



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA CASA MILITAR

#### Edital

### AVISO DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 27/2022-SECAMI

PROCESSO Nº 202200015001709

A Secretaria de Estado da Casa Militar - SECAMI por intermédio de seu Pregoeiro e Equipe de Apoio designados pela **Portaria nº 01/2022-SECAMI**, torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará licitação na modalidade Pregão (Eletrônico), tipo **MENOR PREÇO GLOBAL (lote único - disputa geral)**, em sessão pública eletrônica a partir das **09h00min** (horário de Brasília-DF) do dia **09/12/2022**, através do site [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br), objetivando a contratação de empresa especializada em serviços de Buffet, por um período de 12 (doze) meses, para realização de recepções, solenidades e reuniões que ocorram em Goiânia e cidades no raio de até 300 km desta capital, incluindo o fornecimento de café da manhã, coquetel, almoço, jantar, lanche da tarde e Brunch em datas a serem definidas pela Secretaria de Estado da Casa Militar, de acordo com as condições e especificações estabelecidas no edital e seus anexos, relativo ao **processo nº 202200015001709**, nos termos da Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 14.133/2021 (no que couber, notadamente quanto aos crimes em licitações e contratos administrativos), Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações e no que couber a Lei Estadual nº 17.928/2012, Decreto Estadual nº 9.666/2020, Lei Complementar nº 123 de 14/12/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/14, sem prejuízo das demais normas aplicáveis à matéria. O Edital e seus anexos encontram-se disponíveis no site [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br) e em sua sede, sito: Palácio Pedro Ludovico Teixeira, 9º andar, na Rua 82, nº 400, Setor Central, nesta Capital.

SECRETARIA DE ESTADO DA CASA MILITAR

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Rua 82, nº 400, Setor Central - Goiânia-GO

Fone: (62) 3201-5901

José Wilson Barcelos de Moraes - 3º SGT PM

Pregoeiro Membro da Comissão Permanente de Licitações

### EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 27/2022-SECAMI

A SECRETARIA DE ESTADO DA CASA MILITAR - SECAMI, por intermédio de seu Pregoeiro e Equipe de Apoio designados pela **Portaria nº 01/2022-SECAMI**, torna público para conhecimento dos interessados, que realizará licitação na modalidade **Pregão (Eletrônico)**, tipo **MENOR PREÇO GLOBAL (lote único - disputa geral)**, em sessão pública eletrônica, através do site [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br), nos termos da Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 14.133/2021 (no que couber, notadamente quanto aos crimes em licitações e contratos administrativos), Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações e no que couber a Lei Estadual nº 17.928/2012, Decreto Estadual nº 9.666/2020, Lei Complementar nº 123 de 14/12/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/14, sem prejuízo das demais normas aplicáveis à matéria, bem como as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

#### 1 - DO OBJETO

1.1 O presente Pregão tem por objeto a contratação de empresa especializada em serviços de Buffet, por um período de 12 (doze) meses, para realização de recepções, solenidades e reuniões que ocorram em Goiânia e cidades no raio de até 300 km desta capital, incluindo o fornecimento de café da manhã, coquetel, almoço, jantar, lanche da tarde e Brunch em datas a serem definidas pela Secretaria de Estado da Casa Militar, 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 **09/12/2022** a partir das **09h00min**, mediante condições de segurança, criptografia e autenticação, em todas as suas fases.

2.2 Os documentos de habilitação (que permanecerão ocultos até o final da fase de lances) e as Propostas Comerciais deverão ser encaminhadas de forma eletrônica, através do site [www.comprasnet.go.gov.br](http://www.comprasnet.go.gov.br), no período compreendido entre as **17h00min** do dia **28/11/2022** e **09h00min** do dia **09/12/2022**.

2.3 A fase competitiva (lances) terá início previsto para o dia **09/12/2022 às 09h10min** horas, com seu encerramento por prorrogação automática 2+2 ativado as **09h20min do dia 09/12/2022**.

2.4 - Fica estabelecido o intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta, conforme os seguintes valores:

a) Para o **Lote Único - R\$ 10,00**.

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, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

2.6 Os avisos que o Pregoeiro julgar necessários, serão publicados no sistema [comprasnet](http://www.comprasnet).

2.7. A etapa de envio de lances na sessão pública adotará o **MODO DE DISPUTA ABERTO**:

2.7.1. A etapa de envio de lances na sessão pública durará **10 (dez) minutos** e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

2.7.1.1. A prorrogação automática da etapa de lances será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

2.7.1.2. Na hipótese de não haver novos lances, a sessão pública será encerrada automaticamente.

2.8. Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço.

2.9. Caso o proponente não realize lances, permanecerá o valor da proposta eletrônica apresentada para efeito da classificação final.

2.10. Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o pregoeiro no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

2.11. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

2.12. A fase competitiva de lances terá duas etapas:

2.12.1. A 1ª etapa transcorrerá da seguinte forma:

2.12.1.1. Tem duração total de 10 (dez) minutos para cada **LOTE**, a cada 10 (dez) minutos o sistema iniciará automaticamente o encerramento de cada **LOTE**, sendo um a um na ordem definida no Edital.

2.12.1.2. Após transcorrido o tempo total previsto para esta etapa, dar-se-á início à 2ª etapa, caso seja atendido o item 2.7.1.

2.12.2. A 2ª etapa compreende o encerramento/fechamento da fase de lances, sendo realizada no modo 2 + 2 pelo sistema eletrônico e transcorrerá da seguinte forma:

2.12.2.1. Inicia-se imediatamente após o encerramento da 1ª etapa, com o fechamento 2 + 2, e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários;

2.12.2.2. Caso nenhum lance seja registrado no sistema nesta etapa, a 1ª colocada será a empresa:

- a) que registrou o menor lance na etapa anterior, desde que este seja menor que a proposta de menor valor registrada; ou
- b) a detentora da menor proposta, caso não hajam lances registrados pelo sistema.

2.13. Findada a 2ª etapa para o **LOTE** está encerrada a fase competitiva de lances do referido pregão eletrônico.

### **3 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO E DO TRATAMENTO DIFERENCIADO CONCEDIDO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE, PREVISTOS NA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006, ALTERADA PELA LEI COMPLEMENTAR Nº 147/14, E NA LEI ESTADUAL Nº 17.928/2012.**

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 (Cadastro 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 o licitante o direito de apresentar a documentação atualizada e regular exclusivamente por meio do sistema. 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".

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

a) É permitido a participação de empresas em recuperação, desde que amparada em certidão emitida pela instância judicial competente, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório nos termos da Lei nº 8.666/1993.

3.3 Como requisito para participação neste Pregão, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.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. 337-M, do Código Penal.

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

3.4.4 Cujos sócios ou diretores pertençam, simultaneamente, a mais de uma empresa licitante.

3.4.5 Que esteja reunida em consórcio ou coligação, pois consideramos que a formação de consórcio prejudicaria o caráter competitivo do certame para esse objeto. Assim, permitir o consórcio no presente processo, seria abrir a possibilidade de empresas que isoladamente cumpririam o objeto se reunirem de forma a prejudicar a ampla concorrência e, conseqüentemente, o Poder Público.

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

3.6 Os licitantes que não se enquadrem em qualquer das hipóteses do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/14, sem prejuízo das demais normas aplicáveis à matéria, não poderão se beneficiar do regime diferenciado e favorecido em licitações concedido às microempresas e empresas de pequeno porte por essa lei.

3.7 Conforme estabelecido no Decreto Estadual nº 7.466/2011:

3.7.1 Para usufruir de benefícios estabelecidos no Decreto Estadual nº 7.466/2011, 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 <http://www8.receita.fazenda.gov.br/SimplesNacional/aplicacoes.aspx?id=21>, podendo ser confrontado com as peças contábeis apresentadas ao certame licitatório.

3.7.2 O próprio sistema disponibilizará ao 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 até 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 lote 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.

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 somente aos licitantes com cadastro homologado pelo Cadastro Unificado do Estado - CADFOR da Superintendência de Suprimentos e Logística da SEAD, 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 do Estado - CADFOR da Superintendência de Suprimentos e Logística da SEAD 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.gov.br](http://www.comprasnet.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 ao 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 do 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".

4.1.6 O licitante com status "credenciado" deverá encaminhar todos os documentos de habilitação via sistema [comprasnet](http://comprasnet.gov.br) e, caso, após a fase da disputa de lances, tenha a melhor oferta, terá os documentos encaminhados eletronicamente ao CADFOR para homologação do seu cadastro.

4.2 Os interessados que estiverem com o cadastro homologado ou "credenciado" (conforme item 4.1.5) deverão credenciar-se pelo site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.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.

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 à SECAMI, promotor 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) 3201-6625 e 3201-6629 e para operação no sistema [Comprasnet.go](http://comprasnet.gov.br) pelo telefone (62) 3201-6515.

#### 5 - DAS PROPOSTAS COMERCIAIS

5.1 - Concluída a fase de credenciamento, os licitantes registrarão suas propostas no sistema eletrônico. Só será aceita uma proposta 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 - Poderão proceder ao registro da proposta e participar da disputa as microempresas e empresas de pequeno porte. 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.

5.2 - As propostas comerciais deverão ser enviadas através do site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br) na data e hora estabelecida neste edital, após o preenchimento do formulário eletrônico, com manifestação em campo próprio do sistema, o cumprimento dos requisitos para a habilitação e a conformidade de sua proposta com as exigências do edital.

5.2.1 - A falsidade da declaração sujeitará o licitante às sanções previstas no Decreto Estadual nº 9.666, de 21 de maio de 2020.

5.3 - Após a divulgação do edital no sítio eletrônico, os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, **concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital**, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

5.3.1 - O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos no edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.4 - A Proposta Comercial deverá ser formulada e enviada, exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico, **indicando o valor unitário dos itens do LOTE de seu interesse**, e o ônus de comprovação de sua exequibilidade caberá exclusivamente ao licitante, caso solicitado pelo Pregoeiro. (Esclareço que a proposta comercial deverá ser cadastrada eletronicamente e, também, deverá ser inserido no sistema eletrônico a proposta em formato PDF, "upload").

5.4.1 - Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.5 - Na presente etapa não haverá ordem de classificação das propostas, o que ocorrerá somente após a fase de julgamento.

5.6 - O 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.

5.7 - 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.

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

5.9 - 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.

5.10 - 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.

5.11 - Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

5.12 - Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando forem necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances, observado o **prazo de 04 (quatro) horas**, a partir da solicitação do pregoeiro no sistema.

5.13 - A licitante detentora da melhor oferta, após a fase de lances, deverá, **em até 04 (quatro) horas**, enviar a Proposta Comercial ajustada, pelo sistema comprasnet, **em formato PDF**, limitado o tamanho em 10Mb, devendo a mesma conter:

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

b) Nº do Pregão e nº do(s) lote(s) 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 qualidade licitada;

e) Prazo de validade da proposta deverá ter validade de **no mínimo 90 (noventa) dias**, a contar da data da sessão deste Pregão Eletrônico. Caso não apresente prazo de validade será este considerado;

f) Data e assinatura do responsável;

g) Valores readequados ao valor ofertado e registrado como de melhor lance;

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:

h.1) Certidão que ateste o enquadramento expedida pela Junta Comercial ou, alternativamente, documento gerado pela Receita Federal, por intermédio de consulta realizada no sítio <http://www8.receita.fazenda.gov.br/SimplesNacional/aplicacoes.aspx?id=21>, podendo ser confrontado com as peças contábeis apresentadas ao certame licitatório.

h.2) Declaração de Enquadramento na Lei Complementar nº 123/06 (conforme Anexo III).

5.13.1 - Havendo problema técnico no sistema eletrônico ComprasNet no tocante a forma de envio da Proposta Comercial e Documentos de Habilitação (por meio da ferramenta eletrônica "Documentos Complementares"), conforme constante no item 5.12 e 5.13 deste edital, o pregoeiro poderá solicitar à licitante o envio dos referidos documentos via e-mail: [casamilitar.cpl@gmail.com](mailto:casamilitar.cpl@gmail.com), observado o **prazo de 04 (quatro) horas**, a partir da solicitação do pregoeiro no sistema.

5.14. Em caso de incidência do Imposto de Circulação de Mercadorias, os fornecedores estabelecidos no Estado de Goiás ficam isentos do ICMS, conforme dispõe o art. 6º, inciso XCI, do Anexo IX do Regulamento do Código Tributário do Estado de Goiás (RCTE), revigorado pelo Decreto estadual nº 7.569/12.

5.14.1. O fornecedor goiano ao qual for concedida a isenção de ICMS deverá informar em sua proposta comercial escrita o preço do produto com ICMS (valor bruto) e o preço resultante da dedução do ICMS (valor líquido).

5.14.2. A classificação das propostas, a etapa de lances e o julgamento serão realizados a partir dos preços resultantes da isenção do ICMS (valor líquido) para as empresas goianas detentoras desse benefício e com ICMS para aquelas empresas não beneficiadas com a isenção desse imposto.

5.14.3. O disposto no enunciado no item 5.14 e no subitem 5.14.1 não se aplica às empresas estabelecidas fora do Estado de Goiás, bem como às microempresas e empresas de pequeno porte estabelecidas em Goiás e optantes pelo Simples Nacional, que deverão apresentar seus preços com ICMS.

## 6 - DA SESSÃO DO PREGÃO

6.1 O Pregoeiro, via sistema eletrônico, dará início à Sessão Pública, na data e horário previstos no 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 5.4 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 pelos licitantes, vedada a identificação do detentor do lance.

6.5 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, **pelo valor do LOTE**, observando o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos, estabelecidas neste Certame.

6.5.1 O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele 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 pelo mesmo 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 o licitante não realize lances, permanecerá o valor da proposta eletrônica apresentada para efeito da classificação final.

6.8 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

6.9 A etapa de envio de lances na sessão pública adotará o **MODO DE DISPUTA ABERTO** e durará 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

6.9.1 A prorrogação automática da etapa de envio de lances, de que trata o item 6.9, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

6.9.2 Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida nos itens 6.9 e 6.9.1, a sessão pública será encerrada automaticamente.

6.9.3 Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, nos termos do disposto no item 6.9.1, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir reinício da etapa de envio de lances em prol da consecução do melhor preço disposto no parágrafo único do art. 7º do Decreto 9.666/2020, mediante justificativa.

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

6.11 Encerrada a fase de lances, 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.

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

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

6.14 O disposto nos itens 6.11 e 6.12 somente se aplicará quando a melhor oferta (após a fase de lances) não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

6.15 Encerrada a etapa competitiva, o Pregoeiro, verificada as condições de desempate estabelecidas nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar Federal nº 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.

6.16 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no edital.

## 7. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

7.1 O critério de julgamento é baseado no **MENOR PREÇO GLOBAL (lote único - disputa geral)**.

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 POR LOTE**, após a fase de lances e aplicação dos critérios de desempate da Lei Complementar nº 123/2006, e, ainda, for devidamente habilitada após apreciação da documentação, salvo a situação prevista no art. 3º do Decreto Estadual nº 7.466/2011.

7.3 Declarado o encerramento da etapa competitiva, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira oferta classificada, quanto ao objeto e valor, efetuando uma contraproposta.

7.4 Caso não se realize lance será verificada a conformidade da proposta de **menor preço por lote** 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 pregoeiro analisará a documentação e habilitação enviada através do Sistema ComprasNet, em formato PDF, limitado o tamanho em 10mb por arquivo.

7.7 A verificação da situação de regularidade do Licitante pela Equipe de Apoio do certame, nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, as quais constituem-se meio legal de prova. Tal verificação tem finalidade complementar de constatação e não substitui a sua obrigação de envio completo de toda a documentação de habilitação.

7.8 A licitante sendo microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá encaminhar juntamente com a proposta, após a fase de lances, prova de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte, 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 <http://www8.receita.fazenda.gov.br/SimplesNacional/aplicacoes.aspx?id=21>, podendo ser confrontado com as peças contábeis apresentadas ao certame licitatório.

7.9 Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, o licitante será declarado vencedor.

7.10 Na hipótese de a proposta classificada em primeiro lugar não for aceitável ou o licitante não atender às exigências para a habilitação, **o pregoeiro deverá restabelecer a etapa competitiva de lances entre os licitantes.**

7.11 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 dos demais licitantes.

7.12 Caso ocorrer desclassificação ou inabilitação por responsabilidade exclusiva do licitante, o mesmo poderá sofrer as sanções previstas neste edital.

7.13 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 no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).

7.14 Havendo empate, no caso de todos licitantes desistirem da fase de lances e se negarem a negociar com o Pregoeiro, serão utilizados para fins de desempate os seguintes critérios:

1º) preferência de contratação para microempresas e empresas de pequeno porte, de forma que entende-se por empate as situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada", conforme artigo 6º, da Lei Estadual n.º 17.928/2012 ;

2º) o disposto no § 2º do Art. 3º da Lei Federal nº 8.666/93;

3º) na hipótese de persistir o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico entre as propostas empatadas.

## 8 - DA HABILITAÇÃO

8.1 A habilitação do licitante detentor da melhor oferta será verificada ao final da etapa de lances.

**8.1.1 - Os documentos de habilitação (que permanecerão ocultos até o final da fase de lances), bem como a documentação habilitatória para as exigências não contempladas no cadastro obrigatório, deverão ser encaminhados de forma eletrônica no prazo conforme item 2.2 do Edital.**

8.2 O licitante detentor da melhor oferta, deverá atender, obrigatoriamente, às seguintes exigências, sob pena de inabilitação:

8.2.1. **Encaminhar pelo sistema ComprasNet, em formato PDF**, limitado o tamanho em 10mb por arquivo, 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 IV 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 do Estado - CADFOR da Superintendência de Suprimentos e Logística da SEAD, poderá ser impresso pelo Pregoeiro para averiguação da conformidade exigida. Caso o CRC apresente "status irregular", será assegurado a licitante o direito de apresentar, via sistema, a documentação atualizada e regular na própria sessão. Para a Regularidade Fiscal, fica o pregoeiro autorizado a emitir as certidões quando a CRC apresentar "status irregular". 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, e:

**8.2.2. Apresentar para fins de QUALIFICAÇÃO TÉCNICA, no mesmo prazo e meio(s) acima, os seguintes documentos:**

8.2.2.1. Apresentar 01 (um) ou mais Atestados de Capacidade Técnica, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante já prestou, satisfatoriamente, na quantidade mínima de 30% (trinta por cento) sobre o lote especificado no Anexo I (Termo de Referência) deste Edital, de forma pertinente e compatível em características do objeto desta licitação. O atestado/declaração deverá conter, no mínimo, o nome da empresa/órgão contratante e o nome do responsável pela emissão do atestado, bem como a descrição clara dos serviços. Salientamos que a jurisprudência admite como regra a somatória de atestados, além de deixar claro que os 30% (trinta por cento) se referem aos serviços constantes do lote e não aos seus respectivos quantitativos. Sendo assim, essa quantidade poderá ser demonstrada num único atestado ou em vários, conforme disponibilidade do licitante. Haja vista o item 14.1 do Termo de Referência.

8.2.2.1.1 Deverá(ão) constar, preferencialmente, do(s) atestado(s) de capacidade técnica os seguintes dados:

- a) Identificação do emitente;
- b) Características e localização dos serviços/objetos executados/fornecidos;
- c) Prazo de vigência do contrato, local, data e declaração do emitente do atestado de que o serviço/objeto foi ou está sendo executado/fornecido a contento;

8.2.2.2 - **ATESTADO DE APROVAÇÃO**, conforme o item 14 e seus subitens do Termo de Referência. A não obtenção de atestado de aprovação será devidamente justificada por escrito, bem como será permitido o exercício do direito ao contraditório e ampla defesa nos casos em que houver reprovação. *In verbis*:

A comprovação técnica, também, dar-se-á mediante Visita Técnica realizada pela Superintendência de Administração do Palácio das Esmeraldas, aprovando as condições físicas e materiais da licitante para a prestação dos serviços objeto da presente licitação.

A Visita Técnica verificará as condições estabelecidas abaixo, a fim de garantir objetividade no julgamento..

Considerando que o contrato não permitirá a terceirização dos serviços, devendo ser executado pela própria contratada, para obtenção do **Atestado de Aprovação** serão considerados os seguintes:

- a) Autorização da vigilância sanitária;
- b) Instalações adequadas oferecendo garantia total de higiene aos produtos;
- c) Condições dos materiais e dos equipamentos utilizados para o preparo dos alimentos;
- d) Condições de armazenamento e manuseio de produtos utilizados para o preparo dos alimentos;
- e) Condições dos materiais necessários para prestação dos serviços (talheres, copos, taças, baixelas, aparelhos de jantar, etc.) em quantidade suficiente;
- f) Condições da cozinha própria utilizada para o *mise en place* e preparação dos alimentos, já que somente a finalização de determinados pratos é feita na cozinha do local do evento (quando houver disponibilidade);
- g) Condições de acondicionamento e transporte dos alimentos preparados.

8.2.2.3 - Apresentar toda a documentação referente ao cadastramento da empresa regulamentado no órgão que couber, sendo este, **Conselho Regional de Nutrição**, bem como dos seus profissionais, sendo, nutricionista(s) devidamente cadastrado(s) no órgão que couber e seu(s) respectivo(s) título(s) de formação profissional, chefe(s) de cozinha/cozinheiro(a)(s) e nutricionista(s), junto à documentação necessária a participação no certame.

8.2.3 Caso a empresa seja representada por preposto ela deverá apresentar contrato social e procuração ou outro instrumento hábil, o qual indique os poderes do preposto designado na proposta comercial e na execução do objeto.

8.2.3.1 A licitante deverá observar o rol de documentos constantes nos artigos 27; 28; 29; 30 e 31 da Lei nº 8.666/93. Outrossim, em relação à documentação exigida para fins de habilitação do fornecedor selecionado, recomenda-se a observância à documentação constante no Check-list pregão da Procuradoria-Geral do Estado de Goiás, *in verbis*:

- a) Apresentar Cartão Inscrição CNPJ, para empresas ou Documento pessoal contendo RG e CPF, além de comprovante de endereço, caso o fornecedor seja pessoa física.
- b) Apresentar Certidão de Falência e Recuperação Judicial, para empresas ou Certidão negativa de execução patrimonial expedida por Cartório de Distribuição de Ações de Execução Patrimonial, do domicílio do interessado, em caso de fornecedor pessoa física.
- c) Apresentar Certidão de regularidade com o FGTS.
- 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 12.440/11).
- e) Certidão conjunta de regularidade com o INSS/RF, Dívida Ativa da União, Fazenda Nacional.
- f) Certidão de regularidade com a Fazenda Municipal.
- g) Certidão de regularidade com CEIS-CGU e CNEP.
- h) Certidão Negativa - Improbidade CNJ (Acórdão n. 1.793/11 Plenário do TCU).
- i) Certidão de regularidade com a Fazenda Estadual (art. 88 da LEL), da sede da licitante e do Estado de Goiás.
- j) Apresentar declaração de que não está enquadrada em nenhuma das vedações contidas no art. 9º da Lei n. 8.666/93, ou seja, que não está impedido de contratar com a administração pública. (Acórdão 2837 Plenário TCU).
- k) Declaração/Comprovação de enquadramento como ME ou EPP.

8.2.4 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 VI do Artigo 40 do Decreto Estadual nº 9.666/2020, 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.

8.2.5 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 12.440/11).

8.2.6 Declaração do Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais - CADIN do Estado de Goiás, nos termos da Lei Estadual nº 19.754/2018.

8.2.7 CERTIDÃO que demonstra que a empresa não está suspensa ou impedida de contratar com a Administração Pública, emitida pelo ESTADO DE GOIÁS (certidão estadual emitida no site ComprasNet.GO) e TCU.

8.2.8 Fica vedada a subcontratação do todo ou parte dos serviços objeto do presente certame.

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

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

**8.5 Se a documentação de habilitação não atender às exigências deste Edital, o Pregoeiro considerará o licitante inabilitado, estando o licitante sujeito às penalidades cabíveis.**

8.6 Para as **microempresas e empresas de pequeno porte**, em cumprimento ao Artigo 43, §§ 1º e 2º, da Lei Complementar nº 123/06, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de **até 05 (cinco) dias úteis** para a regularização da documentação, contados do momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame.

8.6.1 O tratamento favorecido previsto no item 8.6 somente será concedido se as microempresas e empresas de pequeno porte apresentar no certame toda a documentação fiscal exigida, mesmo que esta contenha alguma restrição.

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

8.6.3 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.

8.7 O pregoeiro poderá, no julgamento da habilitação e das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhes atribuirá validade e eficácia para a habilitação e a classificação,

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

#### 8.9.1 - Habilitação Jurídica

- Registro comercial, no caso de empresa individual;
- 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;
- Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício;
- 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.

#### 8.9.2 - Regularidade Fiscal

- Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) do Ministério da Fazenda;
- Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes estadual ou municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- Cópias das certidões negativas de débitos ou equivalentes na forma da lei, relativas:
  - à Seguridade Social - INSS
  - ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
  - à Fazenda Pública Federal:
    - Receita Federal, e
    - Dívida Ativa da União;
  - à Fazenda Pública do Estado do domicílio ou sede do licitante (Certidão de Débito em Dívida Ativa);
  - à Fazenda Pública do Município do domicílio ou sede do licitante, bem como de onde os serviços serão prestados (Tributos Mobiliários);
  - à Fazenda Pública do Estado de Goiás (Certidão de Débito em Dívida Ativa).
- à Débitos Trabalhistas - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
- Será admitida a comprovação de regularidade fiscal e trabalhista mediante a apresentação de certidão positiva com efeito de negativa, nos termos da Lei.

8.10.2.1 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).

#### 8.9.3 - Qualificação Econômico-Financeira

- Balanco 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.
- 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 =	<u>AC</u>	=	<u>Ativo Circulante</u>
	PC	=	Passivo Circulante
ILG =	<u>AC + RLP</u>	=	<u>Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo</u>
	PC + PNC	=	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante
GS =	<u>AT</u>	=	<u>Ativo Total</u>
	PC + PNC	=	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

- Certidão negativa de falência e recuperação judicial, emitida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, sendo possível a participação de empresa em recuperação judicial, desde que amparada em certidão emitida pela instância judicial competente, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório" (Acórdão 1201/2020 – Plenário).

8.9.4 - 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 ao licitante o direito de apresentar a documentação atualizada e regular na própria sessão.

## 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 o 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 A 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, e-mail, 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.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).

## 10. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

10.1 Inexistindo manifestação recursal, o Pregoeiro adjudicará o objeto ao licitante vencedor.

10.2 Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório, nos termos do disposto no inciso V do caput do art. 13 do Decreto Estadual Nº 9.666/2020.

10.3 A homologação da presente licitação compete ao Secretário de Estado - Chefe da Casa Militar.

## 11 - DO PAGAMENTO, DO FATURAMENTO E DO REAJUSTE

11.1 Homologada a licitação será emitida Nota de Empenho a favor da Adjudicatária e em seguida será confeccionado o contrato, este pronto deverá ser retirado pela licitante vencedora em até 10 (dez) dias após a notificação da mesma, e conferida a eficácia do contrato pelo Secretário de Estado - Chefe da Casa Militar, permitir-se-á a entrega dos produtos por parte da contratante. Quanto a Nota Fiscal/Fatura previamente atestada por seu Superintendente deverá ser protocolizada, perante a SECAMI, na Superintendência de Gestão Integrada da SECAMI.

11.2 O pagamento da nota fiscal será efetuado de acordo com as normas de execução financeira, orçamentária e contábil do Estado de Goiás, no prazo de 30 (trinta) dias consecutivos, contados a partir da data do recebimento definitivo dos produtos/serviços, com a Nota Fiscal devidamente atestada pela unidade administrativa responsável pelo recebimento, que deverá ser encaminhada à Gerência de Gestão e Finanças da Secretaria de Estado da Casa Militar, contendo as informações de Banco, Agência e Conta Corrente indicados pela CONTRATADA.

11.2.1 A Nota Fiscal deverá ser emitida em nome da Secretaria de Estado da Casa Militar, Endereço: Praça Pedro Ludovico Teixeira (Praça Cívica), nº 01, Centro, Goiânia-Goiás. CEP: 74.015-908, CNPJ/ME: 37.261.757/0001-49, Telefones de contato: (62) 3201-9272 / 3201-9771, complementada ainda com os seguintes dados:

a) Número do Processo;

b) Número da Nota de Empenho.

11.3 Para efetivação do pagamento, a regularidade fiscal deverá ser comprovada pelos documentos hábeis que possam ser considerados pertinentes pelo setor responsável pelo pagamento da contratante, devendo a contratada manter todas as condições de habilitação exigidas pela Lei.

11.4 Na ocorrência de rejeição da Nota Fiscal/Fatura, motivada por erro ou incorreções, o prazo para pagamento estipulado no item 11.2, passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação.

11.5 O preço ora definido neste instrumento contratual é fixo e irrevogável pelo período de 12 (doze) meses, contados da data da apresentação da última proposta comercial.

11.6 É facultado o reajuste em sentido estrito, a pedido da contratada, contemplando a variação do IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo), após 12 (doze) meses da apresentação da última proposta comercial, no prazo de 60 dias, sob pena de o silêncio ser interpretado como renúncia presumida.

11.7 O requerimento a que se refere o parágrafo anterior prescinde da indicação dos índices de variação do IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo), tendo em vista o lapso temporal observado em sua divulgação.

11.8 O preço eventualmente reajustado somente será praticado após a vigência do aditamento ou apostilamento contratual e contemplará a variação do IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo), durante 12 (doze) meses, a partir da data de apresentação da última proposta comercial.

11.9 Os reajustes sucessivos terão por base o termo final do período contemplado pelo reajuste anterior.

11.10 O Contratado só fará jus a qualquer reajuste na constância da vigência contratual.

11.11 Haverá preclusão lógica do direito ao reajustamento nos casos em que a contratada firmar termo aditivo de dilação de prazo de vigência, com a manutenção dos preços praticados e sem a expressa reserva do direito, quando já houver decorrido o período anual referente ao reajustamento e mesmo que ainda não consumado o prazo de 60 (sessenta) dias previsto no item 11.6."

11.12 Ocorrendo atraso no pagamento em que a contratada não tenha concorrido de alguma forma para o mesmo, esta 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:

$EM = N \times Vp \times (I / 365)$  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.

**11.3 O pagamento será efetivado, preferencialmente, por meio de crédito em Conta Corrente aberta na "Caixa Econômica Federal".**



**12 - DOS RECURSOS FINANCEIROS E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

12.1 A despesa decorrente da presente licitação correrá à conta da **Dotação Orçamentária nº 2022.16.01.04.122.4200.4208.03**.

**13. DAS PENALIDADES**

13.1 Sem prejuízo das demais sanções legais cabíveis, pelo não cumprimento de compromisso acordado, poderá ser aplicado a critério da SECAMI/GO as seguintes penalidades:

a) Ficará impedido de licitar e de contratar com o Estado e será descredenciado no CADFOR, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato, além das demais cominações legais, garantido o direito à ampla defesa, o licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta:

I - não assinar o contrato ou a ata de registro de preços;

II - não entregar a documentação exigida no edital;

III - apresentar documentação falsa;

IV - causar o atraso na execução do objeto;

V - não manter a proposta;

VI - falhar na execução do contrato;

VII - fraudar a execução do contrato;

VIII - comportar-se de modo inidôneo;

IX - declarar informações falsas; e

X - cometer fraude fiscal.

b) A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato ou instrumento equivalente, sujeitará contratada, além das cominações legais cabíveis, à multa de mora, graduada de acordo com a gravidade da infração, obedecidas as seguintes alíquotas:

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 serviço não prestado;

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

13.2 - Antes da aplicação de qualquer penalidade será garantido ao licitante o direito ao contraditório e à ampla defesa.

13.3 - As sanções serão registradas e publicadas no CADFOR.

13.4 - As sanções descritas no item 13.1 também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido sem justificativa ou com justificativa recusada pela administração pública.

13.5 - A multa poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

**14. DAS CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO**

14.1 - Homologada a licitação será emitida Nota de Empenho a favor da adjudicatária e em seguida será confeccionado o contrato que, pronto, deverá ser retirado pela licitante vencedora em até 10 (dez) dias após a notificação da mesma.

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

14.3 - 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.

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

14.5 - As exigências dos serviços, as quantidades, os prazos, bem como as demais condições constam no Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

14.6 - Como condição para celebração do contrato, o licitante vencedor deverá manter as condições de habilitação.

**15 - DAS OBRIGAÇÕES****15.1 - DA CONTRATADA**

15.1.1 - A vencedora, se obriga a cumprir todas as exigências mínimas deste Edital, sendo os produtos e serviços de primeira qualidade, atendendo as condições e quantidades estipuladas, sendo de inteira responsabilidade da contratada as despesas para a entrega.

15.1.2 - Será de responsabilidade da vencedora, todas as despesas em sua totalidade, e ainda as com tributos fiscais trabalhistas e sociais, que incidam ou venha a incidir, diretamente e indiretamente sobre o objeto adjudicado.

**15.1.3 - Em razão da criação do Sistema Eletrônico de Informações - SEI!, que é um sistema de gestão de informações, processos administrativos e documentos eletrônicos que possibilitam a produção, edição, assinatura, trâmite e andamento de documentos no âmbito do Poder Executivo do Estado de Goiás, a vencedora, se obriga, a se cadastrar no SEI! para ter acesso a processos e documentos disponibilizados pela SECAMI para serem assinados digitalmente.**

**15.1.3.1 - Para ter acesso ao SEI!, a vencedora irá se cadastrar através do endereço [http://sei.goias.gov.br/como\\_se\\_cadastrar.php](http://sei.goias.gov.br/como_se_cadastrar.php), como Usuário Externo, conforme as orientações descritas no site. Demais dúvidas poderão ser tratadas através do número de telefone (62) 3201 6507 / 3201 6555 / 3201 6565 ou ainda pelo e-mail [sei@segplan.go.gov.br](mailto:sei@segplan.go.gov.br).**

**15.2 - DO CONTRATANTE**

15.2.1 - Deverá disponibilizar local adequado para a prestação dos serviços.

15.2.2 - Fiscalizará e inspecionará os produtos entregues e os serviços prestados, podendo rejeitá-los, quando estes não atenderem ao definido.

15.2.3 - Efetuar o(s) pagamento(s) da(s) Nota(s) Fiscal (ais)/Fatura(s) da Contratada, após a efetiva prestação dos serviços e emissão do Termo de Recebimento Definitivo.

15.2.4 - Fornecer a qualquer tempo e com o máximo de presteza, mediante solicitação escrita do fornecedor, para que ele possa cumprir as suas obrigações, informações adicionais, esclarecer dúvidas e orientá-lo em todos os casos omissos, se ocorrer.

**16 - DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL**

16.1 - Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório serão enviados ao pregoeiro, até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para a abertura da sessão pública, por meio eletrônico, na forma do edital.

16.1.1 - O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

16.1.2 - As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

16.2 - Qualquer pessoa poderá impugnar os termos do edital do pregão, por meio eletrônico, na forma prevista no edital, até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública.

16.2.1 - A impugnação não possui efeito suspensivo e caberá ao pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de 2 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento da impugnação.

16.2.2 - A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro nos autos do processo de licitação.

16.2.3 - Acolhida a impugnação contra o edital, será definida e publicada nova data para realização do certame.

16.3 - Decairão do direito de impugnar os termos deste Edital a licitante que, tendo-os aceito sem objeção, venha, após a abertura das propostas, apontar falhas ou irregularidades, ou não o fizer no prazo estipulado.

**16.4 - Em caso de eventuais discordâncias existentes entre as especificações descritas no sistema CADMAT do Comprasnet.go e as especificações constantes no Edital e seus anexos, prevalecerão estas últimas.**

## 17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

17.2 A autoridade competente para homologar o procedimento licitatório de que trata este Regulamento poderá revogá-lo somente em razão do interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar a revogação, e deverá anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, por ato escrito e fundamentado, conforme determinação do Art. 51 do Decreto Estadual Nº 9.666/2020.

17.3 Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

17.4 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 SECAMI/GO.

17.5 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.

17.6 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.

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

17.8 Caberá também ao 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.

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

17.10 É facultada à Comissão ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

**17.11 Deverá a vencedora apresentar no momento da contratação DECLARAÇÃO nos termos do art. 10 da Lei Estadual 20.489/2019, em que possui o Programa de Integridade implementado.**

## 18. DA CONCILIAÇÃO E MEDIAÇÃO

18.1 As controvérsias eventualmente surgidas quanto à formalização, execução ou encerramento do ajuste decorrentes desta licitação, chamamento público ou procedimento congênere, serão submetidas à tentativa de conciliação ou mediação no âmbito da Câmara de Conciliação, Mediação e Arbitragem da Administração Estadual (CCMA), na forma da Lei nº 9.307, de 23 de setembro de 1996 e da Lei Complementar Estadual nº 144, de 24 de julho de 2018.

## 19. DA CLÁUSULA COMPROMISSÓRIA

19.1 Os conflitos que possam surgir relativamente ao ajuste decorrente desta licitação, chamamento público ou procedimento congênere, acaso não puderem ser equacionados de forma amigável, serão, no tocante aos direitos patrimoniais disponíveis, submetidos à arbitragem, na forma da Lei nº 9.307, de 23 de setembro de 1996 e da Lei Complementar Estadual nº 144, de 24 de julho de 2018, elegendo-se desde já para o seu julgamento a CÂMARA DE CONCILIAÇÃO, MEDIAÇÃO E ARBITRAGEM DA ADMINISTRAÇÃO ESTADUAL (CCMA), outorgando a esta os poderes para indicar os árbitros e renunciando expressamente à jurisdição e tutela do Poder Judiciário para julgamento desses conflitos, consoante instrumento em Anexo.”

## 20 - DOS ANEXOS

20.1 Constituem Anexos do Edital e dele fazem parte integrante:

ANEXO I - Termo de Referência;

ANEXO II - Modelo de Proposta Comercial;

ANEXO III - Modelo de declaração de Enquadramento na Lei Complementar nº 123/06;

ANEXO IV - Relação de Documentos que poderão ser substituídos pela apresentação do Certificado de Registro Cadastral - CRC;

ANEXO V - Minuta do Contrato.

**Goiânia-Go, 28 de novembro de 2022.**

Fernando de Lima Duarte - 1º Tenente BM  
Presidente da Comissão Permanente de Licitações

Paula Ferreira Duarte Malta Batista - 3º SGT PM  
Pregoeira Membro da Comissão Permanente de Licitações

José Wilson Barcelos de Moraes - 3º SGT PM  
Pregoeiro Membro da Comissão Permanente de Licitações

## ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. OBJETO

1.1 - Contratação de empresa especializada em serviços de Buffet, por um período de **12 (doze)** meses, para realização de recepções, solenidades e reuniões que ocorram em Goiânia e cidades no raio de até 300 km desta capital, incluindo o fornecimento de café da manhã, coquetel, almoço, jantar, lanche da tarde e Brunch em datas a serem definidas pela Secretaria de Estado da Casa Militar.

### 2. JUSTIFICATIVA

2.1 - A presente contratação tem por escopo suprir as necessidades da Secretaria de Estado da Casa Militar quando da realização de recepções, solenidades e reuniões do interesse público que contam com a participação efetiva de servidores e autoridades de outros poderes, além de membros da sociedade civil, oferecendo café da manhã, almoço e jantar aos participantes.

O Decreto Estadual nº 9.717/2020, que institui o Regulamento da Secretaria de Estado da Casa Militar, em seu artigo 21, prevê as competências da Superintendência de Administração do Palácio das Esmeraldas. Entre elas, estão:

IV - programar, organizar e supervisionar o bom andamento das atividades necessárias à realização de eventos como solenidades, confraternizações e reuniões no que concerne à prestação de serviços de decoração e buffet;

2.2 - O quantitativo estimado dos itens constantes neste Termo de Referência se baseiam em eventos anteriormente realizados pelo Cerimonial da Governadoria e, também, na estimativa de consumo tendo como orientação o contrato anterior, além de consulta prévia aos *chefs* que atuam na área técnica para definição dos cardápios. Portanto, deve ser levado em consideração o quantitativo e os cardápios abaixo relacionados como objetivos deste Termo de Referência.

**3. CONDIÇÃO DE BEM COMUM E BAIXA COMPLEXIDADE:** Trata-se de licitação para aquisição de bens comuns e de baixa complexidade, pois são definidos neste Termo de Referência por meio de especificações e padrões de qualidade que são usualmente e amplamente encontrados no mercado e cujas variações técnicas estão bem delimitadas, não podendo ser substituídos por outro serviço. Essa classificação encontra amparo legal no parágrafo único do artigo 1º, da Lei nº 10.520/2002, bem como pelos Acórdãos do TCU nº 313/2004 – Plenário e nº 2.594/2005 – Primeira Câmara.

### 4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

LOTE ÚNICO (DISPUTA GERAL)						
ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	CÓDIGO SUPRILOG	UNIDADE	QUANTIDADE	VALORES	
					VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Café da manhã - Goiânia	48317	Unid.	3150	R\$ 74,40	R\$ 234.360,00
2	Café da manhã - cidades até 300 KM de Goiânia	48317	Unid.	750	R\$ 95,07	R\$ 71.302,50
3	Coquetel Goiânia	48317	Unid.	3500	R\$ 138,83	R\$ 485.905,00
4	Coquetel cidade até 300 km de Goiânia	48317	Unid.	1250	R\$ 180,83	R\$ 226.037,50
5	Almoço/Jantar -Goiânia	38920	Unid.	6100	R\$ 178,23	R\$ 1.087.203,00
6	Almoço/Jantar - cidade de até 300 km de Goiânia	38920	Unid.	650	R\$ 209,63	R\$ 136.259,50
7	Lanche da tarde - Goiânia	58797	Unid.	1250	R\$ 111,97	R\$ 139.962,50
8	Lanche da tarde - cidade de até 300 km de Goiânia	58797	Unid.	250	R\$ 133,72	R\$ 33.430,00
9	Brunch - Goiânia	38920	Unid.	1250	R\$ 139,20	R\$ 174.000,00
10	Brunch - cidade de raio de até 300 KM de Goiânia.	38920	Unid.	250	R\$ 165,72	R\$ 41.430,00
VALOR TOTAL ESTIMADO					R\$ 2.629.890,00	

#### CAFÉ DA MANHÃ

- No mínimo 04 (quatro) tipos de frutas (abacaxi, melão, kiwi, mamão, manga e outras);
- Frios (queijo branco, mussarela, presunto, queijo prato e queijo minas);

- Rosquinha com recheio e/ou sem recheio;
- Enroladinho de queijo;
- Biscoito ou palitinho de queijo;
- Pão de queijo;
- Sanduíches frios ou quentes de pão branco;
- Sanduíches frios ou quentes de pão integral;
- Pão folhado com recheio e sem recheio;
- Pastelzinho de Goiás;
- Ovos mexidos;
- Molho de salsicha;
- Pão francês;
- 2 (duas) variedades de bolo (fubá, laranja, coco, chocolate, banana ou maçã);

**Bebidas:**

- 2 (duas) variedades de suco naturais (laranja, laranja com morango, cajú, abacaxi com hortelã e acerola);
- Chocolate quente ou frio;
- Café;
- Iogurte;

**COQUETEL**

- Bolinhos com recheios variados;
- Pastéis de carne com pequi;
- Pastéis de queijo;
- Barquetes com recheios variados;
- Croquete de carne;
- Coxinha, empadinha, mini quibe, canapés;

**Porções individuais:**

- Escondidinho de mandioca com carne bovina;
- Espetinho;
- Mini Kafta com molho thai;
- Colherinhas de ceviche de peixe branco ou salmão e manga;
- Casquinhas com pasta de queijo e tomate seco e manjeriço;
- Tacinha de salada de manga;
- Quibe cru com salada de queijo;
- Risoto do cerrado;
- Chica doida;
- Risoto de baião de três.

**Bebidas:**

- Refrigerantes: sabor cola e sabor guaraná (normal e zero);
- 2 (duas) variedades de sucos naturais (laranja, laranja com morango, cajú, abacaxi com hortelã e acerola);
- Água mineral;

**ALMOÇO/JANTAR:**

Cardápio a ser montado pelos *chefs* da Secretaria de Estado da Casa Militar em consonância com a Contratada,

atendendo à seguinte composição, dentre as opções abaixo discriminadas:

- 1 (uma) salada;
- 1 (uma) massa;
- 2 (duas) guarnições;
- 2 (duas) carnes;
- 4 (quatro) sobremesas;
- Bebidas

**Saladas:**

- Mix de folhas, tomate cereja, manga, palmito, queijo, fios de cenoura, pepino japonês e molho;
- Mix de folhas verdes com queijo, fios de cenoura, pepino e tomate;
- Salada de alface americana, crotons, frango defumado com parmesão e molho caesar;
- Salada na cama de folhas, legumes assados (abobrinha, pimentões, lascas de cabutiã com vinagrete e palmito);
- Mix de folhas com lascas de queijo e supreme de tangerina.

**Massa:**

- Massas longas com molhos variados;
- Massas recheadas (com opções de recheios).
- Massas curtas com molho pesto finalizado com parmesão

**Guarnições:**

- Arroz branco;
- Arroz cítrico;
- Arroz flambado com castanha e brócolis;
- Arroz com castanhas laminadas e torradas;
- Trio de batatas (salsa, inglesa e doce) gratinadas, bacon e molho de queijo;

- Legumes no vapor;
- Gratinado de trio de batatas (doce, inhame e salsa), ervilhas, com creme de leite, especiarias e queijo;
- Risoto de legumes e queijo;
- Risoto do cerrado.

**Carnes:**

- Filé bovino ao molho madeira;
- Peito de frango grelhado ao molho de gorgonzola;
- Medalhão de file com molho de três cogumelos frescos;
- Bacalhoda (lombo) tradicional;
- Filé de pirarucu com molho de bobó de camarão;
- Moqueca de peixe;
- Bife ancho ao molho com tomate seco, mussarela de búfala e manjerição fresco;
- Linguado gratinado em camadas com alho poró, tomate, azeite e coentro;
- Medalhão de filé bovino com crosta crocante e molho de alho poró com queijo brie;
- Pescada amarela na manteiga, alcaparras, coentro e cogumelos;
- File bovino ao molho de vinho do porto, finalizado com crocante de bacon, cubinhos de coalho e banana da terra;
- Lombo suíno regada com molho de laranja, finalizado com legumes tostados;
- Carré de cordeiro ao molho de hortelã;
- Pernil de cordeiro ao molho de mel e alecrim;
- Bombom de alcatra com molho mediterrâneo.

**Sobremesas:**

- Ambrosia;
- Creme queimado de doce de leite;
- Frutas frescas da estação;
- Cocada;
- Tiramissu;
- Pudim;
- Cheesecakes variados
- Trifle de banana caramelada;
- Torta de chocolate com frutas da estação;
- Creme de queijo com café;
- Torta de morango recheada com cream cheese;
- Mousse de chocolate com coco e cerejas;
- Sorvete artesanal com sabores variados;
- Creme brulé;
- Pavlova;
- Panacota de morango;
- Torta de maçã, limão, etc.;
- Goiabada com queijo fresco;
- Frutas cristalizadas;
- Pastelinho de Goiás.

**Bebidas:**

- Refrigerantes: sabor cola e sabor guaraná (normal e zero);
- 2 (duas) variedades de suco natural (laranja, abacaxi com hortelã, cajá, laranja com morangos, abacaxi com hortelã e acerola);
- Água mineral;
- Café.

**LANCHE DA TARDE****Entrada salgada**

- Sanduíches de pão branco com queijo, alface e tomate;
- Pão de queijo;
- Sanduíches de pão de batata com peito de peru e ricota;
- Wraps variados;
- Rocambole embutidos e queijo;
- Empadinha de frango;
- Quiche de queijo e bacon;
- Tortas variadas (frango, palmito, camarão e bacalhau);
- Enroladinho de queijo.

**Entrada fria**

- Bolo de fubá de milho;
- Bolo de cenoura com cobertura de chocolate;
- Bolo de iorgute com cobertura de limão siciliano;
- Bolo indiano;
- Rocambole de doce de leite;
- Pão folhado de goiabada com queijo;
- Ceviche de peixe branco;
- Creme de queijo com frutas da estação.

**Frutas**

- Frutas da estação

**Bebidas**

- 2 (duas) variedades de suco natural (laranja, abacaxi com hortelã, cajá, laranja com morangos, abacaxi com hortelã e acerola);
- Refrigerantes: sabor cola e sabor guaraná (normal e zero);
- Água mineral

## **BRUNCH**

### **Entrada salgada**

- Empadinha de frango com queijo cremoso;
- Frigideira de ovos mexidos (queijo, bacon e torradinha);
- Sanduichinho de carne com cenoura ralada e creme de queijo com ervas;
- Torta folhada com recheios variados;
- Quiche de alho poró com presunto;
- Pão de batata com carne fria e cebola dourada;
- Brusqueta com queijo, rúcula e tomate;
- Croissants recheados;
- Panquecas;
- Antepasto de berinjela;
- Canapés variados.

### **Entrada doce**

- Cubos de bolo de chocolate;
- Bolo de rodo de goiabada;
- Bolo de laranja com açúcar;
- Salada de frutas da estação;
- Mini panquecas com frutas da estação;
- Cookies;
- Tortinha de limão, de chocolate com morango e torta de banana;

### **Bebidas**

- Suco de maracujá de fruta natural com capim santo;
- Água aromatizada com maçã verde e gengibre;
- Mate batido com abacaxi;
- Chocolate;
- Iogurte.

4.3 - O rol constante dos serviços e produtos contemplam apenas os possíveis de serem consumidos durante a vigência do contrato, podendo ser utilizados no todo ou em parte, ou ainda surgir a necessidade de utilização de outros serviços não relacionados, conforme as disposições contidas no art. 65, §1º e §3º, da lei 8.666/93. Por ser uma contratação que envolve alimentos, a disposição de um alimento ou outro no mercado pode ser prejudicada por fatores climáticos, logísticos etc. Portanto, desde que os produtos e serviços atendam a mesma quantidade de pessoas, tenham a mesma qualidade e que não onerem o erário, e que ainda, seja realizado em comum acordo entre o gestor do contrato e a empresa contratada, cujo fornecimento ficará a cargo de empresa contratada, obedecendo aos seguintes requisitos: o gestor do contrato, antes de autorizar a aquisição, colha, obrigatoriamente, orçamento de preço no mercado dos itens discrepantes buscando o menor preço em defesa da economicidade do contrato, para depois autorizar o fornecimento pela contratada. Lembrando que neste caso os orçamentos levantados no mercado deverão acompanhar a respectiva Nota Fiscal no ato de solicitação de pagamento, os quais farão parte dos autos do processo.

4.4 - Caso exista divergência entre a descrição/especificação dos itens contidos neste Termo de Referência daquelas cadastrados no sistema Comprasnet.go, prevalecerá a do Termo de Referência.

4.5 - Todos os produtos ofertados para esta contratação deverão ser de **primeira qualidade**.

4.6 - O prazo de vigência do contrato será de **12 (doze) meses**, contados a partir de sua assinatura, e eficácia a partir da publicação no Diário Oficial do Estado.

4.7 - O valor total estimado da presente Contratação é de R\$ 2.629.890,00 (dois milhões, seiscentos e vinte e nove mil oitocentos e noventa reais).

## **5. OBRIGAÇÕES DAS PARTES:**

### **5.1 CONTRATANTE:**

5.1.1 - Receber os produtos nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

5.1.2 - Efetuar o pagamento da nota fiscal/fatura à CONTRATADA, de acordo com o prazo estabelecido.

5.1.3 - Acompanhar a fiscalização e a entrega do objeto.

5.1.4 - Rejeitar os produtos que não atendam os requisitos constantes das especificações técnicas do Termo de Referência.

5.1.5 - Expedir as comunicações dirigidas à CONTRATADA e exigir, a qualquer tempo, que seja refeito/entregue qualquer serviço/objeto que julgue insuficiente, inadequado ou em desconformidade com o solicitado, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias. As comunicações serão justificadas e encaminhadas à Contratada por escrito.

5.1.6 - Notificar, formal e tempestivamente à CONTRATADA, sobre as irregularidades na execução do ajuste e/ou no cumprimento do contrato.

5.1.7 - Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela CONTRATADA.

### **5.2 CONTRATADA:**

5.2.1 - Oferecer condições físicas e materiais para a prestação dos serviços objeto deste Termo de Referência, condicionado à aprovação através de VISITA TÉCNICA firmada pela Superintendência de Administração do Palácio das Esmeraldas (SAPE);

5.2.2 - Disponibilizar profissionais com formação superior, graduado(a) em nutrição, devidamente titularizado (a) regulamentado(a) no Conselho Regional de Nutrição, a fim de proporcionar qualidade na alimentação a ser servida;

5.2.3 - Disponibilizar de profissional *chef(s)* de cozinha/cozinheiro(a) com formação na área e que comprove através de título tal formação para exercer as funções pertinentes à prestação dos serviços;

5.2.4 - Fazer a imediata troca de produto e/ou equipamento que for julgado insuficiente ou inadequado, refazer o serviço que não esteja de acordo com o avençado, mediante solicitação justificada (por escrito) da Contratante;

- 5.2.5 - Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente, em conformidade com cadastramento no órgão regulamentador, sendo este, Conselho Regional de Nutrição;
- 5.2.6 - Selecionar e preparar rigorosamente os funcionários que irão prestar os serviços, sendo estes capacitados para as atividades necessárias em conformidade ao desempenho dentro das descrições de cargos e funções que estejam no regimento dos órgãos de Nutrição e Administração, encaminhando elementos portadores de atestados de boa conduta e demais referências;
- 5.2.7 - Realizar a limpeza e higienização das copas, cozinhas, áreas de produção utilizada para execução dos eventos, e entregá-los em perfeito estado de uso, igualmente como foram disponibilizados inclusive o recolhimento do lixo e acondicioná-lo em local próprio;
- 5.2.8 - Manter a disciplina nos locais dos serviços (copas, cozinhas, salões e demais dependências utilizadas nos eventos);
- 5.2.9 - Manter os funcionários uniformizados, conforme especificações no item 6 deste Termo de Referência;
- 5.2.10 - Implantar, de forma adequada a planificação, execução e supervisão dos serviços, de forma a obter uma operação correta e eficaz;
- 5.2.11 - Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados das normas disciplinares vigente;
- 5.2.12 - Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, em casa de acidente;
- 5.2.13 - Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual e municipal, as normas de segurança do trabalho;
- 5.2.14 - Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, norma e legislação;
- 5.2.15 - Manter durante a execução do contrato todas as condições de habilitação;
- 5.2.16 - Ficar responsável por todas as despesas inerentes aos serviços contratados;
- 5.2.17 - Responder por quaisquer danos pessoais ou materiais ocasionados por seus empregados nos locais de trabalho;
- 5.2.18 - Substituir, sempre que exigido, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconveniente ou insatisfatório à Administração ou interesse do serviço público;
- 5.2.19 - Arcar com as despesas decorrentes de qualquer infração seja qual for, desde que praticada por seus empregados quando da prestação dos serviços;
- 5.2.20 - Não subcontratar outra empresa para a execução dos serviços objeto desta licitação;
- 5.2.21 - Assumir todos os vínculos empregatícios de seus empregados, sendo a CONTRATADA a única responsável pelo pagamento de salário e demais vantagens e recolhimento de todas as obrigações e tributos pertinentes, bem assim quaisquer acidentes que possam ser vítimas, quando em serviço;
- 5.2.22 - Cumprir as demais obrigações e responsabilidades previstas na Lei Federal nº 8.666/93, suas alterações e demais legislações pertinentes em vigência.
- 5.2.23 - Aceitar nas mesmas condições contratuais constantes do presente instrumento, e mediante Termo Aditivo, os acréscimos e supressões que se fizerem necessárias até o limite de **25% (vinte e cinco)** por cento do valor inicial atualizado do Contrato, em conformidade com o Artigo 65, § 1º da Lei Federal nº 8.666 de 21/06/1993.

## 6. PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA OU EXECUÇÃO

- 6.1 - A prestação dos serviços licitados ocorrerá na cidade de Goiânia e nas cidades com até 300 km (trezentos) quilômetros de distância desta Capital, conforme programação a ser definida pela Secretaria de Estado da Casa Militar do Estado de Goiás.
- 6.2 - Os serviços serão executados pela Contratada, em cozinha própria, vedada a terceirização dos mesmos em qualquer uma das etapas tanto de produção quanto do armazenamento de material disponibilizado para o serviço.
- 6.3 - A prestação dos serviços deverá ocorrer mediante prévia Requisição/Ordem de Serviço por escrito da SAPE, nela constantes tipo do evento, data, horário, quantitativo de pessoas e cardápio, sendo esta encaminhada via e-mail, fax ou, em último caso, pessoalmente à empresa contratada, com no mínimo 24 (vinte e quatro horas) de antecedência do evento, que deverá providenciar, em tempo hábil, a execução dos serviços.
- 6.3.1 - As solicitações, ainda que feitas pessoalmente, devem ser formalizadas por escrito, a fim de possibilitar o registro de eventuais descumprimentos contratuais.
- 6.4 - A contratada deverá fornecer o material necessário para a perfeita execução dos serviços, sendo este composto da seguinte formação:
- 6.4.1 - Café da manhã:** 01 (um) jogo de xícaras de café por unidade de convidados, este composto de pires e xícara, esta sendo de porcelana fina com relevo de cor branca; colher para café de prata; 01 (um) jogo de chávenas de chá composto por pires e chávena de porcelana fina na cor branca e colher de prata; 03 (três) taças em cristal para água na montagem da mesa e 01 (um) de reserva na copa; 02 (duas) unidades por pessoa de pratos de porcelana fina na cor branca; 02 (dois) jogos de talheres de sobremesas compostos de 03 (três) peças sendo garfo, faca e colher de sobremesa em prata; guardanapos em tecido e cores diversas; jarras em prata para os serviços de água, suco (geralmente composto por dois tipos) e iogurte (geralmente composto por três tipos), sendo a proporção de 04 (quatro) jarras por garçom; 01 (bandeja para cada serviço de água, suco e iogurte e na proporção de 1/10 unidade de convidados; guardanapos em papel duplo de primeira linha com expectativa de 03 (três) unidades por convidados; bules de prata para serviço de café, leite e chocolate na proporção de 01 (um) jogo com 03 (três) unidades para cada 20 convidados; travessas nas seguintes especificações: louças finas, cristal e prata; pratos de bolos altos e de formatos diferentes; bandejas de prata para as quitandas; travessas para os produtos quentes, tais como, ovos e molhos; réchaud de prata com banho Maria na proporção de unidade de produtos em relação a número de apoios a serem montados;
- 6.4.2 - Coquetel:** deverão ser utilizados materiais de prata, cristal e porcelana fina na cor branca para atender a prestação deste serviço, seja em taças, talheres, pratos e/ou no que for empregado para composição das mesas e do salão;
- 6.4.3 - Almoço/jantar:** jogo de taças em cristal, que são compostos de 03 (três) tipos, sendo água, tinto e champanhe; 02 (dois) jogos de talheres de prata com 03 (três) unidades para cada convidado, sendo garfo, faca e colher; os demais materiais não especificados, mas que serão usados, tais como pratos, travessas, réchaud e os outros deverão ser de prata, cristal e/ou porcelana fina na cor branca e guardanapos em tecido e cores diversas;
- 6.4.4 - Lanche da Tarde:** 01 (um) jogo de xícaras de café por unidade de convidados, este composto de pires e xícara, esta sendo de porcelana fina com relevo de cor branca; colher para café de prata; 01 (um) jogo de chávenas de chá composto por pires e chávenas de porcelana fina na cor branca e colher de prata; 03 (três) taças em cristal para água na montagem da mesa e 01 (um) de reserva na copa; 02 (duas) unidades por peça de pratos de porcelana fina na cor branca; 02 (dois) jogos de talheres de sobremesas composta os de 03 (três) peças sendo garfo, faca e colher de sobremesa em prata; guardanapos em tecido e cores diversas; jarras em prata para os serviços de água, suco (geralmente composto por dois tipos) e iogurte (geralmente composto por três tipos), sendo a proporção de 04 (quatro) jarras por garçom; 01 (uma) bandeja para cada serviço de água, suco e iogurte e na proporção de 1/10 unidades de convidados; guardanapos em papel duplo de primeira linha com expectativa de 03 (três) unidades por convidados; bules de prata para serviço de café, leite e chocolate na proporção de 01 (um) jogo com 03 (três) unidades para cada 20 convidados; travessas nas seguintes especificações: louças finas, cristal e prata; pratos de bolos altos e de formatos diferentes; bandejas de para as quitandas; travessas para os produtos quentes, tais como ovos e molhos; réchaud de prata com banho Maria na proporção de unidade de produtos em relação a número de apoios a serem montados;
- 6.4.5 - Brunch:** deverão ser utilizados materiais de prata, cristal e porcelana fina na cor branca para atender a prestação de serviço, seja em taças, talheres, pratos, porta guardanapos e/ou no que for empregado para composição das mesas e do salão;
- a) A contratada deverá encarregar-se integralmente pelo transporte dos materiais/produtos e de pessoal para as cidades nas quais acontecerão os eventos programados.
- b) O quadro de pessoal na produção deverá possuir a seguinte composição.
- 6.4.6 - Salão:** Maitre (chefe de salão) – 1/100 convidados;

- Montagem do salão de acordo com o **Layout** solicitado pela SAPE;
- Garçom para serviço de café da manhã, coquetel e almoço/jantar - 1/10 convidados;
- Atendentes de aparadores – 02 (dois) em cada unidade de serviço;
- Alimentação dos funcionários a cargo da contratada.

#### 6.4.7 - Cozinha:

- 01 (um) cozinheiro chefe com formação acadêmica (titularizado) encarregado pela estrutura;
- 05 (cinco) auxiliares – 1/100 convidados;
- 01 (um) motorista;
- 02 (dois) encarregados em serviço de carregar e descarregar caminhão e outros.

**6.4.8** - As dependências do Palácio das Esmeraldas que serão utilizadas para a realização dos eventos, tais como cozinhas, copas, áreas de produção e preparo (**exceto utensílios de cozinha**) serão disponibilizadas ao Buffet contratado limpas, higienizadas e em perfeito estado de uso e estas deverão, ao final de cada evento, estar da mesma maneira em que inicialmente foram recebidas inclusive o recolhimento do lixo e acondicioná-lo em local próprio.

**6.4.9** - Uso de uniformes será indispensável e deverão obedecer as seguintes exigências:

**a) No salão:** para o serviço de maitres e garçons o uso de paletós ou terno completo de cor preta, camisa branca e gravata uniformizada. Demais, doma e aventais.

**b) Na cozinha:** uniforme branco composto por calça, camisetas, doma, aventais, toque (chapéu de cozinha), todos na cor branca;

**c) Na logística:** motorista e encarregados uniforme composto de camiseta com logotipo da empresa e calça jeans na cor escura.

**6.5** - A contratada deverá fornecer, após a realização do evento, recebido/ordem de serviço contendo as especificações dos serviços prestados, quantidades, horário, data e local para identificação/assinatura do(a) servidor(a) responsável que atestou a realização dos serviços, uma vez verificado o atendimento integral das quantidades e das especificações estabelecidas via requisição /ordem de serviço e demais informações pertinentes repassadas à empresa.

## 7. PRAZO E CONDIÇÕES DE GARANTIA

7.1 - Após a entrega dos produtos que compõem os serviços, constatada inconformidade no mesmo, será solicitada a substituição por um conforme, sem direito a ressarcimento à vencedora/contratada e sem ônus para a Administração.

7.2 - Constatado vício oculto ou aparente a vencedora/contratada deverá fazer a imediata substituição dos produtos identificados ou refazer em tempo hábil os serviços prestados.

7.3 - Na hipótese de substituição, complementação de quantidade, a vencedora/contratada deverá fazê-la no prazo máximo de até 02 (duas) horas, contados da identificação dos serviços mal executados ou produtos fora das especificações exigidas pela contratada.

7.4 - Os produtos a serem utilizados na composição dos cardápios deverão ser todos de primeira qualidade e estarem dentro do prazo de validade, e quando de sua entrega deverão estar em perfeitas condições para o consumo e em conformidade com as especificações deste Termo de Referência.

7.5 - Os materiais utilizados nas montagens dos salões e mesas deverão ser novos, estarem em bom estado de uso, sem que estejam trincados quebrados, com ranhuras ou lascados, bem como, no que se refere à qualidade e quantidade dos materiais, estes deverão atender as especificações do item 5.4.6 deste instrumento.

## 8. RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO, TELEFONE E E-MAIL

8.1 Quaisquer esclarecimentos que se façam necessários poderão ser prestados pela SAPE da SECAMI, pelos telefones: (62) 3201-9771/ 3201-9752. – E-mail: gerencia.esmeraldas21@gmail.com.

## 9. CONDIÇÕES E PRAZOS DE PAGAMENTO:

9.1 A Nota Fiscal deverá ser emitida em nome da Secretaria de Estado da Casa Militar, Endereço: Praça Pedro Ludovico Teixeira (Praça Cívica), nº 01, Centro, Goiânia-Goiás. CEP: 74.015-908, CNPJ/ME: 37.261.757/0001-49, Telefones de contato: (62) 3201-9272 / 3201-97717, complementada ainda com os seguintes dados:

a) Número do Processo: \_\_\_\_\_;

b) Número da Nota de Empenho: \_\_\_\_\_;

9.2 O pagamento da nota fiscal fica condicionado ao cumprimento dos critérios de recebimento previstos no Termo de Referência.

9.3 O pagamento da nota fiscal será efetuado de acordo com as normas de execução financeira, orçamentária e contábil do Estado de Goiás, no prazo de **30 (trinta) dias** consecutivos, contados a partir da data do recebimento definitivo dos produtos/serviços, com a Nota Fiscal devidamente atestada pela unidade administrativa responsável pelo recebimento, que deverá ser encaminhada à Gerência de Gestão e Finanças da Secretaria de Estado da Casa Militar, contendo as informações de Banco, Agência e Conta Corrente indicados pela CONTRATADA.

9.4 A CONTRATADA deverá comprovar a sua regularidade fiscal quando da apresentação da Fatura/Nota Fiscal ou documento equivalente junto à Fazenda Pública Estadual (sede da CONTRATANTE) e quanto às contribuições previdenciárias ao Regime Geral da Previdência Social, ao FGTS e à Justiça do Trabalho, nos termos do Artigo 27, Inciso IV, da Lei Federal nº 8.666/1993.

9.5 Havendo erro por parte da CONTRATADA na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.

**9.6 O pagamento será efetuado, preferencialmente, por meio de crédito em Conta Corrente aberta na “Caixa Econômica Federal”.**

## 10- PENALIDADES

10.1. 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:

I. Impedimento de licitar e de contratar com a Administração e descredenciamento do CADFOR, pelo prazo de até 05 anos, sem prejuízo das multas previstas em Edital e no contrato e das demais cominações legais, àquele que, convocado no 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;

II. Advertência;



III. Multa de mora, em decorrência da inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato, além das sanções referidas no art. 78 da Lei Estadual nº 17.928/2012, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato, graduada de acordo com a gravidade da infração, obedecidos os seguintes limites máximos:

- a) 10% (dez por cento) sobre o valor da nota de empenho ou do contrato, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no caso de recusa do adjudicatário em firmar o contrato, ou ainda na hipótese de negar-se a efetuar o reforço da caução, dentro de 05 (cinco) dias contados da data de sua convocação;
- b) 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado ou sobre a parte da etapa do cronograma físico de obras não-cumprido;
- c) 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado ou sobre a parte da etapa do cronograma físico de obras não-cumprida, por dia subsequente ao trigésimo.

IV. Suspensão de participação em licitação e o impedimento de contratar com a Administração, graduados nos prazos;

a) 06 (seis) meses nos casos de:

- a.1) aplicação de duas penas de advertência, no prazo de 12 (doze) meses, sem que o fornecedor tenha adotado as medidas corretivas no prazo determinado pela Administração;
- a.2) alteração da quantidade ou qualidade da mercadoria fornecida;
- b) 12 (doze) meses, no caso de retardamento imotivado da execução de obra, de serviço, de suas parcelas ou do fornecimento de bens;
- c) 24 (vinte e quatro) meses, nos casos de:
  - c.1) entregar como verdadeira mercadoria falsificada, adulterada, deteriorada ou danificada;
  - c.2) paralisação de serviço, de obra ou de fornecimento de bens sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração;
  - c.3) praticar ato ilícito visando frustrar os objetivos de licitação no âmbito da administração estadual;
  - c.4) sofrer condenação definitiva por praticar, por meio doloso, fraude fiscal no recolhimento de qualquer tributo.

V. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, na forma do art. 82 da Lei nº 17.928/2012.

10.2 As sanções previstas nos incisos I, II, IV e V poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso III;

10.3 A multa será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela CONTRATANTE ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

10.4. Antes da aplicação de qualquer penalidade será garantido à CONTRATADA o contraditório e a ampla defesa.

## 11 - RESCISÃO CONTRATUAL:

11.1 A rescisão deste instrumento contratual poderá ocorrer nos casos previstos nos artigos 77 a 79, da Lei 8.666/93.

## 12. CONCILIAÇÃO E MEDIAÇÃO

12.1 - As controvérsias eventualmente surgidas quanto à formalização, execução ou encerramento do ajuste decorrentes desta licitação, chamamento público ou procedimento congêneres, serão submetidas à tentativa de conciliação ou mediação no âmbito da Câmara de Conciliação, Mediação e Arbitragem da Administração Estadual (CCMA), na forma da Lei nº 9.307, de 23 de setembro de 1996 e da Lei Complementar Estadual nº 144, de 24 de julho de 2018.

## 13. DA CLÁUSULA COMPROMISSÓRIA

13.1 - Os conflitos que possam surgir relativamente ao ajuste decorrente desta licitação, chamamento público ou procedimento congêneres, acaso não puderem ser equacionados de forma amigável, serão, no tocante aos direitos patrimoniais disponíveis, submetidos à arbitragem, na forma da Lei nº 9.307, de 23 de setembro de 1996 e da Lei Complementar Estadual nº 144, de 24 de julho de 2018, elegendo-se desde já para o seu julgamento a CÂMARA DE CONCILIAÇÃO, MEDIAÇÃO E ARBITRAGEM DA ADMINISTRAÇÃO ESTADUAL (CCMA), outorgando a esta os poderes para indicar os árbitros e renunciando expressamente à jurisdição e tutela do Poder Judiciário para julgamento desses conflitos, consoante instrumento em Anexo.”

## 14. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

Apenas serão aceitas propostas realizadas por pessoa jurídica que comprove capacidade econômica, jurídica e técnica, para realizar o fornecimento e entrega dos serviços constantes no item 4 (quatro) deste Termo de Referência.

14.1 - 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, na quantidade mínima de 30% (trinta por cento) de 10 itens, sendo estes 3 itens sobre o lote de único especificados no item 4, de forma pertinente e compatível em características do objeto desta licitação. O atestado/declaração deverá conter, no mínimo, o nome da empresa/ órgão CONTRATANTE e o nome do responsável pela emissão do atestado, bem como a descrição clara dos serviços prestados.

14.2 - Deverá ser apresentado **toda a documentação referente ao cadastramento da empresa regulamentado no órgão que couber**, sendo este, Conselho Regional de Nutrição, **bem como dos seus profissionais** (nutricionista(s) devidamente cadastrados no órgão que couber (em) e seu(s) respectivos(s) título(s) de formação profissional (chefe(s) de cozinha/cozinheiro(a)(s) e nutricionista(s) junto à documentação necessária a participação no certame.

14.3 - A comprovação técnica, também, dar-se-á mediante Visita Técnica realizada pela Superintendência de Administração dos Palácios das Esmeraldas, aprovando as condições físicas e materiais da licitante vencedora para a prestação dos serviços objeto da presente licitação.

14.4 - A Visita Técnica verificará as condições estabelecidas no item 14.3, a fim de garantir objetividade no julgamento.

14.5 - Considerando que o contrato não permitirá a terceirização dos serviços, devendo ser executado pela própria contratada, para obtenção do **Atestado de Aprovação** serão considerados os seguintes:

1. Autorização da vigilância sanitária;
2. Instalações adequadas oferecendo garantia total de higiene aos produtos;
3. Condições dos materiais e dos equipamentos utilizados para o preparo dos alimentos;
4. Condições de armazenamento e manuseio de produtos utilizados para o preparo dos alimentos;
5. Condições dos materiais necessários para prestação dos serviços (talheres, copos, taças, baixelas, aparelhos de jantar, etc.) em quantidade suficiente;
6. Condições da cozinha própria utilizada para o *mise en place* e preparação dos alimentos, já que somente a finalização de determinados pratos é feita na cozinha do local do evento (quando houver disponibilidade);
7. Condições de acondicionamento e transporte dos alimentos preparados.

**15 . SANÇÕES**

15.1 - Cabe à Administração cumprir as sanções que couberem pela inexecução total ou parcial do contrato a ser firmado, obedecendo ao disposto na Lei Federal nº 8.666/93, suas alterações e demais normas pertinentes em vigências.

15.2 - Por se tratar de fornecimento necessário para o bom e perfeito funcionamento do Palácio das Esmeraldas, em caso de aplicação de multa, esta deverá ser calculada sobre o índice de 5% do valor do contrato licitado ou celebrado com dispensa ou inexigibilidade de licitação, conforme prevê, o § 1º do Art. 99 da Lei Federal nº 8.666/93.

**16 . CONDIÇÕES GERAIS**

16.1 - Fica a SAPE responsável pelo requerimento das prestações de serviço, pelo acompanhamento e conferência das mesmas.

**17 . RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA**

17.1 Este Termo de Referência foi elaborado pela SAPE da Secretaria de Estado da Casa Militar

17.2 Dúvidas e solicitações de esclarecimentos deverão ser tratadas pelos seguintes telefones: (62) 3201-9752 / 9751. E-mail: gerencia.esmeraldas21@gmail.com, em horário comercial.

Goiânia-GO, 23 de novembro de 2022

**LUIZ CARLOS DE ALENCAR - CORONEL QOPM**

Secretário - Chefe da Casa Militar

**QUÉREN HAPUQUE DE LELES – TEN CEL QOPM**

Superintendente - SAPE

**ANEXO II****MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 27/2022-SECAMI****PROCESSO Nº 202200015001709**

Nome da Empresa:

CNPJ:

Endereço:

Fone:

E-mail:

Validade da Proposta: (igual ou superior a 90 dias) a contar da data de abertura da licitação.

Condições de Pagamento (até 30 dias)

Prazo de entrega: de acordo com termo de referência.

Declaramos que concordamos e atendemos a todos os termos do edital e seus anexos.

Conta Corrente nº: Banco: Nº da Agência:

LOTE ÚNICO: prestação dos serviços de Buffet, por um período de 12 (doze) meses, para realização de recepções, solenidades e reuniões que ocorram em Goiânia e cidades no raio de até 300 km desta capital, incluindo o fornecimento de café da manhã, coquetel, almoço, jantar, lanche da tarde e Brunch em datas a serem definidas pela Secretaria de Estado da Casa Militar, de acordo com as condições e especificações estabelecidas no edital e seus anexos

A Secretaria de Estado da Casa Militar - SECAMI.

Em atendimento ao **Pregão Eletrônico nº 27/2022-SECAMI**, apresentamos nossa proposta comercial:

**(Ao elaborar a proposta de preços a licitante deverá copiar a tabela de item do LOTE ÚNICO que se encontra no TERMO DE REFERÊNCIA acima postado e anexar nesta com os preços devidamente ajustados).**

**DECLARAÇÃO DE ANUÊNCIA AOS TERMOS DO EDITAL**

A licitante \_\_\_\_\_, 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, para os devidos fins, que tem conhecimento e aceita os termos do Edital e seus anexos e compromete-se a cumprir integralmente as exigências nele estabelecidas, assumindo inteira responsabilidade pela veracidade e autenticidade de todos os documentos informações prestadas pela empresa prepostos ou procuradores, bem como pela correção e suficiência da proposta apresentada.

Local e Data

---

Carimbo, nome e assinatura do Responsável Legal.

### ANEXO III

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

(Deverá ser entregue, na fase de cadastramento das propostas, junto com a proposta comercial e os documentos de habilitação)

#### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 27/2022-SECAMI

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.

### ANEXO IV

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

O licitante poderá 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 do 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 Fazenda Pública Federal:
    - c3.1) Receita Federal, e
    - c3.2) Dívida Ativa da União;
  - c4) à Fazenda Pública do Estado do domicílio ou sede do licitante (Certidão de Débito em Dívida Ativa);
  - c5) à Fazenda Pública do Município do domicílio ou sede do licitante, bem como de onde os serviços serão prestados (Tributos Mobiliários);
  - c6) à Fazenda Pública do Estado de Goiás (Certidão de Débito em Dívida Ativa).
  - c7) à Débitos Trabalhistas - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).
- d) Será admitida a comprovação de regularidade fiscal e trabalhista mediante a apresentação de certidão positiva com efeito de negativa, nos termos da Lei Estadual nº 19.754/2018.

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).

#### 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.  
d) O Certificado de Regularidade de Registro Cadastral - CRC, deverá estar dentro do prazo de validade com status homologado.  
e) O CRC poderá ser impresso pelo pregoeiro e caso apresente "status irregular", será assegurado ao licitante o direito de apresentar a documentação atualizada e regular na própria sessão.

**ANEXO V**  
**MINUTA DO CONTRATO**

**CONTRATO N.º XX/2022 - SECAMI**

Contrato de prestação de serviços de Buffet, por um período de 12 (doze) meses, que fazem entre si o ESTADO DE GOIÁS, através da Secretaria de Estado da Casa Militar - SECAMI, e a empresa XXXXXXXXXXXX, nas cláusulas e condições que se seguem:

O ESTADO DE GOIÁS, representado pelo Secretário-Chefe da Casa Militar, Sr. **Coronel PM Luiz Carlos de Alencar**, brasileiro, casado, militar, portador da Carteira de Identidade nº 20.091 PMGO e CPF 391.423.701-59, com domicílio funcional no Palácio Pedro Ludovico Teixeira, com base na delegação de competência feita pelo parágrafo único do art. 84-A da Lei estadual nº 17.928, de 27 de dezembro de 2012, acrescido pela Lei Complementar nº 164, de 07 de julho de 2021, regulamentado pelo DECRETO Nº 9.898 de 07 de julho de 2021, em conformidade com a Nota Técnica nº: 1/2021 do Gabinete da Procuradoria Geral do Estado, por intermédio da **SECRETARIA DE ESTADO DA CASA MILITAR, CNPJ nº 37.261.757/0001-49**, com sede na Rua 82, nº 400, Palácio Pedro Ludovico Teixeira, 9º Andar, Setor Central, Goiânia-GO, CEP: 74.015-908, doravante denominado CONTRATANTE e a empresa **XXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº **XXXXXXXXXX**, com sede na Rua XXXXX, nº XXXX, Setor XXXX, XXXXXX-XX, Cep: XX.XXX-XXX, neste ato doravante denominada CONTRATADA, representada na forma de seus estatutos pelo Sr. **XXXXXX**, nacionalidade, estado civil, portador da C.I. nº XXXXX, CPF/MF nº XXXXXXX, resolvem assinar o presente instrumento contratual para a contratação de empresa especializada em serviços de Buffet, por um período de 12 (doze) meses, para realização de recepções, solenidades e reuniões que ocorram em Goiânia e cidades no raio de até 300 km desta capital, incluindo o fornecimento de café da manhã, coquetel, almoço, jantar, lanche da tarde e Brunch em datas a serem definidas pela Secretaria de Estado da Casa Militar, conforme **Processo Administrativo nº 202200015001709**, nos termos da Lei Federal nº 10.520/2002, no que couber a Lei Federal nº 14.133/21 (notadamente quanto aos crimes em licitações e contratos administrativos) Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações e no que couber a Lei Estadual nº 17.928/2012, Decreto Estadual Nº 9.666/2020, Lei Complementar nº 123 de 14/12/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/14, sem prejuízo das demais normas aplicáveis à matéria, bem como as condições estabelecidas no instrumento convocatório e seus Anexos, mediante as CLÁUSULAS e condições seguintes:

**1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

1.1 - Constitui objeto deste a contratação de empresa especializada em serviços de Buffet, por um período de 12 (doze) meses, para realização de recepções, solenidades e reuniões que ocorram em Goiânia e cidades no raio de até 300 km desta capital, incluindo o fornecimento de café da manhã, coquetel, almoço, jantar, lanche da tarde e Brunch em datas a serem definidas pela Secretaria de Estado da Casa Militar, de acordo com as condições e especificações estabelecidas no edital e seus anexos.

1.2 - Integram este contrato, para todos os fins de direito, independente de transcrição, o edital do **Pregão Eletrônico nº XX/2022-SECAMI e seus anexos**, e bem como a proposta de preços da CONTRATADA.

**2. CLÁUSULA SEGUNDA - DO QUANTITATIVO E DOS PREÇOS**

(Ao elaborar o contrato a SECAMI deverá copiar a tabela de item do LOTE ÚNICO que se encontra na Proposta Comercial com os preços devidamente ajustados e anexar neste).

**3. CLÁUSULA TERCEIRA - DOS RECURSOS**

3.1 - O valor do presente contrato é estimado em **R\$ XXXXX,XX (XXXXXXXXXX)**, sendo **R\$ XXXXX,XX (XXXXXXXXXX)** relativo a prestação dos serviços no corrente exercício, devendo a despesa correr à conta da **Dotação Orçamentária nº XXXX.XX.XX.XX.XXX.XXXX.XXXX.XX.XXX** do vigente orçamento, conforme **Nota de Empenho nº XXXXXXXX de XX/XX/XXXX**, e o restante a conta da dotação apropriada para o próximo exercício.

**4. CLÁUSULA QUARTA - DA VIGÊNCIA**

4.1 - O presente contrato terá **duração de 12 (doze) meses**, contados a partir da assinatura do Secretário-Chefe da Secretaria de Estado da Casa Militar, condicionada à publicação do extrato do ajuste no Diário Oficial do Estado de Goiás.

4.2 - O presente contrato poderá ser prorrogado, mediante Termo Aditivo, até o limite de 60 (sessenta) meses, persistindo as obrigações, especialmente as decorrentes da garantia, caso haja, com fundamento no artigo 57, inciso II, da Lei nº 8.666/1993.

4.3 - O presente contrato terá sua aplicação suspensa, ocorrendo motivos de força maior ou caso fortuito, que impeça o seu cumprimento por qualquer das partes, prosseguindo na sua execução logo que cesse a causa que ensejou a suspensão.

**5. CLÁUSULA QUINTA - DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

5.1 - Todos os produtos para esta contratação deverão ser de primeira qualidade.

5.2 - Descrição detalhada dos serviços para o lote único:

<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• No mínimo 04 (quatro) tipos de frutas (abacaxi, melão, kiwi, mamão, manga e outras);</li> <li>• Frios (queijo branco, mussarela, presunto, queijo prato e queijo minas);</li> <li>• Rosquinha com recheio e/ou sem recheio;</li> <li>• Enroladinho de queijo;</li> <li>• Biscoito ou palitinho de queijo;</li> <li>• Pão de queijo;</li> <li>• Sanduíches frios ou quentes de pão branco;</li> <li>• Sanduíches frios ou quentes de pão integral;</li> <li>• Pão folhado com recheio e sem recheio;</li> <li>• Pastelzinho de Goiás;</li> <li>• Ovos mexidos;</li> <li>• Molho de salsicha;</li> <li>• Pão francês;</li> <li>• 2 (duas) variedades de bolo (fubá, laranja, coco, chocolate, banana ou maçã);</li> </ul> <p><b>Bebidas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 (duas) variedades de suco naturais (laranja, laranja com morango, cajá, abacaxi com hortelã e acerola);</li> <li>• Chocolate quente ou frio;</li> <li>• Café;</li> <li>• Iogurte;</li> </ul>
<b>COQUETEL</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bolinhos com recheios variados;</li> <li>• Pastéis de carne com pequi;</li> <li>• Pastéis de queijo;</li> <li>• Barquetes com recheios variados;</li> <li>• Croquete de carne;</li> <li>• Coxinha, empadinha, mini quibe, canapés;</li> </ul> <p><b>Porções individuais:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Escondidinho de mandioca com carne bovina;</li> <li>• Espetinho;</li> <li>• Mini Kafta com molho thai;</li> <li>• Colherinhas de ceviche de peixe branco ou salmão e manga;</li> <li>• Casquinhas com pasta de queijo e tomate seco e manjericão;</li> <li>• Tacinha de salada de manga;</li> <li>• Quibe cru com salada de queijo;</li> <li>• Risoto do cerrado;</li> <li>• Chica doida;</li> <li>• Risoto de baião de três.</li> </ul> <p><b>Bebidas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Refrigerantes: sabor cola e sabor guaraná (normal e zero);</li> <li>• 2 (duas) variedades de sucos naturais (laranja, laranja com morango, cajá, abacaxi com hortelã e acerola);</li> <li>• Água mineral;</li> </ul>
<b>ALMOÇO/JANTAR:</b>
<p>Cardápio a ser montado pelos <i>chefs</i> da Secretaria de Estado da Casa Militar em consonância com a Contratada, atendendo à seguinte composição, dentre as opções abaixo discriminadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 (uma) salada;</li> <li>• 1 (uma) massa;</li> </ul>

- 2 (duas) guarnições;
- 2 (duas) carnes;
- 4 (quatro) sobremesas;
- Bebidas

**Saladas:**

- Mix de folhas, tomate cereja, manga, palmito, queijo, fios de cenoura, pepino japonês e molho;
- Mix de folhas verdes com queijo, fios de cenoura, pepino e tomate;
- Salada de alface americana, crotons, frango defumado com parmesão e molho caesar;
- Salada na cama de folhas, legumes assados (abobrinha, pimentões, lascas de cabutiã com vinagrete e palmito);
- Mix de folhas com lascas de queijo e supreme de tangerina.

**Massa:**

- Massas longas com molhos variados;
- Massas recheadas (com opções de recheios).
- Massas curtas com molho pesto finalizado com parmesão

**Guarnições:**

- Arroz branco;
- Arroz cítrico;
- Arroz flambado com castanha e brócolis;
- Arroz com castanhas laminadas e torradas;
- Trio de batatas (salsa, inglesa e doce) gratinadas, bacon e molho de queijo;
- Legumes no vapor;
- Gratinado de trio de batatas (doce, inhame e salsa), ervilhas, com creme de leite, especiarias e queijo;
- Risoto de legumes e queijo;
- Risoto do cerrado.

**Carnes:**

- Filé bovino ao molho madeira;
- Peito de frango grelhado ao molho de gorgonzola;
- Medalhão de file com molho de três cogumelos frescos;
- Bacalhoda (lombo) tradicional;
- Filé de pirarucu com molho de bobó de camarão;
- Moqueca de peixe;
- Bife ancho ao molho com tomate seco, mussarela de búfala e manjerição fresco;
- Linguado gratinado em camadas com alho poró, tomate, azeite e coentro;
- Medalhão de filé bovino com crosta crocante e molho de alho poró com queijo brie;
- Pescada amarela na manteiga, alcaparras, coentro e cogumelos;
- File bovino ao molho de vinho do porto, finalizado com crocante de bacon, cubinhos de coalho e banana da terra;
- Lombo suíno regada com molho de laranja, finalizado com legumes tostados;
- Carré de cordeiro ao molho de hortelã;
- Pernil de cordeiro ao molho de mel e alecrim;
- Bombom de alcatra com molho mediterrâneo.

**Sobremesas:**

- Ambrosia;
- Creme queimado de doce de leite;
- Frutas frescas da estação;
- Cocada;
- Tiramissu;
- Pudim;
- Cheesecakes variados
- Trifle de banana caramelada;
- Torta de chocolate com frutas da estação;
- Creme de queijo com café;
- Torta de morango recheada com cream cheese;
- Mousse de chocolate com coco e cerejas;
- Sorvete artesanal com sabores variados;
- Creme bruleé;
- Pavlova;

- Panacota de morango;
- Torta de maçã, limão, etc.;
- Goiabada com queijo fresco;
- Frutas cristalizadas;
- Pastelinho de Goiás.

**Bebidas:**

- Refrigerantes: sabor cola e sabor guaraná (normal e zero);
- 2 (duas) variedades de suco natural (laranja, abacaxi com hortelã, cajá, laranja com morangos, abacaxi com hortelã e acerola);
- Água mineral;
- Café.

**LANCHE DA TARDE****Entrada salgada**

- Sanduíches de pão branco com queijo, alface e tomate;
- Pão de queijo;
- Sanduíches de pão de batata com peito de peru e ricota;
- Wraps variados;
- Rocambole embutidos e queijo;
- Empadinha de frango;
- Quiche de queijo e bacon;
- Tortas variadas (frango, palmito, camarão e bacalhau);
- Enroladinho de queijo.

**Entrada fria**

- Bolo de fubá de milho;
- Bolo de cenoura com cobertura de chocolate;
- Bolo de iogurte com cobertura de limão siciliano;
- Bolo indiano;
- Rocambole de doce de leite;
- Pão folhado de goiabada com queijo;
- Ceviche de peixe branco;
- Creme de queijo com frutas da estação.

**Frutas**

- Frutas da estação

**Bebidas**

- 2 (duas) variedades de suco natural (laranja, abacaxi com hortelã, cajá, laranja com morangos, abacaxi com hortelã e acerola);
- Refrigerantes: sabor cola e sabor guaraná (normal e zero);
- Água mineral

**BRUNCH****Entrada salgada**

- Empadinha de frango com queijo cremoso;
- Frigideira de ovos mexidos (queijo, bacon e torradinha);
- Sanduichinho de carne com cenoura ralada e creme de queijo com ervas;
- Torta folhada com recheios variados;
- Quiche de alho poró com presunto;
- Pão de batata com carne fria e cebola dourada;
- Brusqueta com queijo, rúcula e tomate;
- Croissants recheados;
- Panquecas;
- Antepasto de berinjela;
- Canapés variados.

**Entrada doce**

- Cubos de bolo de chocolate;
- Bolo de rodo de goiabada;
- Bolo de laranja com açúcar;

- Salada de frutas da estação;
- Mini panquecas com frutas da estação;
- Cookies;
- Tortinha de limão, de chocolate com morango e torta de banana;

**Bebidas**

- Suco de maracujá de fruta natural com capim santo;
- Água aromatizada com maçã verde e gengibre;
- Mate batido com abacaxi;
- Chocolate;
- Iogurte.

**6. CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES****6.1 CONTRATANTE:**

6.1.1 - Receber os produtos nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

6.1.2 - Efetuar o pagamento da nota fiscal/fatura à CONTRATADA, de acordo com o prazo estabelecido.

6.1.3 - Acompanhar a fiscalização e a entrega do objeto.

6.1.4 - Rejeitar os produtos que não atendam os requisitos constantes das especificações técnicas do Termo de Referência.

6.1.5 - Expedir as comunicações dirigidas à CONTRATADA e exigir, a qualquer tempo, que seja refeito/entregue qualquer serviço/objeto que julgue insuficiente, inadequado ou em desconformidade com o solicitado, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias. As comunicações serão justificadas e encaminhadas à Contratada por escrito.

6.1.6 - Notificar, formal e tempestivamente à CONTRATADA, sobre as irregularidades na execução do ajuste e/ou no cumprimento do contrato.

6.1.7 - Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela CONTRATADA.

6.1.8 - As solicitações, ainda que feitas pessoalmente, devem ser formalizadas por escrito, a fim de possibilitar o registro de eventuais descumprimentos contratuais.

**6.2 CONTRATADA:**

6.2.1 - Oferecer condições físicas e materiais para a prestação dos serviços objeto do Termo de Referência, condicionado à aprovação através de VISITA TÉCNICA firmada pela Superintendência de Administração do Palácio das Esmeraldas (SAPE);

6.2.2 - Disponibilizar profissionais com formação superior, graduado(a) em nutrição, devidamente titularizado (a) regulamentado(a) no Conselho Regional de Nutrição, a fim de proporcionar qualidade na alimentação a ser servida;

6.2.3 - Disponibilizar de profissional *chef(s)* de cozinha/cozinheiro(a) com formação na área e que comprove através de título tal formação para exercer as funções pertinentes à prestação dos serviços;

6.2.4 - Fazer a imediata troca de produto e/ou equipamento que for julgado insuficiente ou inadequado, refazer o serviço que não esteja de acordo com o avençado, mediante solicitação justificada (por escrito) da Contratante;

6.2.5 - Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente, em conformidade com cadastramento no órgão regulamentador, sendo este, Conselho Regional de Nutrição;

6.2.6 - Selecionar e preparar rigorosamente os funcionários que irão prestar os serviços, sendo estes capacitados para as atividades necessárias em conformidade ao desempenho dentro das descrições de cargos e funções que estejam no regimento dos órgãos de Nutrição e Administração, encaminhando elementos portadores de atestados de boa conduta e demais referências;

6.2.7 - Realizar a limpeza e higienização das copas, cozinhas, áreas de produção utilizada para execução dos eventos, e entregá-los em perfeito estado de uso, igualmente como foram disponibilizados inclusive o recolhimento do lixo e acondicioná-lo em local próprio;

6.2.8 - Manter a disciplina nos locais dos serviços (copas, cozinhas, salões e demais dependências utilizadas nos eventos);

6.2.9 - Manter os funcionários uniformizados, conforme especificações no item 6 do Termo de Referência;

6.2.10 - Implantar, de forma adequada a planificação, execução e supervisão dos serviços, de forma a obter uma operação correta e eficaz;

6.2.11 - Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados das normas disciplinares vigente;

6.2.12 - Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, em casa de acidente;

6.2.13 - Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual e municipal, as normas de segurança do trabalho;

6.2.14 - Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, norma e legislação;

6.2.15 - Manter durante a execução do contrato todas as condições de habilitação;

6.2.16 - Ficar responsável por todas as despesas inerentes aos serviços contratados;

6.2.17 - Responder por quaisquer danos pessoais ou materiais ocasionados por seus empregados nos locais de trabalho;

6.2.18 - Substituir, sempre que exigido, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconveniente ou insatisfatório à Administração ou interesse do serviço público;

6.2.19 - Arcar com as despesas decorrentes de qualquer infração seja qual for, desde que praticada por seus empregados quando da prestação dos serviços;

6.2.20 - Não subcontratar outra empresa para a execução dos serviços objeto desta licitação;

6.2.21 - Assumir todos os vínculos empregatícios de seus empregados, sendo a CONTRATADA a única responsável pelo pagamento de salário e demais vantagens e recolhimento de todas as obrigações e tributos pertinentes, bem assim quaisquer acidentes que possam ser vítimas, quando em serviço;

6.2.22 - Cumprir as demais obrigações e responsabilidades previstas na Lei Federal nº 8.666/93, suas alterações e demais legislações pertinentes em vigência.

6.2.23 - Aceitar nas mesmas condições contratuais constantes do presente instrumento, e mediante Termo Aditivo, os acréscimos e supressões que se fizerem necessárias até o limite de **25% (vinte e cinco)** por cento do valor inicial atualizado do Contrato, em conformidade com o Artigo 65, § 1º da Lei Federal nº 8.666 de 21/06/1993.

6.2.24 - As solicitações, ainda que feitas pessoalmente, devem ser formalizadas por escrito, a fim de possibilitar o registro de eventuais descumprimentos contratuais.



**6.2.25 - Deverá a contratada apresentar declaração de que possui em execução Programa de Integridade, nos termos exigidos pela Lei Estadual n. 20.489/19.**

## **7. CLÁUSULA SÉTIMA - DO PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA OU EXECUÇÃO**

7.1 - A prestação dos serviços licitados ocorrerá na cidade de Goiânia e nas cidades com até 300 km (trezentos) quilômetros de distância desta Capital, conforme programação a ser definida pela Secretaria de Estado da Casa Militar do Estado de Goiás.

7.2 - Os serviços serão executados pela Contratada, em cozinha própria, vedada a terceirização dos mesmos em qualquer uma das etapas tanto de produção quanto do armazenamento de material disponibilizado para o serviço.

7.3 - A prestação dos serviços deverá ocorrer mediante prévia Requisição/Ordem de Serviço por escrito da SAPE, nela constantes tipo do evento, data, horário, quantitativo de pessoas e cardápio, sendo esta encaminhada via e-mail, fax ou, em último caso, pessoalmente à empresa contratada, com no mínimo 24 (vinte e quatro horas) de antecedência do evento, que deverá providenciar, em tempo hábil, a execução dos serviços.

7.3.1 - As solicitações, ainda que feitas pessoalmente, devem ser formalizadas por escrito, a fim de possibilitar o registro de eventuais descumprimentos contratuais.

7.4 - A contratada deverá fornecer o material necessário para a perfeita execução dos serviços, sendo este composto da seguinte formação:

**7.4.1 - Café da manhã:** 01 (um) jogo de xícaras de café por unidade de convidados, este composto de pires e xícara, esta sendo de porcelana fina com relevo de cor branca; colher para café de prata; 01 (um) jogo de chávenas de chá composto por pires e chávena de porcelana fina na cor branca e colher de prata; 03 (três) taças em cristal para água na montagem da mesa e 01 (um) de reserva na copa; 02 (duas) unidades por pessoa de pratos de porcelana fina na cor branca; 02 (dois) jogos de talheres de sobremesas compostos de 03 (três) peças sendo garfo, faca e colher de sobremesa em prata; guardanapos em tecido e cores diversas; jarras em prata para os serviços de água, suco (geralmente composto por dois tipos) e iogurte (geralmente composto por três tipos), sendo a proporção de 04 (quatro) jarras por garçom; 01 (bandeja para cada serviço de água, suco e iogurte e na proporção de 1/10 unidade de convidados; guardanapos em papel duplo de primeira linha com expectativa de 03 (três) unidades por convidados; bules de prata para serviço de café, leite e chocolate na proporção de 01 (um) jogo com 03 (três) unidades para cada 20 convidados; travessas nas seguintes especificações: louças finas, cristal e prata; pratos de bolos altos e de formatos diferentes; bandejas de prata para as quitandas; travessas para os produtos quentes, tais como, ovos e molhos; réchaud de prata com banho Maria na proporção de unidade de produtos em relação a número de apoios a serem montados;

**7.4.2 - Coquetel:** deverão ser utilizados materiais de prata, cristal e porcelana fina na cor branca para atender a prestação deste serviço, seja em taças, talheres, pratos e/ou no que for empregado para composição das mesas e do salão;

**7.4.3 - Almoço/jantar:** jogo de taças em cristal, que são compostos de 03 (três) tipos, sendo água, tinto e champanhe; 02 (dois) jogos de talheres de prata com 03 (três) unidades para cada convidado, sendo garfo, faca e colher; os demais materiais não especificados, mas que serão usados, tais como pratos, travessas, réchaud e os outros deverão ser de prata, cristal e/ou porcelana fina na cor branca e guardanapos em tecido e cores diversas;

**7.4.4 - Lanche da Tarde:** 01 (um) jogo de xícaras de café por unidade de convidados, este composto de pires e xícara, esta sendo de porcelana fina com relevo de cor branca; colher para café de prata; 01 (um) jogo de chávenas de chá composto por pires e chávenas de porcelana fina na cor branca e colher de prata; 03 (três) taças em cristal para água na montagem da mesa e 01 (um) de reserva na copa; 02 (duas) unidades por peça de pratos de porcelana fina na cor branca; 02 (dois) jogos de talheres de sobremesas composta os de 03 (três) peças sendo garfo, faca e colher de sobremesa em prata; guardanapos em tecido e cores diversas; jarras em prata para os serviços de água, suco (geralmente composto por dois tipos) e iogurte (geralmente composto por três tipos), sendo a proporção de 04 (quatro) jarras por garçom; 01 (uma) bandeja para cada serviço de água, suco e iogurte e na proporção de 1/10 unidades de convidados; guardanapos em papel duplo de primeira linha com expectativa de 03 (três) unidades por convidados; bules de prata para serviço de café, leite e chocolate na proporção de 01 (um) jogo com 03 (três) unidades para cada 20 convidados; travessas nas seguintes especificações: louças finas, cristal e prata; pratos de bolos altos e de formatos diferentes; bandejas de para as quitandas; travessas para os produtos quentes, tais como ovos e molhos; réchoud de prata com banho Maria na proporção de unidade de produtos em relação a número de apoios a serem montados;

**7.4.5 - Brunch:** deverão ser utilizados materiais de prata, cristal e porcelana fina na cor branca para atender a prestação de serviço, seja em taças, talheres, pratos, porta guardanapos e/ou no que for empregado para composição das mesas e do salão;

a) A contratada deverá encarregar-se integralmente pelo transporte dos materiais/produtos e de pessoal para as cidades nas quais acontecerão os eventos programados.

b) O quadro de pessoal na produção deverá possuir a seguinte composição.

**7.4.6 - Salão:** Maitre (chefe de salão) – 1/100 convidados;

a) Montagem do salão de acordo com o **Layout** solicitado pela SAPE;

b) Garçom para serviço de café da manhã, coquetel e almoço/jantar - 1/10 convidados;

c) Atendentes de aparadores – 02 (dois) em cada unidade de serviço;

d) Alimentação dos funcionários a cargo da contratada.

**7.4.7 - Cozinha:**

a) 01 (um) cozinheiro chefe com formação acadêmica (titularizado) encarregado pela estrutura;

b) 05 (cinco) auxiliares – 1/100 convidados;

c) 01 (um) motorista;

d) 02 (dois) encarregados em serviço de carregar e descarregar caminhão e outros.

**7.4.8 -** As dependências do Palácio das Esmeraldas que serão utilizadas para a realização dos eventos, tais como cozinhas, copas, áreas de produção e preparo (**exceto utensílios de cozinha**) serão disponibilizadas ao Buffet contratado limpas, higienizadas e em perfeito estado de uso e estas deverão, ao final de cada evento, estar da mesma maneira em que inicialmente foram recebidas inclusive o recolhimento do lixo e acondicioná-lo em local próprio.

**7.4.9 -** Uso de uniformes será indispensável e deverão obedecer as seguintes exigências:

**a) No salão:** para o serviço de maitres e garçons o uso de paletós ou terno completo de cor preta, camisa branca e gravata uniformizada. Demais, doma e aventais.

**b) Na cozinha:** uniforme branco composto por calça, camisetas, doma, aventais, toque (chapéu de cozinha), todos na cor branca;

**c) Na logística:** motorista e encarregados uniforme composto de camiseta com logotipo da empresa e calça jeans na cor escura.

**7.5 -** A contratada deverá fornecer, após a realização do evento, recebido/ordem de serviço contendo as especificações dos serviços prestados, quantidades, horário, data e local para identificação/assinatura do(a) servidor(a) responsável que atestou a realização dos serviços, uma vez verificado o atendimento integral das quantidades e das especificações estabelecidas via requisição /ordem de serviço e demais informações pertinentes repassadas à empresa.

## **8. CLÁUSULA OITAVA - DO PRAZO E CONDIÇÕES DE GARANTIA**

8.1 - Após a entrega dos produtos que compõem os serviços, constatada inconformidade no mesmo, será solicitada a substituição por um conforme, sem direito a ressarcimento à vencedora/contratada e sem ônus para a Administração.

8.2 - Constatado vício oculto ou aparente a vencedora/contratada deverá fazer a imediata substituição dos produtos identificados ou refazer em tempo hábil os serviços prestados.

8.3 - Na hipótese de substituição, complementação de quantidade, a vencedora/contratada deverá fazê-la no prazo máximo de até 02 (duas) horas, contados da identificação dos serviços mal executados ou produtos fora das especificações exigidas pela contratada.

8.4 - Os produtos a serem utilizados na composição dos cardápios deverão ser todos de primeira qualidade e estarem dentro do prazo de validade, e quando de sua entrega deverão estar em perfeitas condições para o consumo e em conformidade com as especificações do Termo de Referência.

8.5 - Os materiais utilizados nas montagens dos salões e mesas deverão ser novos, estarem em bom estado de uso, sem que estejam trincados quebrados, com ranhuras ou lascados, bem como, no que se refere à qualidade e quantidade dos materiais, estes deverão atender as especificações deste instrumento.

## 9. CLÁUSULA NONA - DAS ALTERAÇÕES

9.1 - A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições de sua proposta, acréscimos ou reduções até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do montante deste contrato, nos termos do § 1º, do art. 65 da Lei Federal n.º 8.666/93.

9.2 - Tais acréscimos ou reduções decorrerão da necessidade de aumentar ou diminuir o quantitativo dos produtos a serem fornecidos, visando à plena satisfação do cumprimento do objeto, ocorrendo, portanto, somente mediante justificativa da Secretaria de Estado da Casa Militar.

## 10. CLÁUSULA DÉCIMA - DO PAGAMENTO

10.1 - O pagamento da nota fiscal será efetuado de acordo com as normas de execução financeira, orçamentária e contábil do Estado de Goiás, no prazo de 30 (trinta) dias consecutivos, contados a partir da data do recebimento definitivo dos produtos/serviços, com a Nota Fiscal devidamente atestada pela unidade administrativa responsável pelo recebimento, que deverá ser encaminhada à Gerência de Gestão e Finanças da Secretaria de Estado da Casa Militar, contendo as informações de Banco, Agência e Conta Corrente indicados pela CONTRATADA.

10.2 - Não será efetuado nenhum pagamento à CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

10.3 - A CONTRATADA deverá comprovar a sua regularidade fiscal quando da apresentação da Fatura/Nota Fiscal ou documento equivalente junto à Fazenda Pública Estadual (sede da CONTRATANTE) e quanto às contribuições previdenciárias ao Regime Geral da Previdência Social, ao FGTS e à Justiça do Trabalho, nos termos do Artigo 27, Inciso IV, da Lei Federal nº 8.666/1993.

10.4 - Havendo erro por parte da CONTRATADA na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.

10.5 - Ocorrendo atraso no pagamento em que o contratado 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:

$EM = N \times Vp \times (I / 365)$  onde:

EM = encargos moratórios a serem pagos pelo atraso de pagamento;

N = número 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.

### 10.6. O pagamento será efetivado, preferencialmente, por meio de crédito em Conta Corrente aberta na “Caixa Econômica Federal”.

10.7 - Os fornecedores estabelecidos no Estado de Goiás ficam isentos do ICMS, conforme dispõe o art. 6º, inciso XCI, do Anexo IX do Regulamento do Código Tributário do Estado de Goiás (RCTE), revigorado pelo Decreto Estadual nº 7.569/12;

10.7.1 - O fornecedor goiano ao qual for concedida a isenção de ICMS deverá fazer constar na Nota Fiscal/fatura o preço do produto com ICMS (valor bruto), citar no histórico da Nota Fiscal/Fatura o valor da desoneração do ICMS (conforme Decreto 7.569/12) e no campo próprio o valor da Nota Fiscal/Fatura resultante da desoneração do ICMS (valor líquido) que será o valor a ser pago à empresa contratada;

10.8 - O disposto no enunciado nos subitens 10.7 e 10.7.1 não se aplica às empresas estabelecidas fora do Estado de Goiás, bem como às microempresas e empresas de pequeno porte estabelecidas em Goiás e optantes pelo Simples Nacional, que deverão apresentar seus preços com ICMS.

10.9 - A regularidade jurídica e fiscal será comprovada para efeito de liberação do pagamento, onde a pendência, por ventura exista, interrompe o repasse dos numerários até que sejam sanadas.

10.10 - O preço ora definido neste instrumento contratual é fixo e irrevogável pelo período de 12 (doze) meses, contados da data da apresentação da última proposta comercial.

10.11 - É facultado o reajuste em sentido estrito, a pedido da contratada, contemplando a variação do IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo), após 12 (doze) meses da apresentação da última proposta comercial, no prazo de 60 dias, sob pena de o silêncio ser interpretado como renúncia presumida.

10.12 - O requerimento a que se refere o parágrafo anterior prescinde da indicação dos índices de variação do IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo), tendo em vista o lapso temporal observado em sua divulgação.

10.13 - O preço eventualmente reajustado somente será praticado após a vigência do aditamento ou apostilamento contratual e contemplará a variação do IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo), durante 12 (doze) meses, a partir da data de apresentação da última proposta comercial.

10.14 - Os reajustes sucessivos terão por base o termo final do período contemplado pelo reajuste anterior.

10.15 - O Contratado só fará jus a qualquer reajuste na constância da vigência contratual.

10.16 - Haverá preclusão lógica do direito ao reajustamento nos casos em que a contratada firmar termo aditivo de dilação de prazo de vigência, com a manutenção dos preços praticados e sem a expressa reserva do direito, quando já houver decorrido o período anual referente ao reajustamento e mesmo que ainda não consumado o prazo de 60 (sessenta) dias previsto no item 10.11.

## 11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA FISCALIZAÇÃO E DA GESTÃO

11.1 - O CONTRATANTE exercerá a gestão e fiscalização geral do objeto deste contrato, através da Superintendência de Administração do Palácio das Esmeraldas da SECAMI, podendo, para esse fim, designar preposto(s), sem que essa fiscalização importe, a qualquer título, em responsabilidade por parte do CONTRATANTE.

11.2 - A fiscalização verificará o cumprimento das obrigações contratuais, bem como a quantidade e qualidade dos produtos utilizados e aceitabilidade dos mesmos.

11.3 - Fica concordado que a fiscalização não terá nenhum poder para eximir a CONTRATADA de qualquer obrigação prevista neste contrato.

11.4 - A Secretaria de Estado da Casa Militar designará Gestor, mediante Portaria, para acompanhar e fiscalizar a execução deste contrato.

## 12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES

12.1 - Sem prejuízo das demais sanções legais cabíveis, pelo não cumprimento de compromisso acordado poderão ser aplicadas, a critério da contratante, as seguintes penalidades à contratada:

I. Impedimento de licitar e de contratar com a Administração e descredenciamento do CADFOR, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em Edital e no contrato e das demais cominações legais, àquele 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, garantindo o direito à ampla defesa;

II. Advertência:

III. Multa de mora, em decorrência da inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato, além das sanções referidas no art. 78 da Lei Estadual 17.928/12, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato, graduada de acordo com a gravidade da infração, obedecidos as seguintes alíquotas:

- a) 10% (dez por cento) sobre o valor da nota de empenho ou do contrato, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no de recusa do adjudicatário em firmar o contrato, ou ainda na hipótese de negar-se a efetuar o reforço da caução, dentro de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação;
- b) 0,3 (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do serviço não realizado ou sobre a parte da etapa do cronograma físico de obras não cumprido;
- c) 0,7 (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do serviço não realizado ou sobre a parte da etapa do cronograma físico de obras não cumprida, por dia subsequente ao trigésimo;

IV. Suspensão de participação em licitação e o impedimento de contratar com a Administração, graduados nos prazos:

a) 6 (seis) meses, nos casos de:

- a.1) Aplicação de duas penas de advertência, no prazo de 12 (doze) meses, sem que o fornecedor tenha adotado as medidas corretivas no prazo determinado pela Administração;
- a.2) Alteração da quantidade ou qualidade da mercadoria nos serviços prestados;
- b) 12 (doze) meses, no caso de retardamento imotivado da execução de obra, de serviço, de suas parcelas ou do fornecimento de bens;
- c) 24 (vinte e quatro) meses, nos casos de:
  - c.1) Entregar como verdadeira mercadoria falsificada, adulterada, deteriorada ou danificada;
  - c.2) Paralisação de serviço, de obra ou de fornecimento de bens sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração;
  - c.3) Praticar ato ilícito visando frustrar os objetivos de licitação no âmbito da administração estadual;
  - c.4) sofrer condenação definitiva por praticar, por meio doloso, fraude fiscal no recolhimento de qualquer tributo.

V - Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, na forma do art. 82 da Lei nº 17.928/12.

12.2 - As sanções previstas nos incisos I, II, IV e V poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso III.

12.3 - A multa será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela CONTRATANTE ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

12.4 - Antes da aplicação de qualquer penalidade será garantido à CONTRATADA o contraditório e a ampla defesa.

## 13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - RESCISÃO CONTRATUAL

13.1 - Ao CONTRATANTE reserva-se o direito de rescindir ou revogar, de pleno direito, este contrato, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, sem que caiba à CONTRATADA indenização de qualquer espécie, garantido o direito de defesa, quando ocorrer:

- 13.1.1 - Falência, concordata ou dissolução da CONTRATADA;
- 13.1.2 - Inadimplência de qualquer cláusula e/ou condição deste contrato, por parte da CONTRATADA;
- 13.1.3 - Subcontratação, cessão ou transferência do presente contrato;
- 13.1.4 - Atraso, sem justificativa aceita pelo CONTRATANTE, nos prazos estabelecidos para a prestação dos serviços;
- 13.1.5 - O não recolhimento, nos prazos previstos, das multas impostas à CONTRATADA;
- 13.1.6 - O descumprimento, pela CONTRATADA, das determinações da fiscalização do CONTRATANTE;
- 13.1.7 - Caução ou utilização deste contrato para qualquer operação financeira, sem a prévia e expressa autorização do CONTRATANTE.
- 13.1.8 - A rescisão deste instrumento contratual poderá ocorrer nos casos previstos nos artigos 77 a 79, da Lei 8.666/93.

## 14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - TRANSFERÊNCIA DE CONTRATO

14.1 - São vedadas a subcontratação, a cessão ou a transferência deste contrato, no todo ou em parte, sob pena de sua rescisão de pleno direito, sujeitando a CONTRATADA às cominações nele previstas.

## 15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA PUBLICAÇÃO

15.1 - O presente instrumento deverá ser publicado, por extrato, na Imprensa Oficial, dentro do prazo máximo descrito no artigo 61, parágrafo único, da Lei nº 8.666/93, correndo as despesas por conta da SECAMI.

## 16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA CONCILIAÇÃO E MEDIAÇÃO

16.1 - As controvérsias eventualmente surgidas quanto à formalização, execução ou encerramento do ajuste decorrentes desta licitação, chamamento público ou procedimento congênere, serão submetidos à tentativa de conciliação ou mediação no âmbito da Câmara de Conciliação, Mediação e Arbitragem da Administração Estadual (CCMA), na forma da Lei nº 9.307, de 23 de setembro de 1996 e da Lei Complementar Estadual nº 144, de 24 de julho de 2018.

## 17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA CLÁUSULA COMPROMISSÓRIA

17.1 - Os conflitos que possam surgir relativamente ao ajuste decorrente desta licitação, chamamento público ou procedimento congênere, acaso não puderem ser equacionados de forma amigável, serão, no tocante aos direitos patrimoniais disponíveis, submetidos à arbitragem, na forma da Lei nº 9.307, de 23 de setembro de 1996 e da Lei Complementar Estadual nº 144, de 24 de julho de 2018, elegendo-se desde já para o seu julgamento a CÂMARA DE

CONCILIAÇÃO, MEDIAÇÃO E ARBITRAGEM DA ADMINISTRAÇÃO ESTADUAL (CCMA), outorgando a esta os poderes para indicar os árbitros e renunciando expressamente à jurisdição e tutela do Poder Judiciário para julgamento desses conflitos, consoante instrumento em Anexo.

### 18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E DO FORO

18.1 - O presente contrato será objeto de oportuna apreciação junto ao Egrégio Tribunal de Contas do Estado de Goiás, Av. Anhanguera, 7.171, Setor Oeste, Goiânia/GO Telefones: (62) 3201-3017.

18.2 - Aos casos omissos deverão ser aplicados os seguintes diplomas legais: Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Complementar nº 123/2006, Lei Estadual nº 17.928/2012, Decreto Estadual Nº 9.666/2020, Lei Federal nº 8.666/93 e 14.133/2021.

E, por estarem assim justas e contratadas, assinam o presente, por si e seus sucessores, em 03 (três) vias iguais de teor e forma, para todos os fins de direito, na presença das testemunhas abaixo.

Pelo CONTRATANTE:

**Luiz Carlos de Alencar - Coronel PM**  
Secretário-Chefe da Casa Militar

Pela CONTRATADA:

\_\_\_\_\_

TESTEMUNHAS:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### ANEXO I AO CONTRATO Nº XX/2022-SECAMI

1) Qualquer disputa ou controvérsia relativa à interpretação ou execução deste ajuste, ou de qualquer forma oriunda ou associada a ele, no tocante a direitos patrimoniais disponíveis, e que não seja dirimida amigavelmente entre as partes (precedida da realização de tentativa de conciliação ou mediação), deverá ser resolvida de forma definitiva por arbitragem, nos termos das normas de regência da CÂMARA DE CONCILIAÇÃO, MEDIAÇÃO E ARBITRAGEM DA ADMINISTRAÇÃO ESTADUAL (CCMA).

1.1) A CÂMARA DE CONCILIAÇÃO, MEDIAÇÃO E ARBITRAGEM DA ADMINISTRAÇÃO ESTADUAL (CCMA) será composta por Procuradores do Estado, Procuradores da Assembleia Legislativa e por advogados regularmente inscritos na OAB/GO, podendo funcionar em Comissões compostas sempre em número ímpar maior ou igual a 3 (três) integrantes (árbitros), cujo sorteio se dará na forma do art. 14 da Lei Complementar Estadual nº 114, de 24 de julho de 2018, sem prejuízo da aplicação das normas de seu Regimento Interno, onde cabível.

1.2) A sede da arbitragem e da prolação da sentença será preferencialmente a cidade de Goiânia.

1.3) O idioma da Arbitragem será a Língua Portuguesa.

1.4) A arbitragem será exclusivamente de direito, aplicando-se as normas integrantes do ordenamento jurídico ao mérito do litígio.

1.5) Aplicar-se-á ao processo arbitral o rito previsto nas normas de regência (inclusive o seu Regimento Interno) da CÂMARA DE CONCILIAÇÃO, MEDIAÇÃO E ARBITRAGEM DA ADMINISTRAÇÃO ESTADUAL (CCMA), na Lei nº 9.307, de 23 de setembro de 1996, na Lei nº 13.140, de 26 de junho de 2015, na Lei Complementar Estadual nº 144, de 24 de julho de 2018 e na Lei Estadual nº 13.800, de 18 de janeiro de 2001, constituindo a sentença título executivo vinculante entre as partes.

1.6) A sentença arbitral será de acesso público, a ser disponibilizado no sítio eletrônico oficial da Procuradoria-Geral do Estado, ressalvadas as hipóteses de sigilo previstas em lei.

1.7) As partes elegem o Foro da Comarca de Goiânia para quaisquer medidas judiciais necessárias, incluindo a execução da sentença arbitral. A eventual propositura de medidas judiciais pelas partes deverá ser imediatamente comunicada à CÂMARA DE CONCILIAÇÃO, MEDIAÇÃO E ARBITRAGEM DA ADMINISTRAÇÃO ESTADUAL (CCMA), e não implica e nem deverá ser interpretada como renúncia à arbitragem, nem afetará a existência, validade e eficácia da presente cláusula arbitral”.

Pelo CONTRATANTE:

**Luiz Carlos de Alencar - Coronel PM**  
Secretário-Chefe da Casa Militar

Pela CONTRATADA:

\_\_\_\_\_

TESTEMUNHAS:

---

---



Documento assinado eletronicamente por **FERNANDO DE LIMA DUARTE, Presidente de Comissão**, em 28/11/2022, às 09:32, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



Documento assinado eletronicamente por **JOSE WILSON BARCELOS DE MORAIS, Pregoeiro (a)**, em 28/11/2022, às 09:37, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



Documento assinado eletronicamente por **PAULA FERREIRA DUARTE MALTA BATISTA, Pregoeiro (a)**, em 28/11/2022, às 09:37, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [http://sei.go.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=1](http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1) informando o código verificador **000035730767** e o código CRC **FB626E9E**.

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
RUA 82 400 - Bairro SETOR CENTRAL - CEP 74015-908 - GOIANIA - GO - PALÁCIO PEDRO LUDOVICO TEIXEIRA, 9º ANDAR (62)3201-5901



Referência: Processo nº 202200015001709



SEI 000035730767