

Secretaria de  
Estado da  
Administração



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRAÇÃO

## AVISO DE LICITAÇÃO

PROCURADORIA-GERAL DO ESTADO

GERÊNCIA DE COMPRAS GOVERNAMENTAIS

# AVISO DE PREGÃO ELETRÔNICO

PREGÃO ELETRÔNICO - PE Nº 3/2024 – PGE  
PROCESSO Nº 202400005023612

O Estado de Goiás, por intermédio do(a) PGE - PROCURADORIA-GERAL DO ESTADO torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará procedimento na modalidade Pregão Eletrônico, nos termos do art. 6º, inciso XLI, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e na forma do Decreto nº 10.247, de 30 de março de 2023.

Objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de *buffet*, sob demanda, para eventos da PGE.

Valor total: R\$ 219.904,00 (R\$ Duzentos e Dezenove Mil e Novecentos e Quatro Reais).

Prazo limite para apresentação de Propostas: até às 10:00 (horário de Brasília-DF) do dia 23/09/2024.

Data e horário de início da sessão eletrônica de lances: 10:00 (horário de Brasília-DF) do dia 23/09/2024.

Critério de Julgamento: Menor Preço (Lote Único).

Tratamento Diferenciado para ME/EPP: **Não** exclusiva para ME/EPP/EQUIPARADAS.

Endereço eletrônico: [www.sislog.go.gov.br](http://www.sislog.go.gov.br).

O fornecedor interessado em participar do certame deverá ser previamente cadastrado no sistema oficial de cadastro de fornecedores do Estado. O fornecedor interessado encaminhará, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com a descrição do objeto e preço ofertado, até a data e horário estabelecidos para início da sessão eletrônica de lances.

Informações acerca do cadastro de fornecedores, Termo de Referência e demais documentos da contratação encontram-se disponíveis nos sites: [www.sislog.go.gov.br](http://www.sislog.go.gov.br). Maiores informações pelo

telefone: 62 3252-8122 e/ou e-mail: gecgov@pge.go.gov.br.

MARCIA ARIADNE DA SILVA  
Pregoeira

Versão do Doc. Padrão  
0.01



Documento assinado eletronicamente por **MARCIA ARIADNE DA SILVA, Analista de Gestão Governamental**, em 04/09/2024, às 15:53, 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 **64510877** e o código CRC **0FE277FC**.

SISTEMA DE LOGÍSTICA DE GOIÁS  
AVENIDA ANHANGUERA Nº 609, , - Bairro SETOR LESTE UNIVERSITÁRIO - GOIANIA -  
GO - CEP 74610-250 - (62)3201-8795.



Referência: Processo nº 202400005023612



SEI 64510877

Secretaria de  
Estado da  
Administração



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRAÇÃO

Edital

PROCURADORIA-GERAL DO ESTADO

## PREGÃO ELETRÔNICO

EDITAL Nº 3/ 2024

**Contratação nº 107017, Processo nº 202400005023612**

**OBJETO DA CONTRATAÇÃO:** Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de *buffet*, sob demanda, para os eventos da Procuradoria Geral do Estado de Goiás - PGE.

**VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO:** R\$ 219.904,00 (R\$ Duzentos e Dezenove Mil e Novecentos e Quatro Reais).

**DATA DA SESSÃO PÚBLICA:** 23/09/2024 - 10:00 (horário de Brasília).

**CRITÉRIO DE JULGAMENTO:** Menor Preço pelo Lote Único.

**MODO DE DISPUTA:** Aberto.

### SUMÁRIO

---

1. PREÂMBULO

2. DO OBJETO

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO
4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA
6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES
7. DA FASE DE JULGAMENTO
8. DA FASE DE HABILITAÇÃO
9. DOS RECURSOS
10. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO
11. DAS CONDIÇÕES PARA A CONTRATAÇÃO
12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES
13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO
14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

ANEXOS

## 1. PREÂMBULO

---

**1.1.** Torna-se público que o(a) PROCURADORIA-GERAL DO ESTADO - PGE, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, do Decreto estadual nº 10.247, de 30 de Março de 2023, e outras normas aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

## 2. DADOS DA LICITAÇÃO

---

**2.1.** O objeto da presente licitação é: Fornecimento de Bens e Materiais e Serviços de Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet, sob demanda, para os eventos da Procuradoria Geral do Estado de Goiás - PGE, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

**2.2.** Data da publicação da licitação, a partir do qual as propostas poderão ser recebidas : 05/09/2024 08:00:00.

**2.3.** Endereço eletrônico da licitação: <https://sislog.go.gov.br/>.

**2.4.** Data e horário de início da sessão pública: **23/09/2024 - 10:00** (horário de Brasília).

**2.5.** Data e horário de início da fase de lances: 23/09/2024 - 10:00 (horário de Brasília).

**2.6.** Modo de disputa: **Aberto**.

**2.7.** Valor total estimado da contratação: R\$ 219.904,00 (R\$ Duzentos e Dezenove Mil e Novecentos e Quatro Reais).

**2.8. Critério de Julgamento: Menor Preço pelo Lote**, conforme tabela constante abaixo, conforme abaixo:

Lote Único			
<b>Descrição do item 001</b>			
Código 150 - Serviços de Refeição, almoço e jantar, com bebidas não alcoólicas.			
Quantidade	500		
Unidade	unidade		
Participação	Ampla Participação		
Local de Entrega	procuradoria-geral do estado - edifício republic tower		
Diferença Mínima	59,67		
Valor Unitário	R\$ 152,57		
Valor Total	R\$ 76.285,00		

Lote Único			
<b>Descrição do item 002</b>			
Código 150 - Serviços de Refeição, <i>coffee break</i> : com café, leite, achocolatado, dois tipos de suco de frutas, dois tipos de refrigerantes, até oito tipos de pães, patês, salgados, biscoitos e bolos variados.			
<b>Informações Adicionais</b>			
COMPOSIÇÃO DO ITEM: - Sanduíches de mini pão branco com queijo, presunto, alface e tomate; - Pão de queijo; - Sanduíches de pão de batata com peito de peru e ricota; - Rocambole de embutidos (presunto, calabresa, bacon) e queijo; - Empadinha de frango; - Quiche de queijo e bacon; - Torta variadas (carne, frango, palmito, legumes); - Enroladinho de queijo; - Bolo com e sem cobertura (banana, cenoura, chocolate, limão, indiano, etc.); - Rocambole de doce de leite; - Pão folhado de goiabada com queijo; - Frutas da estação (laranja, melão, mamão, melancia, abacaxi). BEBIDAS: - Refrigerantes: refrigerantes sabor cola e sabor guaraná, tipo regular (com açúcar) e zero adição de açúcar, com registro no MAPA, produto de 1ª qualidade; - 2 (duas) variedades de suco natural (laranja, abacaxi com hortelã, cajá, laranja com morangos, abacaxi com hortelã e acerola); - Água mineral (com e sem gás); - Iogurte; - Leite Integral; - Leite achocolatado; - Café com e sem açúcar (incluir sachês de açúcar e adoçante).			
Quantidade	1000		
Unidade	unidade		
Participação	Ampla Participação		
Local de Entrega	procuradoria-geral do estado - edifício republic tower		
Diferença Mínima	59,67		
Valor Unitário	R\$ 90,14		
Valor Total	R\$ 90.140,00		

Lote Único			
------------	--	--	--

**Descrição do item 003**

Código 150 - Serviços de Refeição, Coquetel.

**Informações Adicionais**

ENTRADAS: - Bolinho com recheios variados ( patê de frango, presunto, requeijão, chocolates e doce de leite); - Mini Pastéis (carne moída com queijo, queijo, frango com catupiry, presunto e queijo); - Barquetes com recheios variados ( frango, presunto e brócolis, queijo e bacon, camarão, bacalhau, tomate e queijo, guacamole, chocolate branco e preto, mousse de limão) - Croquete de carne bovina; - Coxinha, empadinha, mini quibe, canapés. PORÇÕES INDIVIDUAIS: - Escondidinho de mandioca (carne seca bovina e frango); - Espetinho de frutas (uva, morango, banana, mamão, melão); - Mini Kafta de carne suína com molho thai; - Casquinhas com pasta de queijo e tomate seco e manjericão; - Tacinha de salada de manga; - Quibe cru com salada de queijo; - Risoto do cerrado (Arroz, frango, linguiça, pequi, guariroba, manteiga, azeite, ervilhas, açafrão, cebola, louro, tomates, azeitonas verdes e pimentas); - Chica doida (calabresa, linguiça suína caseira, queijo); - Risoto de baião de três (arroz, feijão e carne seca); - Salada de Frutas, com no mínimo 04 frutas da estação (acompanhamento de granola e mel); - Rocambole salgados e doces (carne, frango, calabresa, bacon, banana e goiabada com queijo); BEBIDAS: - Refrigerantes: refrigerantes sabor cola e sabor guaraná, tipo regular (com açúcar) e zero adição de açúcar, com registro no MAPA, produto de 1ª qualidade; - 2 (duas) variedades de suco natural (laranja, abacaxi com hortelã, cajá, laranja com morangos, abacaxi com hortelã e acerola); - Água mineral (com e sem gás); - Café com e sem açúcar (incluir sachês de açúcar e adoçante).

Quantidade	300
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	procuradoria-geral do estado - edifício republic tower
Diferença Mínima	59,67
Valor Unitário	R\$ 132,27
Valor Total	R\$ 39.681,00

Lote Único

**Descrição do item 004**

Código 100 - Pão, de mel, com recheio.

**Informações Adicionais**

Bem casado, feito em massa de bolo, com 01 camada recheio, coberta com banho de chocolate ao leite, meio amargo ou branco. Com as dimensões aproximadas de 4 cm x 6cm x 6cm. O sabor do recheio, a massa e a cor da embalagem serão escolhidos pela PGE a depender do evento.

Quantidade	1000
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	procuradoria-geral do estado - edifício republic tower
Diferença Mínima	59,67
Valor Unitário	R\$ 12,88

Valor Total	R\$ 12.880,00		
-------------	---------------	--	--

Lote Único			
<b>Descrição do item 005</b>			
Código 10 - Água Mineral, sem gás, com volume entre 150 e 200 mL, em copo (s).			
<b>Informações Adicionais</b>			
Copo de água mineral sem gás, com 200 ml de conteúdo.			
Quantidade	300		
Unidade	unidade		
Participação	Ampla Participação		
Local de Entrega	procuradoria-geral do estado - edifício republic tower		
Diferença Mínima	59,67		
Valor Unitário	R\$ 3,06		
Valor Total	R\$ 918,00		

**2.8.1.** A planilha de composição de custos, caso aplicável à presente contratação, virá como anexo deste Edital.

### 3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

**3.1.** Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado Estadual de Fornecedores – CADFOR, no Sistema de Logística de Goiás – SISLOG (<https://sislog.go.gov.br/>), com o status de "cadastro provisório" ou "cadastro homologado", nos termos do Decreto estadual nº 7.425, de 16 de Agosto de 2011.

**3.2.** O acesso ao sistema ocorrerá pelo uso de chave de identificação e de senha pessoal intransferível.

**3.2.1.** O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

**3.3.** É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sistema SISLOG e mantê-lo atualizado junto ao órgão responsável pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

**3.4.** A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar à inabilitação no momento da habilitação.

#### Microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas

**3.5.** A obtenção dos benefícios previstos na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de

2006, fica limitada às microempresas e empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, devendo declarar a observância desse limite na forma do subitem 4.5 deste edital.

**3.6.** Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

### **Vedação de participação**

**3.7.** Não poderão disputar esta licitação:

**3.7.1.** aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

**3.7.2.** autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

**3.7.3.** empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

**3.7.4.** pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

**3.7.5.** aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

**3.7.6.** empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei federal nº 6.404, de 15 de Dezembro de 1976 , concorrendo entre si;

**3.7.7.** pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

**3.7.8.** Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

**3.7.9.** agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

**3.8.** Neste certame não é admitida a participação de empresas reunidas em consórcio, nos termos do art. 15, *caput*, da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

**3.9.** O impedimento de que trata o item 3.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em

substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

**3.10.** A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.2 e 3.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

**3.10.1.** Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

**3.10.2.** O disposto nos itens 3.7.2 e 3.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

**3.11.** Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

**3.12.** A vedação de que trata o item 3.7.9 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

#### **4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

---

**4.1.** Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

**4.2.** Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado no **item 2.8** deste Edital, no período compreendido entre a data de publicação da licitação (**item 2.2** deste Edital) até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública prevista no **item 2.4** deste Edital.

**4.3.** No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

**4.3.1.** está ciente e concorda com as condições contidas neste Edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções ou acordos coletivos de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo;

**4.3.2.** cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos neste Edital e seus anexos;

**4.3.3.** não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal;

**4.3.4.** não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º, ambos da Constituição Federal;

**4.3.5.** cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da

Previdência Social e para aprendiz, previstas em lei e em outras normas específicas;

**4.3.6.** não possui fato impeditivo para licitar ou contratar com a Administração Pública ou vedação de participação nesta licitação; e

**4.3.7.** se responsabiliza pelas transações que efetuar no sistema, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados por representante, e excluindo a responsabilidade do provedor do sistema, órgão ou entidade promotor da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

**4.4.** O licitante organizado em **cooperativa** deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 16 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

#### **Microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas**

**4.5.** O fornecedor enquadrado como **microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada** deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º da Lei federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

**4.5.1.** O licitante que declarar que **NÃO** se enquadra como microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada, em campo próprio no sistema, não terá direito ao critério de desempate previsto no art. 44 da Lei complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, no item/lote destinado à “ampla participação”, mesmo que seja microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada.

**4.6.** Será realizada consulta ao Portal da Transparência estadual e ao sistema SIOFI a fim de que verifique se o somatório dos valores das ordens de pagamento recebidas por licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, que tenha usufruído do tratamento diferenciado previsto nos art. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/06, ultrapassem, no exercício anterior, os limites previstos no art. 3º, incisos I II, da Lei Complementar nº 123, de 2006, ou o limite proporcional de que trata o artigo 3º, § 2º, do mesmo diploma legal, em caso de início de atividade no exercício considerado, sendo que a consulta também deverá abranger o exercício corrente, para verificar se o somatório dos valores das ordens bancárias por ela recebidas, até o mês anterior ao da sessão pública da licitação, extrapola os limites acima referidos, acrescidos do percentual de 20% (vinte por cento) de que trata o art. 3º, §§ 9º-A e 12, da Lei Complementar nº 123, de 2006.

**4.7.** A falsidade da declaração de que trata os itens 4.3, 4.4 ou 4.5 deste Edital sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021 e neste Edital.

**4.8.** Os licitantes poderão retirar ou substituir sua proposta ou documentos complementares, ou modificar sua declaração de enquadramento como microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada, a partir da data de publicação da licitação até o dia e horário de início da sessão pública, no dia 23/09/2024 às 10:00, conforme **item 2.4** deste Edital.

**4.9.** Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

**4.10.** Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios

diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

**4.11.** O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

## 5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

---

**5.1.** O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

**5.1.1.** informar o valor unitário do item, nos casos de licitação por item; ou valor total do lote, na hipótese de licitação por lote, conforme informado no **item 2.8** deste Edital;

**5.1.2.** anexar documento formal da proposta, em arquivo no formato PDF.

**5.2.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

**5.2.1.** O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para a contratação.

**5.3.** Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto. Entretanto, as empresas enquadradas no regime normal de tributação (empresas não optantes do simples), estabelecidas em Goiás, deverão registrar a proposta com preços desonerados do ICMS conforme disposições do Art. 6º, Inc. XCI do Anexo IX (DOS BENEFÍCIOS FISCAIS) do Regulamento do Código Tributário do Estado de Goiás ? RCTE, que concede isenção de ICMS nas operação e prestação internas, relativas à aquisição de bem, mercadoria e serviço por órgãos da Administração Pública Estadual Direta e suas fundações e autarquias, ficando mantido o crédito, observado, dentre outras coisas, à transferência do valor correspondente ao ICMS ao adquirente mediante a redução do preço do bem, mercadoria e serviço, devendo a redução ser demonstrada no documento fiscal.

**5.3.1** Para as empresas estabelecidas em Goiás, isentas do ICMS, conforme item acima, as propostas comerciais, enviadas pelas empresas detentoras das melhores ofertas após a fase de lances, deverão conter, obrigatoriamente, além do preço normal de mercado dos produtos ou serviços ofertados (valor bruto), o preço resultante da isenção do ICMS conferida (valor líquido), que deverá ser o preço considerado como base de julgamento. O valor líquido será aquele registrado no sistema SISLOG ([www.sislog.go.gov.br](http://www.sislog.go.gov.br)), de acordo com determinação do item do prazo deste Edital, e será considerado como base para etapa de lances. O valor bruto (com ICMS) servirá apenas para efeito de análise do desconto concedido e para que as ordens de fornecimento possam apresentar os dois valores, facilitando a execução do contrato ou instrumento equivalente.

**5.4.** Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de **exclusiva responsabilidade do licitante**, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

**5.5.** Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

**5.6.** A Contratante, ao efetuar pagamento à Contratada, fica obrigada a proceder à retenção do Imposto de Renda (IR) ao Estado de Goiás com base na Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, e alterações posteriores.

**5.7.** A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o [TR - Termo de Referência](#), assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

**5.7.1.** O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 dias**, a contar da data de sua apresentação.

**5.7.2.** Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no **item 2.8** deste Edital.

## **6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DA PROPOSTA E FORMULAÇÃO DE LANCES**

---

**6.1.** A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, no dia 23/09/2024 - 10:00 (horário de Brasília).

**6.1.1.** Após o horário de início da sessão pública, os licitantes não poderão inserir, retirar ou substituir a proposta ou os documentos complementares, anteriormente inseridos no sistema.

**6.1.2.** A verificação da conformidade da proposta e eventual desclassificação será feita exclusivamente na fase de julgamento, em relação à proposta mais bem classificada.

**6.1.3.** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

**6.2.** A etapa competitiva de lances será iniciada a partir do dia 23/09/2024 às 10:00 (horário de Brasília).

**6.3.** Iniciada a etapa competitiva de lances, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

**6.3.1.** Não será admitida a desistência de lance registrado no sistema.

**6.3.2.** O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou com maior percentual de desconto em relação ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema, de acordo com o critério de julgamento da licitação informado no **item 2.8** deste Edital.

**6.3.3.** O sistema eletrônico não registrará os lances em valores superiores aos anteriormente apresentados pelo mesmo licitante, ou que estejam fora do intervalo mínimo fixado no item 6.8 deste Edital.

**6.4.** O lance será oferecido mediante o preenchimento em campo próprio no sistema eletrônico, dos seguintes valores: valor unitário do item, se tratar-se de licitação por item; ou valor total do lote, se tratar-se de licitação por lote, conforme informado no **item 2.8** deste Edital.

**6.5.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

**6.6.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

**6.7.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro no sistema.

**6.8.** O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, deverá ser de acordo com o valor de diferença mínimo informado no respectivo item ou lote conforme **item 2.8** deste Edital.

**6.9.** Na hipótese de o sistema eletrônico se 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.

**6.9.1.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e retomada nos termos do **item 6.16** deste Edital.

**6.10.** O **modo de disputa** adotado nesta licitação será o modo "**Aberto**" regulamentado por meio do Decreto estadual nº 10.247, de 30 de Março de 2023 e ocorrerá conforme o procedimento descrito nos itens abaixo.

#### **Modo de disputa aberto:**

**6.11.** Caso seja adotado o modo de disputa "aberto" para o envio de lances nesta licitação, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

**6.11.1.** A etapa competitiva de lances da sessão pública será iniciada no dia **23/09/2024 - 10:00** (horário de Brasília), e terá a **duração de 10 (dez) minutos** e, findo esse prazo, será iniciado o modo de fechamento com a prorrogação automática.

**6.11.2.** O fechamento com a prorrogação automática de envio de lances ocorrerá mediante o aviso pelo sistema e, se houver lances enviados, inclusive intermediários, nos últimos **2 (dois) minutos** do período de que trata o subitem 6.11.1, quando o sistema prorrogará automaticamente a fase de lances por mais **2 (dois) minutos**, sucessivamente, sempre que houver novos lances.

**6.11.3.** Na hipótese de não haver novos lances no período de **2 (dois) minutos** da prorrogação automática, a etapa competitiva de lances será encerrada automaticamente.

**6.11.4.** Caso a disputa envolva mais de um item ou lote, a depender do critério informado no **item 2.8** deste Edital, o sistema eletrônico irá observar o decurso de tempo de **2 (dois) minutos** para o início do encerramento entre eles, a partir do início do modo de fechamento automático do primeiro item ou lote.

**6.10.** O **modo de disputa** adotado nesta licitação será o modo "**Aberto**" regulamentado por meio do Decreto estadual nº 10.247, de 30 de Março de 2023 e ocorrerá conforme o procedimento descrito nos itens abaixo.

#### **Modo de disputa aberto:**

**6.11.** Caso seja adotado o modo de disputa "aberto" para o envio de lances nesta licitação, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

**6.11.1.** A etapa competitiva de lances da sessão pública será iniciada no dia **23/09/2024 - 10:00** (horário de Brasília), e terá a **duração de 10 (dez) minutos** e, findo esse prazo, será iniciado o modo de fechamento com a prorrogação automática.

**6.11.2.** O fechamento com a prorrogação automática de envio de lances ocorrerá mediante o aviso pelo sistema e, se houver lances enviados, inclusive intermediários, nos últimos **2 (dois) minutos** do período de que trata o subitem 6.11.1, quando o sistema prorrogará automaticamente a fase de lances por mais **2 (dois) minutos**, sucessivamente, sempre que houver novos lances.

**6.11.3.** Na hipótese de não haver novos lances no período de **2 (dois) minutos** da prorrogação automática, a etapa competitiva de lances será encerrada automaticamente.

**6.11.4.** Caso a disputa envolva mais de um item ou lote, a depender do critério informado no **item 2.8** deste Edital, o sistema eletrônico irá observar o decurso de tempo de **2** para o início do encerramento entre eles, a partir do início do modo de fechamento automático do primeiro item ou lote.

#### **Empate fictício:**

**6.12.** Encerrada a etapa de lances, em caso de participação de licitante que se declare na condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, o sistema averiguará se houve empate nos termos do art. 44 e 45 da Lei complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, regulamentada pela Lei complementar estadual nº 117, de 05 de outubro de 2015, em relação a item ou lote não exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte.

**6.12.1.** Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

**6.12.2.** A melhor classificada, nos termos do subitem anterior, terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

**6.12.3.** Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem 6.12.2.

**6.12.4.** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

**6.13.** Concluída a etapa competitiva, o sistema **ordenará e divulgará os lances**, sem a identificação dos fornecedores, da seguinte forma:

- a) ordem crescente, quando for adotado o critério de julgamento por menor preço; ou
- b) ordem decrescente, quando for adotado o critério de julgamento por maior desconto.

#### **Reinício da disputa aberta:**

**6.14.** Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de 5% (cinco por cento) ou mais, o pregoeiro poderá admitir o **reinício da disputa aberta** para a definição das demais colocações.

**6.14.1.** Após o reinício previsto no item acima, os licitantes serão convocados para apresentar novos lances intermediários.

**6.14.2.** Igualmente, nos casos de desclassificação da proposta e de inabilitação, o pregoeiro poderá admitir o reinício da disputa aberta entre os demais colocados, que poderão ofertar novos lances.

### **Empate Real:**

**6.15.** Se houver **empate** entre propostas em primeiro lugar, mesmo após a fase de lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

**6.15.1.** Os licitantes empatados serão convocados para a disputa final prevista no inciso I do art. 60 da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, e poderão apresentar nova proposta, em disputa de forma fechada, no prazo de até 5 (cinco) minutos, em campo próprio no sistema.

**6.15.2.** Caso a situação de empate persista, após a aplicação do que está disposto acima, os demais critérios de desempate previstos no art. 60 da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021 serão aplicados durante o julgamento de conformidade das propostas dos licitantes empatados, em que os critérios de desempate serão utilizados, na seguinte ordem:

**6.15.2.1.** avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações;

**6.15.2.2.** desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

**6.15.2.3.** desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

**6.15.3. Persistindo o empate,** será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

**6.15.3.1.** empresas estabelecidas no território do Estado do órgão ou entidade da Administração Pública estadual licitante;

**6.15.3.2.** empresas brasileiras;

**6.15.3.3.** empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

**6.15.3.4.** empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009. ?

### **Suspensão da sessão pública**

**6.16.** Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública por prazo indeterminado, o seu reinício irá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.

**6.16.1.** Caso a suspensão da sessão pública tenha o seu reinício programado e comunicado na própria sessão, será desnecessária a observância do intervalo de 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.

## **7. DA FASE DE JULGAMENTO**

---

**7.1.** Encerrada a etapa competitiva de lances, o Pregoeiro liberará a primeira colocada para julgamento, sendo disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a

proposta do(s) licitante(s) melhor(es) classificado(s), após a fase de envio de lances, e convocado(s) para julgamento de propostas.

**7.1.1.** A verificação da conformidade das propostas poderá ser feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada, assim consideradas, inclusive, as propostas que permanecerem empatadas na hipótese prevista no item 6.15.2 deste Edital.

**7.2.** Liberado o primeiro colocado para julgamento, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, art. 3º a 5º do Decreto estadual nº 10.247, de 30 de Março de 2023, e no item 3.7 deste Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

**7.2.1.** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>);

**7.2.2.** Cadastro Nacional de Empresas Punidas ? CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>);

**7.2.3.** Certidão quanto a pessoas condenadas por improbidade administrativa - CNIA, emitida pelo CNJ - Conselho Nacional de Justiça ([https://www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](https://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)), nos termos do art. 12 da [Lei nº 8.429, de 02 de junho de 1992](#);

**7.2.4.** Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado (CADFOR), via Sistema Eletrônico de Gestão de Compras (COMPRASNET.GO) e Sistema de Logística do Estado de Goiás (SISLOG), relativo a eventual registro de suspensão, inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com a administração pública do Estado de Goiás, consoante diretiva do Despacho nº 168/2022-GAB/PGE (Processo nº 202100002081095, evento nº 000027336130) e art. 5º, §4º, do Decreto nº 7.425, 16 de agosto de 2021.

**7.3.** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).

**7.4.** Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

**7.4.1.** A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

**7.4.2.** O licitante será convocado para manifestação prévia a uma eventual desclassificação.

**7.4.3.** Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

**7.5.** Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens **2.8** e **4.5** deste Edital.

**7.6.** Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à **adequação ao objeto** e à **compatibilidade do preço** em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o

disposto nos artigos 34 a 42 do Decreto estadual nº 10.247, de 30 de Março de 2023.

**7.7.** Para fins de **análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto**, poderá ser colhida a manifestação escrita da equipe de apoio da contratação, do setor requisitante ou da área supridora especializada no objeto, que assume responsabilidade técnica sobre as informações prestadas.

### **Da Negociação**

**7.8.** Realizado o julgamento da proposta e aplicados os critérios de desempate, inclusive na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas à Administração com o primeiro colocado, para:

- a) reduzir o preço ofertado ou aumentar o desconto, a depender do critério de julgamento adotado;
- b) diminuir o prazo de execução do contrato, nos casos de contrato por escopo;
- c) melhorar a qualidade do objeto ofertado, desde que mantenha as características mínimas definidas no [TR - Termo de Referência](#).

**7.8.1.** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

**7.8.2.** A negociação poderá ser realizada com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta não se mostrar vantajosa.

**7.8.3.** Em caso de propostas intermediárias empatadas, serão utilizados critérios de desempate definidos no item 6.15 deste Edital.

**7.8.4.** O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes, e registrado na ata da sessão eletrônica da licitação.

### **Amostra ou Prova de Conceito**

**7.9.** Caso o [TR - Termo de Referência](#) exija a apresentação de **amostra ou prova de conceito**, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no [TR - Termo de Referência](#), sob pena de não aceitação da proposta.

**7.9.1.** Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

**7.9.2.** Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

**7.9.3.** No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega ou na prova de conceito, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

**7.9.4.** Se a(s) amostra(s) apresentada(s) ou prova de conceito realizada pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no [TR - Termo de Referência](#).

### **Desclassificação**

**7.10.** Será desclassificada a proposta que:

**7.10.1.** contiver vícios insanáveis;

**7.10.2.** não obedecer às especificações técnicas contidas no [TR - Termo de Referência](#);

**7.10.3.** apresentar preços inexequíveis ou permanecer acima do preço máximo definido para a contratação;

**7.10.4.** não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

**7.10.5.** apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

### **Inexequibilidade**

**7.11.** No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração. Nesse caso, a inexequibilidade só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

**7.11.1.** que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

**7.11.2.** inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

**7.12.** Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

**7.12.1.** nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

**7.12.2.** no regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;

**7.12.3.** no caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução;

**7.12.4.** será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

**7.13.** Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas **diligências**, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

**7.14.** Caso esta licitação tenha disputa por **lote**, conforme informado no **item 2.8** deste Edital, o licitante detentor da melhor oferta deverá informar os valores unitários de todos os itens que compõem o lote para o qual foi vencedor, com base no percentual de redução dos preços alcançado após a fase de lances e negociação, no prazo de envio da proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada informado no **item 8.1** deste Edital.

**7.15.** Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de **Planilha de Custos e Formação de Preços** elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os

respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação desta, no prazo de envio da proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada informado no item 8.1 deste Edital.

**7.15.1.** Nos casos de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

**7.16.** Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.

**7.16.1.** O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.

**7.16.2.** Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

**7.17.** O Pregoeiro verificará a documentação de habilitação do licitante provisoriamente vencedor, conforme disposições do Tópico 8 deste Edital de licitação.

**7.17.1.** O julgamento da habilitação ocorrerá em data e horários fixados com antecedência, respeitado o disposto no **item 6.16** deste Edital.

## **8. DA FASE DE HABILITAÇÃO**

---

**8.1.** Encerrada a fase de julgamento da proposta, o pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no **prazo de 2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, bem como dos **documentos de habilitação**.

**8.1.1.** O prazo a que se refere o item **8.1** acima poderá ser prorrogado por igual período, uma única vez, a partir de solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pelo pregoeiro ou de ofício, a critério do pregoeiro, quando for constatado que o prazo estabelecido não é suficiente ao envio dos documentos exigidos neste Edital.

**8.1.2.** O prazo a que se refere o item **8.1** acima será de 24 (vinte e quatro) horas nas licitações de serviços de engenharia, com modo de disputa aberto.

**8.1.3.** Na hipótese da necessidade de suspensão da sessão pública, deverão ser observados os prazos do item **6.16** deste Edital.

**8.1.4.** O licitante vencedor deverá comprovar que na data de início da sessão pública, informada no item **2.4** deste Edital, a empresa possuía as condições exigidas para habilitação e para o cadastro de fornecedor.

**8.1.4.1.** Quanto aos documentos relativos à regularidade fiscal, nos termos do inciso III do

art. 63 da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, o licitante vencedor deverá comprovar sua regularidade na data da sua convocação tratada no item **8.1** deste Edital.

**8.2.** Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de julgamento da proposta nos termos do Tópico 7 deste Edital.

## **8. DA FASE DE HABILITAÇÃO**

---

**8.3.** Serão exigidos para fins de habilitação os documentos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, incluindo os documentos previstos no Tópico 10 do [TR - Termo de Referência](#).

**8.3.1.** A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, indicados na lista de documentos informada no link: <https://sislog.go.gov.br/Fornecedor/DocumentoHomologacao>, nos termos do Decreto estadual nº 7.425, de 16 de Agosto de 2011, poderá ser substituída pelo Certificado de Registro Cadastral – CRC, homologado no Cadastro de Fornecedores do Estado – CADFOR, conforme a seguir:

### **8.3.1.1. Habilitação Jurídica**

a) documentos Pessoais:

a.1) Sociedade Empresarial Limitada, Empresa Individual de Responsabilidade Limitada – EIRELI, Microempreendedor Individual (MEI), Microempresa (ME), ou Empresa de Pequeno Porte (EPP): Cédula de Identidade, CPF do (s) representante (s) legal (is), do sócio (s), procurador (es), Administrador (es). Quando for o caso comprovante de inscrição e situação cadastral da Receita Federal – CNPJ da (s) empresa (s) sócia (s) quotista (s) e o procurador (es). Somente da empresa a ser cadastrada.

a.2) Empresa de Sociedade Anônima: Cédula de Identidade, CPF dos Diretores e Administrador (es). Quando for o caso comprovante de inscrição e situação cadastral da Receita Federal – CNPJ da (s) empresa (s), sócia (s) quotista (s) e o procurador (es). Somente da empresa a ser cadastrada.

b) ato constitutivo (estatuto ou contrato social) em vigor e suas respectivas alterações, devidamente registrado na Junta Comercial do domicílio do interessado.

b.1) sendo o interessado, Sociedade Comercial, Instituto, Cooperativa ou Sociedade Anônima: apresentar a ata de eleição de seus administradores, na forma legal.

b.2) sendo o interessado, Empresário Individual – MEI: apresentar Requerimento do Empresário, expedido pela Secretaria da Micro e Pequeno Empresa da Presidência da República e registrado na Junta Comercial do domicílio do interessado.

b.3) sendo o interessado Micro Empreendedor Individual –MEI: apresentar Certificado de Condição de Micro Empreendedor Individual, expedido pela Receita Federal.

b.4) sendo o interessado Sociedade Civil (Sociedade Simples): apresentar a inscrição do ato constitutivo, acompanhada da prova da diretoria em exercício.

c) autorização para o exercício da atividade a ser contratada expedida pelo Órgão competente, quando a atividade assim exigir (Ex. ANEEL, ANATEL, **Vigilância Sanitária**, Licença Ambiental, ANVISA).

d) certidão de enquadramento no ano vigente, comprovando a condição de microempresa ou

empresa de pequeno porte, conforme prescrito na nota II do subitem 4.5 do capítulo II do Anexo II - Manual de Registro de Empresário Individual - da [Instrução Normativa nº 81, de 10 de junho de 2020, do Departamento Nacional de Registro Empresarial e Integração \(DREI\)](#), expedida pela Junta Comercial do domicílio do interessado, caso cumpra os requisitos legais para esse enquadramento, não possuindo nenhum dos impedimentos previstos no § 4º do art. 3º da Lei Complementar federal nº 123 de 2006.

### **8.3.1.2. Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista**

a) Comprovante de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), emitido pela Receita Federal do Brasil, expedido no ano vigente;

b) prova de inscrição no cadastro de contribuinte estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

c) prova de regularidade para com a Fazenda federal (emitida com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 02.10.2014, expedida pela Receita Federal (Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos Relativas aos Tributos e à Dívida Ativa da União), especialmente comprovando a regularidade perante ao Instituto Nacional do Seguro Social, conforme orientado no parágrafo 16 do Despacho nº 1.668/2022/GAB/PGE (Processo nº 202200003007891, SEI nº 000034245979);

d) prova de regularidade para com a Fazenda Pública do Estado de Goiás, expedida pela Secretaria de Estado da Economia (Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débito Inscrito em Dívida Ativa);

e) prova de regularidade para com a Fazenda Pública estadual do domicílio ou sede do interessado (Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débito Inscrito em Dívida Ativa);

f) prova de regularidade para com a Fazenda municipal do domicílio ou sede do interessado (Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débito Inscrito em Dívida Ativa);

g) prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), expedida pela Caixa Econômica Federal –CEF (Certificado de Regularidade do FGTS-CRF);

h) prova de regularidade com a Justiça do Trabalho, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho (Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos Trabalhista); e,

i) declaração de cumprimento do art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal.

### **8.3.1.3. Habilitação Econômico-Financeira**

a) balanço patrimonial (Termo de Abertura, ativo, passivo, Demonstrativo do Resultado do Exercício –DRE e Termo de Encerramento do livro diário) dos **2 (dois) últimos exercícios sociais**;

a.1) no caso da pessoa jurídica interessada ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos será exigido o balanço patrimonial relativo ao último exercício social;

a.2) os documentos acima deverão estar registrados na Junta Comercial ou em cartório (quando a Lei permitir), do domicílio do interessado, apresentados paginados, de forma sequencial (em atenção à [Instrução Normativa nº 82, de 19 de fevereiro de 2021, do Departamento Nacional de Registro Empresarial e Integração \(DREI\)](#)), e com todas as folhas assinadas pelo interessado e pelo contador responsável;

a.3) é vedada a substituição do balanço patrimonial por balancetes ou balanços provisórios;

a.4) no envio do balanço patrimonial deverá ser preenchido e enviada a "Declaração de Dados Patrimoniais" disponível no link: <https://sislog.go.gov.br/Fornecedor/ModeloDeclaracao>, assinada pelo representante legal da empresa e o contador. Os valores apresentados deverão estar em conformidade com as demonstrações contábeis que compõem o livro diário ou com o Sistema Público de Escrituração Digital – SPED dos 2 (dois) últimos exercícios sociais.

a.5) em observância à legislação pertinente aquele interessado que se encontra obrigado a realizar a escrituração contábil na forma digital, deverá apresentar cópia impressa do arquivo transmitido ao Sistema Público de Escrituração Digital – SPED da Receita Federal do Brasil, contendo os seguintes documentos: Recibo de Entrega, Termo de Abertura, ativo, passivo, Demonstração do Resultado do Exercício – DRE e Termo de Encerramento dos 2 (dois) últimos exercícios sociais.

**a.6) a data limite de apresentação do Balanço Patrimonial de um exercício financeiro será sempre até o dia 30 de abril do ano subsequente aos fatos registrados. No entanto, para as empresas que registrarem suas movimentações contábeis no Sistema Público de Escrituração Digital -SPED, o prazo de validade de seu balanço patrimonial se estende até o último dia útil do mês de junho do ano seguinte e seguem as mesmas regras da apresentação do balanço patrimonial escriturado em livro contábil.**

b) declaração assinada por profissional habilitado da área contábil que ateste a boa situação financeira da empresa por intermédio de no **mínimo** um dos seguintes índices contábeis, o qual deverá ser maior ou igual ao valor 1, nos termos do art. 69, §1º, da Lei nº 14.133 de 2021.

- 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 feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

**8.3.2.** A documentação relativa à **qualificação técnico-profissional e técnico-operacional** deverá ser comprovada na forma dos subitens 10.6 a 10.10 e 10.12 a 10.14 do [TR - Termo de Referência](#).

**8.3.3.** Os documentos exigidos para habilitação, cadastro ou atualização de cadastro perante

o CADFOR e demais documentos adicionais exigidos no [TR - Termo de Referência](#) serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo estabelecido no item 8.1 deste Edital.

**8.3.4.** O licitante que participar do certame com o status de "cadastro provisório" no CADFOR, deverá anexar, via sistema, documentação necessária ao cadastro, conforme lista de documentos informada no link: <https://sislog.go.gov.br/Fornecedor/DocumentoHomologacao>, nos termos do Decreto estadual nº 7.425, de 16 de Agosto de 2011.

**8.3.5.** A homologação do cadastro do fornecedor que participar do certame com o status de "cadastro provisório" no CADFOR ocorrerá somente após o Pregoeiro analisar a documentação de habilitação do fornecedor, sendo que qualquer diligência apontada pelo CADFOR será avaliada e requerida pelo Pregoeiro ao licitante por meio de chat no sistema, nos termos deste Edital.

**8.4.** Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

**8.4.1.** Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa **estrangeira** que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

**8.5.** Nesta licitação, **não é admitida a participação de empresas reunidas em consórcio.**

**8.6.** Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em formato nato-digital ou digitalizado.

**8.7.** Será verificado se o licitante apresentou as declarações enumeradas no item **4.3** deste Edital, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma do art. 63, I, da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

**8.8.** A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

**8.9.** O pregoeiro deverá verificar a conformidade dos documentos de habilitação do licitante e proceder ao julgamento da habilitação.

**8.9.1.** A verificação da documentação exigida no CADFOR, bem como a exigência dos documentos nele não contidos, descritos no Tópico 10 do [TR - Termo de Referência](#), somente será feita em relação ao licitante vencedor.

**8.10.** Caso o licitante melhor classificado não possua o cadastro homologado ou possua pendências no CRC, seus documentos serão encaminhados para a homologação pelo CADFOR.

**8.11.** Quando for necessário complementar documentação ou sanar vícios, caberá ao pregoeiro realizar diligências, nos termos do item **8.14** deste Edital.

**8.12.** A autoridade competente somente homologará a presente licitação quando o cadastro do licitante no CADFOR estiver devidamente homologado e sem pendências.

## Da vistoria prévia

**8.13.** Caso o Tópico 10 do [TR - Termo de Referência](#) exija a realização de **vistoria** de avaliação prévia do local de execução como imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia, podendo substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

## Das diligências

**8.14.** No caso de necessidade de realização de diligências, com vistas ao saneamento da proposta ou habilitação, o pregoeiro poderá conceder ao licitante o prazo de **48 (quarenta e oito) horas** para envio de documentação complementar.

**8.14.1.** É admitida a prorrogação do prazo de que trata o item acima, limitado ao prazo máximo de **5 (cinco) dias**, nas seguintes situações: por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pelo pregoeiro; ou de ofício, a critério do pregoeiro ou comissão de contratação, quando o substituir, constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos para a verificação de conformidade.

**8.14.2.** Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, deverão ser observados os prazos do item **6.16** deste Edital.

## Da desclassificação

**8.15.** Quando o licitante primeiro colocado for **desclassificado** em razão da desconformidade de sua proposta, mesmo após a negociação, ou por sua inabilitação, o pregoeiro admitirá o reinício da disputa aberta entre os demais colocados, na forma do item 6.11 deste Edital, conforme previsto nos arts. 30, 40 e 48 do Decreto estadual nº 10.247, de 30 de Março de 2023.

**8.15.1.** Na inviabilidade da realização do procedimento indicado no item acima, o pregoeiro poderá liberar para julgamento o próximo licitante, respeitada a ordem de classificação estabelecida, com a utilização dos critérios de desempate, quando for o caso. E assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente Edital.

**8.16.** A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato.

**8.17.** As microempresas e as empresas de pequeno porte, por ocasião da participação na licitação, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

**8.17.1.** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de cinco dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

**8.17.2.** A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 8.17.1 deste edital, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas, sendo facultado

à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

## **9. DOS RECURSOS**

---

**9.1.** A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, observará o disposto no art. 49 do Decreto estadual nº 10.247, de 30 de Março de 2023.

**9.2.** Qualquer licitante poderá manifestar a intenção de recorrer, no prazo de 10 (dez) minutos e em campo próprio do sistema, de forma imediata após o julgamento da habilitação, sob pena de preclusão.

**9.3.** As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, em campo próprio no sistema, no prazo de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação.

**9.4.** A interposição de recurso referente à anulação ou revogação da licitação observará o disposto no art. 55 do Decreto estadual nº 10.247, de 30 de Março de 2023, no prazo de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

**9.5.** Os demais licitantes ficarão intimados para, caso queiram, apresentar suas contrarrazões, em 3 (três) dias úteis, a partir da data final do prazo do recorrente, pela mesma forma de apresentação do recurso, assegurada a vista dos documentos indispensáveis à defesa de seus interesses.

**9.6.** O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

**9.6.1.** Em caso de licitação com mais de um item ou lote, o efeito suspensivo do recurso sobre um deles não afetará o prosseguimento do certame em relação aos demais.

**9.7.** As razões e contrarrazões dos recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

**9.8.** O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

**9.9.** Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

**9.10.** O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

## **10. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

---

**10.1.** Encerradas as fases do julgamento, da habilitação e recursos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior que, observando o disposto no art. 71 da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, poderá:

**10.1.1.** determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

**10.1.2.** revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

**10.1.3.** proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

**10.1.4.** adjudicar o objeto e homologar a licitação.

## **11. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO**

---

### **Convocação para assinatura do contrato**

**11.1.** Após a homologação, o licitante vencedor será convocado para assinar o contrato, no prazo de **5 dias**, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Seção 12 deste Edital, nos termos do art. 156 da Lei federal nº 14.133, de 2021.

**11.2.** Como condição para assinatura do contrato, será exigida:

**11.2.1.** a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital de licitação, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a toda a vigência da contratação.

**11.2.2.** a inexistência de registro no CADIN ESTADUAL, nos termos do Decreto estadual nº 9.142, de 2018, que regulamenta o Cadastro Informativo dos Créditos não quitados de órgãos e Entidades Estaduais (CADIN ESTADUAL), instituído pela Lei nº 19.754, de 2017.

**11.3.** A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato no prazo estabelecido pela Administração, ou se não comprovar as condições de contratação consignadas neste Edital de licitação, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, descrita no item 12.1.3 deste Edital, e o sujeitará, além da penalidade prevista, à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 53 do Decreto estadual nº 10.247, de 30 de Março de 2023.

**11.3.1.** O disposto no item 11.3 deste Edital não se aplica ao adjudicatário convocado para assinar o contrato que após o **prazo de validade de sua proposta, que será de 90 dias**, recusar-se a assiná-lo ou prorrogar o prazo de validade de sua proposta.

### **Convocação de licitante remanescente**

**11.4.** Na hipótese de o adjudicatário da licitação não comprovar as condições de assinatura do contrato consignadas neste Edital de licitação, recusar-se a assinar o contrato ou não aceitar o instrumento equivalente, outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas no item 12 deste Edital.

**11.4.1.** No caso da convocação de licitante remanescente, o próximo classificado será liberado para julgamento, com a subsequente verificação da conformidade de sua proposta, do atendimento dos requisitos de habilitação e dos eventuais documentos complementares e, após será realizada a negociação para que a contratação seja celebrada nas mesmas condições do licitante inicialmente vencedor.

**11.4.2.** Caso nenhum dos licitantes aceite a contratação nas condições propostas pelo licitante inicialmente vencedor, observados o orçamento estimado e a sua eventual atualização no caso de ter decorrido o interregno mínimo de 12 (doze) meses, a Administração poderá:

**11.4.2.1.** convocar os licitantes remanescentes à negociação, na ordem de classificação, para

a obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do vencedor; e

**11.4.2.2.** adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, na ordem de classificação, quando for frustrada a negociação de melhor condição.

## **Condições de Entrega do Objeto, de Pagamento, Reajuste e Vigência do Contrato**

**11.5.** A entrega do objeto contratado deverá ser realizada em conformidade com o disposto no Tópico 7 - Modelo de Execução do Objeto do [TR - Termo de Referência](#).

**11.6.** O pagamento pelo objeto contratado será realizado em conformidade com o disposto no Tópico 9 - Critérios de Medição e Pagamento do [TR - Termo de Referência](#).

**11.7.** Os preços contratados decorrentes desta licitação serão fixos e irrevogáveis pelo período de 12 (doze) meses contados da data do orçamento estimado. Após este período será utilizado índice de reajustamento previsto no [TR - Termo de Referência](#).

**11.8.** A contratação decorrente da presente licitação será formalizada de acordo com a minuta contratual constante no Anexo II deste Edital, cujo prazo de vigência será de **12 mês/meses**.

## **12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

---

### **Infrações Administrativas**

**12.1.** O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

**12.1.1.** Dar causa à inexecução parcial do contrato;

**12.1.2.** Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

**12.1.3.** Dar causa à inexecução total do contrato;

**12.1.4.** Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

**12.1.5.** Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

**12.1.6.** Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

**12.1.7.** Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

**12.1.8.** Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

**12.1.9.** Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

**12.1.10.** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

**12.1.11.** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

**12.1.12.** Praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.](#)

## **Sanções Administrativas**

**12.2.** Com fulcro no art. 156 da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

**12.2.1.** advertência;

**12.2.2.** multa;

**12.2.3.** impedimento de licitar e contratar; e

**12.2.4.** declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

**12.3.** Na aplicação das sanções serão considerados:

**12.3.1.** a natureza e a gravidade da infração cometida;

**12.3.2.** as peculiaridades do caso concreto;

**12.3.3.** as circunstâncias agravantes ou atenuantes ;

**12.3.4.** os danos que dela provierem para a Administração Pública ;

**12.3.5.** a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

## **Multa**

**12.4.** A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

**12.4.1.** Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.4 e 12.1.5, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

**12.4.2.** Para as infrações previstas nos itens 12.1.2, 12.1.3, 12.1.7, 12.1.8, 12.1.9, 12.1.10, 12.1.11 e 12.1.12, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

**12.5.** As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

**12.6.** Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

**12.7.** A sanção de **impedimento de licitar e contratar** será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos subitens 12.1.1 a 12.1.7 deste edital, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado de Goiás, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

**12.8.** Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de **declaração de inidoneidade para licitar ou contratar**, em decorrência da prática das infrações dispostas nos subitens 12.1.8 a 12.1.12 deste edital, bem como pelas infrações administrativas previstas nos subitens 12.1.1 a 12.1.7 deste edital, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito de todos os entes federativos, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

### **Processo administrativo de responsabilização de Fornecedor**

**12.9.** A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de **processo administrativo de responsabilização** a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

**12.9.1.** Conforme estabelece o art. 158, §1º da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, quando o órgão ou entidade não dispuser em seu quadro funcional de servidores estatutários, a comissão será composta por 2 (dois) ou mais empregados públicos pertencentes aos seus quadros permanentes, preferencialmente com, no mínimo, 3 (três) anos de tempo de serviço no órgão ou entidade.

**12.10.** O recurso e o pedido de reconsideração observará os arts. 166 a 168 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

**12.11.** A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados ao Estado de Goiás.

**12.12.** Conforme Decreto Estadual nº 9.142, de 2018, serão inscritas no CADIN ESTADUAL, as pessoas físicas ou jurídicas, que tenham sido impedidas de licitar e contratar ou declaradas inidôneas de licitar e contratar com a Administração Pública, em decorrência da aplicação de sanções previstas na legislação pertinente a licitações e contratos administrativos.

## **13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

---

**13.1.** Qualquer pessoa é parte legítima para solicitar esclarecimentos ou impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021 devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame, em campo próprio do sistema eletrônico.

**13.2.** A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado no sistema eletrônico no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

**13.2.1.** As respostas aos pedidos de esclarecimentos e as impugnações vincularão os participantes e a Administração.

**13.3.** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

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

**13.4.** Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

**13.5.** As modificações no edital de licitação implicarão nova divulgação, na mesma forma e respeitados os mesmos prazos dos atos e dos procedimentos originais, exceto se a alteração não comprometer a formulação das propostas e os requisitos da habilitação, resguardado o tratamento isonômico aos licitantes.

## **14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

---

**14.1.** Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

**14.2.** 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, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

**14.3.** Todas as referências de tempo neste Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

**14.4.** A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

**14.5.** Havendo divergências entre a descrição do objeto constante no Edital e a descrição do objeto constante no sistema eletrônico, prevalecerá, sempre, a descrição deste Edital e seus anexos.

**14.6.** 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, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

**14.7.** Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

**14.8.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

**14.9.** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

**14.10.** A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante agente da Administração, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal.

**14.11.** Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

**14.12.** O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://sislog.go.gov.br/>.

## **ANEXOS DO EDITAL**

---

Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I - [TR - Termo de Referência](#).

ANEXO II ? [Minuta Contratual].

Considerando o disposto nos autos do processo da presente licitação, aprovo os documentos anexos deste Edital e determino a sua publicação.

RAFAEL ARRUDA OLIVEIRA

Procurador-Geral do Estado

Versão do Doc. Padrão

0.05

GOIANIA, 03 de setembro de 2024.



Documento assinado eletronicamente por **RAFAEL ARRUDA OLIVEIRA, Procurador (a) Geral do Estado**, em 04/09/2024, às 15:45, 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 **64464481** e o código CRC **A565101B**.

SISTEMA DE LOGÍSTICA DE GOIÁS  
AVENIDA ANHANGUERA Nº 609, , - Bairro SETOR LESTE UNIVERSITÁRIO - GOIANIA -  
GO - CEP 74610-250 - (62)3201-8795.



Referência: Processo nº 202400005023612



SEI 64464481

Secretaria de  
Estado da  
Administração



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRAÇÃO

### Termo de Referência

PROCURADORIA-GERAL DO ESTADO

## TERMO DE REFERÊNCIA

Número do Processo - SISLOG  
**107017**

Número do Processo - SEI  
**202400005023612**

Em conformidade com a Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021 e com o Decreto Estadual nº 10.207 de janeiro de 2023, o Termo de Referência é o documento necessário para a contratação de bens e serviços comuns, destinado a identificar as especificações do objeto e as condições da contratação e execução, devendo conter os elementos mínimos previstos na legislação.

O Termo de Referência deve ser elaborado com base nos estudos técnicos preliminares, após o posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.

O Termo de Referência deverá ser elaborado, obrigatoriamente, nas contratações de bens e serviços comuns, inclusive serviços comuns de engenharia, independente da forma de seleção do fornecedor, seja por licitação ou por contratação direta.

**Tópico 1 - DADOS DA CONTRATAÇÃO**

<b>1.1. Dados do Processo</b>	Número do Processo Administrativo no Sei 202400005023612
<b>1.2. Adequação Orçamentária</b>	A presente contratação será autorizada pelo Ordenador de Despesas, com a respectiva indicação orçamentária, nos termos do Decreto Estadual nº 10.207 de janeiro de 2023.

**Tópico 2 - DEFINIÇÃO DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO**

<b>2.1. Descrição resumida do objeto</b>	Fornecimento de Bens e Materiais e Serviços - Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet, sob demanda, para os eventos de todas as unidades básicas e complementares da Procuradoria-Geral do Estado de Goiás localizadas em Goiânia-GO.
<b>2.2. Regime de fornecimento de bens ou serviços</b>	Fornecimento de Bens e Materiais e Serviços de forma parcelada, sob demanda, nos termos do Cronograma constante neste TR (se aplicável).
<b>2.3. Natureza da execução do objeto</b>	Fornecimento de Bens e Materiais e Serviços: continuada
<b>2.4. Característica do objeto</b>	Comum, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
<b>2.5. Instrumento Contratual</b>	A presente contratação será formalizada por meio de Termo de Contrato.
<b>2.6. Prazo de vigência contratual</b>	O prazo de vigência contratual é de 12 meses, contados imediatamente a partir da assinatura ou retirada de Termo de Contrato, nos termos do Título III, Capítulo V, da Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021. Considerando que o objeto contratado é de natureza continuada, a vigência do contrato é prorrogável nos termos da Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021. A minuta de Termo de Contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

**Tópico 3 - ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO E DOS PREÇOS REFERENCIAIS**

**3.1.** Os valores referenciais estimados da contratação, unitários e totais, aferidos conforme ampla pesquisa de mercado, são os seguintes:

<b>Lote Único</b>
-------------------

<b>Descrição do item 001</b>	
Código 150 - Serviços de Refeição, almoço e jantar, com bebidas não alcoólicas.	
Período (Meses)	
Quantidade	500
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	procuradoria-geral do estado - edificio republic tower
Diferença Mínima	59,67
Valor Unitário	R\$ 152,57
Valor Total	R\$ 76.285,00
<b>Lote Único</b>	
<b>Descrição do item 002</b>	
Código 150 - Serviços de Refeição, coffe break: com café, leite, achocolatado, dois tipos de suco de frutas, dois tipos de refrigerantes, até oito tipos de pães, patês, salgados, biscoitos e bolos variados.	
<b>Informações Adicionais</b>	
COMPOSIÇÃO DO ITEM: - Sanduíches de mini pão branco com queijo, presunto, alface e tomate; - Pão de queijo; - Sanduíches de pão de batata com peito de peru e ricota; - Rocambole de embutidos (presunto, calabresa, bacon) e queijo; - Empadinha de frango; - Quiche de queijo e bacon; - Torta variadas (carne, frango, palmito, legumes); - Enroladinho de queijo; - Bolo com e sem cobertura (banana, cenoura, chocolate, limão, indiano, etc.); - Rocambole de doce de leite; - Pão folhado de goiabada com queijo; - Frutas da estação (laranja, melão, mamão, melancia, abacaxi). BEBIDAS: - Refrigerantes: refrigerantes sabor cola e sabor guaraná, tipo regular (com açúcar) e zero adição de açúcar, com registro no MAPA, produto de 1ª qualidade; - 2 (duas) variedades de suco natural (laranja, abacaxi com hortelã, cajá, laranja com morangos, abacaxi com hortelã e acerola); - Água mineral (com e sem gás); - Iogurte; - Leite Integral; - Leite achocolatado; - Café com e sem açúcar (incluir sachês de açúcar e adoçante).	
Período (Meses)	
Quantidade	1000
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	procuradoria-geral do estado - edificio republic tower
Diferença Mínima	59,67
Valor Unitário	R\$ 90,14
Valor Total	R\$ 90.140,00

<b>Lote Único</b>	
<b>Descrição do item 003</b> Código 150 - Serviços de Refeição, Coquetel.	
<b>Informações Adicionais</b> ENTRADAS: - Bolinho com recheios variados ( patê de frango, presunto, requeijão, chocolates e doce de leite); - Mini Pastéis (carne moída com queijo, queijo, frango com catupiry, presunto e queijo); - Barquetes com recheios variados ( frango, presunto e brócolis, queijo e bacon, camarão, bacalhau, tomate e queijo, guacamole, chocolate branco e preto, mousse de limão) - Croquete de carne bovina; - Coxinha, empadinha, mini quibe, canapés. PORÇÕES INDIVIDUAIS: - Escondidinho de mandioca (carne seca bovina e frango); - Espetinho de frutas (uva, morango, banana, mamão, melão); - Mini Kafta de carne suína com molho thai; - Casquinhas com pasta de queijo e tomate seco e manjericão; - Tacinha de salada de manga; - Quibe cru com salada de queijo; - Risoto do cerrado (Arroz, frango, linguiça, pequi, guariroba, manteiga, azeite, ervilhas, açafrão, cebola, louro, tomates, azeitonas verdes e pimentas); - Chica doida (calabresa, linguiça suína caseira, queijo); - Risoto de baião de três (arroz, feijão e carne seca); - Salada de Frutas, com no mínimo 04 frutas da estação (acompanhamento de granola e mel); - Rocambole salgados e doces (carne, frango, calabresa, bacon, banana e goiabada com queijo); BEBIDAS: - Refrigerantes: refrigerantes sabor cola e sabor guaraná, tipo regular (com açúcar) e zero adição de açúcar, com registro no MAPA, produto de 1ª qualidade; - 2 (duas) variedades de suco natural (laranja, abacaxi com hortelã, cajá, laranja com morangos, abacaxi com hortelã e acerola); - Água mineral (com e sem gás); - Café com e sem açúcar (incluir sachês de açúcar e adoçante).	
Período (Meses)	
Quantidade	300
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	procuradoria-geral do estado - edificio republic tower
Diferença Mínima	59,67
Valor Unitário	R\$ 132,27
Valor Total	R\$ 39.681,00
<b>Lote Único</b>	
<b>Descrição do item 004</b> Código 100 - Pão, de mel, com recheio.	
<b>Informações Adicionais</b> Bem casado, feito em massa de bolo, com 01 camada recheio, coberta com banho de chocolate ao leite, meio amargo ou branco. Com as dimensões aproximadas de 4 cm x 6cm x 6cm. O sabor do recheio, a massa e a cor da embalagem serão escolhidos pela PGE a depender do	

evento.	
Período (Meses)	
Quantidade	1000
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	procuradoria-geral do estado - edificio republic tower
Diferença Mínima	59,67
Valor Unitário	R\$ 12,88
Valor Total	R\$ 12.880,00
<b>Lote Único</b>	
<b>Descrição do item 005</b>	
Código 10 - Água Mineral, sem gás, com volume entre 150 e 200 mL, em copo (s).	
<b>Informações Adicionais</b>	
Copo de água mineral sem gás, com 200 ml de conteúdo.	
Período (Meses)	
Quantidade	300
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	procuradoria-geral do estado - edificio republic tower
Diferença Mínima	59,67
Valor Unitário	R\$ 3,06
Valor Total	R\$ 918,00

**3.2. Preço Total Estimado:** não sigiloso - **R\$ 219.904,00 (R\$ Duzentos e Dezenove Mil e Novecentos e Quatro Reais)** .

**3.3.** O preço total estimado da contratação fundamenta-se conforme pesquisa de preços realizada em conformidade com o Decreto Estadual nº 9.900 de julho de 2021.

**3.4.** Os preços estimados especificados neste Termo de Referência, unitários, totais e global, correspondem aos preços máximos nos quais o objeto poderá ser adjudicado. Não será admitida a adjudicação do objeto por preços (unitário e global) superiores aos especificados neste Termo de Referência.

#### **Tópico 4 - DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO**

**4.1.** O objeto contratado deverá atender às especificações e a descrição como um todo, abaixo apresentadas:

**4.1.** O objeto contratado deverá atender às especificações e a descrição como um todo, abaixo apresentadas:

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet, sob demanda, para os eventos de todas as unidades básicas e complementares da PGE localizadas em Goiânia-GO.

LOTE?	ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
Único	1	ALMOÇO/ JANTAR	<b>COMPOSIÇÃO DO ITEM:</b> - 5 (cinco) entradas (opcional conforme o tipo de evento); - 1 (uma) salada; - 1 (uma) massa; - 2 (duas) guarnições; - 2 (duas) carnes; - 4 (quatro) sobremesas; - Bebidas. <b>ENTRADAS:</b> - Rolinho de beringela recheada e manjericão; - Espetinho de frutas (uva, morango, banana, mamão, melão); - Ceviche de peixe branco; - Pastelzinho com recheios variados (carne com queijo, queijo, frango com catupiry, presunto com queijo); - Mini quiche com queijos e/ou requeijão e geléia; - Ramequinhos volantes (escondidinhos de carne seca e frango, massas de tipos e sabores	POR PESSOA	500

		<p>variados, lasanhas de sabores variados, risotos com sabores variados, bobó de sabores variados, saladas);</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Endívias com ceviche de tilápia e manga;</li><li>- Dadinhos de tapioca com melaço;</li><li>-Bruschetta com embutidos com tomates frescos ao pesto de manjeriço;</li><li>- Folheado de embutidos de queijo e alho;</li><li>- Mini Pão francês com Casquinha de requeijão;</li><li>- Palitinhos de madeira com tomate cereja, queijo e manjeriço;</li><li>- Tomate cereja com pera grelhada na manteiga e molho de mostarda.</li></ul> <p><b>SALADAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Mix de folhas, tomate cereja, manga, palmito, queijo, fios de cenoura, pepino japonês e molho;</li><li>- Mix de folhas verdes com queijo, fios de cenoura, pepino e tomate;</li><li>-Salada de alface americana, croutons, frango com parmesão e molho;</li><li>- Salada na cama de folhas, legumes assados</li></ul>	
--	--	--	--

		<p>(abobrinha, pimentões, lascas de cabutiá com vinagrete e palmito);</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Mix de folhas com lascas de queijo, nuts e frutas.</li></ul> <p><b>MASSA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Massas (espaguete, pene, parafuso, talharine e gravatinha) com molhos variados (pesto finalizado com parmesão, bolonhesa, branco, quatro queijos, ao sugo e etc.);</li><li>- Massas recheadas (capelete de carne, tortelone de frango, lunette de mussarela com tomate seco, raviole de ricota com nozes, fagotine de quatro queijos.);</li></ul> <p><b>GUARNIÇÕES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Arroz branco;</li><li>- Arroz cítrico;</li><li>- Arroz flambado com castanha e brócolis;</li><li>- Arroz com castanhas laminadas e torradas;</li><li>- Trio de batatas (salsa, inglesa e doce) gratinadas, bacon e molho de queijo;</li><li>- Legumes no vapor (cenoura, couveflor, brocolis e etc.);</li><li>- Gratinado de trio de batatas (doce, inhame e salsa),</li></ul>	
--	--	--	--

		<p>ervilhas, com creme de leite, especiarias e queijo;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Risoto de legumes e queijo;</li><li>- Risoto do cerrado (Arroz, frango, linguiça, pequi, guariroba, manteiga, azeite, ervilhas, açafrao, cebola, louro, tomates, azeitonas verdes e pimentas).</li></ul> <p><b>CARNES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Filet ao molho madeira;</li><li>- Peito de frango grelhado;</li><li>- Medalhão de carne bovina com molho de cogumelo;</li><li>- Bacalhoda tradicional;</li><li>- Filé de peixe com molho de bobó;</li><li>- Moqueca de peixe;</li><li>- Medalhão de carne bovina ao molho com tomate seco, queijo e manjeriçao fresco;</li><li>- Peixe gratinado em camadas com alho poró, tomate, azeite e coentro;</li><li>- Medalhão com crosta crocante e molho de alho poró com queijo;</li><li>- Filé de peixe com manteiga, alcaparras, coentro e cogumelos;</li><li>- Carne bovina com farofinha de bacon, cogumelos,</li></ul>	
--	--	---	--

		<p>alcaparras, com molho de alho poró;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Carne suína regada com molho de laranja;</li><li>- Peixe de água salgada com opção de molhos;</li><li>- Carne ao molho de coalhada com hortelã e castanha;</li><li>- Bombom de alcatra com molho mediterrâneo.</li></ul> <p><b>SOBREMESAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Ambrosia;</li><li>- Creme queimado de doce de leite;</li><li>- Frutas frescas da estação;</li><li>- Cocada;</li><li>- Tiramissu;</li><li>- Pudim (tradicional e leite condensado);</li><li>- Doce de figo;</li><li>- Doce de leite com queijo fresco;</li><li>- Torta de chocolate com frutas da estação;</li><li>- Cheesecakes variados ( morango, chocolate, limão, queijo e goiabada, maracujá, frutas vermelhas);</li><li>- Compota de Goiaba com queijo branco;</li><li>- Mousse de chocolate com coco e cerejas;</li><li>- Sorvete artesanal com sabores variados;</li><li>- Taça de pão-de-ló com creme de chocolate branco;</li><li>- Torta de maçã, limão, etc.;</li></ul>	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Torta Banoffee;</li> <li>- Frutas cristalizadas;</li> <li>- Pavlova.</li> </ul> <p><b>BEBIDAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Refrigerantes: refrigerantes sabor cola e sabor guaraná, tipo regular (com açúcar) e zero adição de açúcar, com registro no MAPA, produto de 1ª qualidade;</li> <li>- 2 (duas) variedades de suco natural (laranja, abacaxi com hortelã, cajá, laranja com morangos, abacaxi com hortelã e acerola);</li> <li>- Água mineral (com e sem gás);</li> <li>- Café com e sem açúcar (incluir sachês de açúcar e adoçante).</li> </ul>		
2	<b>COFFEE BREAK</b>	<p><b>COMPOSIÇÃO DO ITEM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sanduíches de mini pão branco com queijo, presunto, alface e tomate;</li> <li>- Pão de queijo;</li> <li>- Sanduíches de pão de batata com peito de peru e ricota;</li> <li>- Rocambole de embutidos (presunto, calabresa, bacon) e queijo;</li> <li>- Empadinha de frango;</li> <li>- Quiche de queijo e bacon;</li> </ul>		1.000

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Torta variadas (carne, frango, palmito, legumes);</li> <li>- Enroladinho de queijo;</li> <li>- Bolo com e sem cobertura (banana, cenoura, chocolate, limão, indiano, etc.);</li> <li>- Rocambole de doce de leite;</li> <li>- Pão folhado de goiabada com queijo;</li> <li>- Frutas da estação (laranja, melão, mamão, melancia, abacaxi).</li> </ul> <p><b>BEBIDAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Refrigerantes: refrigerantes sabor cola e sabor guaraná, tipo regular (com açúcar) e zero adição de açúcar, com registro no MAPA, produto de 1ª qualidade;</li> <li>- 2 (duas) variedades de suco natural (laranja, abacaxi com hortelã, cajá, laranja com morangos, abacaxi com hortelã e acerola);</li> <li>- Água mineral (com e sem gás);</li> <li>- Iogurte;</li> <li>- Leite Integral;</li> <li>- Leite achocolatado;</li> <li>- Café com e sem açúcar (incluir sachês de açúcar e adoçante).</li> </ul>		
<b>3</b>	<b>COQUETEL</b>	<p><b>ENTRADAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bolinho com</li> </ul>	<b>POR PESSOA</b>	<b>300</b>

		<p>recheios variados ( patê de frango, presunto, requeijão, chocolates e doce de leite);</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Mini Pastéis (carne moída com queijo, queijo, frango com catupiry, presunto e queijo);</li><li>- Barquetes com recheios variados ( frango, presunto e brocolis, queijo e bacon, camarão, bacalhau, tomate e queijo, guacamole, chocolate branco e preto, mousse de limão)</li><li>- Croquete de carne bovina;</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 (carne seca bovina e frango);</li><li>- Espetinho de frutas (uva, morango, banana, mamão, melão);</li><li>- Mini Kafta de carne suína com molho thai;</li><li>- Casquinhas com pasta de queijo e tomate seco e manjeriço;</li><li>- Tacinha de salada de manga;</li><li>- Quibe cru com salada de queijo;</li><li>- Risoto do cerrado (Arroz, frango, linguiça, pequi,</li></ul>	
--	--	---	--

		<p>guariroba, manteiga, azeite, ervilhas, açafrão, cebola, louro, tomates, azeitonas verdes e pimentas);</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Chica doída (calabresa, linguiça suína caseira, queijo);</li><li>- Risoto de baião de três (arroz, feijão e carne seca);</li><li>- Salada de Frutas, com no mínimo 04 frutas da estação (acompanhamento de granola e mel);</li><li>- Rocambole salgados e doces (carne, frango, calabresa, bacon, banana e goiabada com queijo);</li></ul> <p><b>BEBIDAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Refrigerantes: refrigerantes sabor cola e sabor guaraná, tipo regular (com açúcar) e zero adição de açúcar, com registro no MAPA, produto de 1ª qualidade;</li><li>- 2 (duas) variedades de suco natural (laranja, abacaxi com hortelã, cajá, laranja com morangos, abacaxi com hortelã e acerola);</li><li>- Água mineral (com e sem gás);</li><li>- Café com e sem açúcar (incluir sachês de açúcar e adoçante).</li></ul>	
--	--	---	--

	4	<b>PÃO DE MEL</b>	- Bem casado, feito em massa de bolo, com 01 camada recheio, coberta com banho de chocolate ao leite, meio amargo ou branco. Com as dimensões aproximadas de 4cm x 6cm x 6cm. - O sabor do recheio, a massa e a cor da embalagem serão escolhidos pela PGE a depender do evento.	UNIDADE	1.000
	5	<b>ÁGUA MINERAL</b>	- Copo de água mineral sem gás, com 200 ml de conteúdo.	UNIDADE	300

## TÓPICO 5- FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

**5.1.** A presente contratação de Fornecimento de Bens e Materiais e Serviços - Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet, sob demanda, para os eventos de todas as unidades básicas e complementares da PGE localizadas em Goiânia-GO fundamentada nos termos do Estudo Técnico Preliminar.

**5.2.** A Procuradoria-Geral do Estado de Goiás (PGE), na consecução de suas missões institucionais, promove diversos eventos, os quais, na sua maioria são demandados pelo Centro de Estudos Jurídicos (CEJUR) e pelo Gabinete da Pasta, como cursos, congressos, reuniões, seminários, workshops, encontros, treinamentos, dentre outros. No ano corrente foram realizados grandes eventos de capacitação, com a presença de ilustres palestrantes convidados, dentre os quais pessoas de renome nacional e autoridades.

Além desses seminários e cursos, ainda, há previsão de realização de tantos outros ao longo desse ano e dos seguintes, de forma contínua, pois a atualização profissional é persistente. Também, anualmente, comemora-se o Dia do Procurador do Estado. A data faz parte oficialmente do Calendário Oficial do Estado de Goiás e está instituída pela Lei n.º 16.778/2009. Nos eventos de comemoração da carreira são promovidos encontros para reflexão sobre o papel que esse profissional vem desempenhando e como ele pode melhor contribuir com o Estado. Além disso, são agraciados servidores e autoridades com a Medalha do Mérito PGE-GO, destinada a homenagear aqueles que se destacam pelos relevantes serviços prestados à advocacia pública, à Procuradoria-Geral do Estado de Goiás e à sociedade goiana, nos termos da Portaria n.º 382-GAB/2018 - PGE.

Nos últimos anos, a PGE passou por avanços: mudou de sede, implementou programas de inteligência, apostou no aperfeiçoamento dos procuradores, realizou concursos públicos, investiu na área de tecnologia da informática, entre outras. Essas mudanças foram possíveis graças a uma gestão moderna e eficiente, que trabalha com foco na unicidade de atuação e no trabalho coeso de sua equipe. Portanto, imprescindível o alinhamento dos recursos humanos às diretrizes da gestão do órgão.

Diante desse contexto, é imprescindível que eventos da envergadura dos que são realizados pela PGE sejam organizados e planejados por empresa que tenha expertise na prestação desse tipo de serviço, no propósito de alcançar um ambiente confortável e preparado para atender a necessidade dos frequentadores, reservando aos procuradores do estado e aos profissionais da Casa o desempenho de suas atividades fim. Nessa perspectiva, faz-se necessária a contratação de serviços especializados de planejamento, organização, coordenação, execução e acompanhamento de eventos, com fornecimento de materiais e serviços, uma vez que, dentre o rol de atividades inerentes à atuação do órgão não se inclui a promoção direta de qualquer tipo de evento.

## **Tópico 6 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

---

**6.1.** O objeto da contratação deve seguir todos os requisitos e padrões regionais ou nacionalmente estabelecidos.

### **Requisitos normativos e legais:**

**6.2.** A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais.

### **Requisitos de sustentabilidade:**

**6.3.** A empresa deve utilizar o mínimo de materiais de plástico descartável durante a prestação do serviço, no transporte e armazenamento dos materiais, tendo em vista os inúmeros problemas que o uso abusivo de plásticos trazem ao meio ambiente.

**6.4.** A empresa deve zelar pela correta destinação dos resíduos decorrentes dos serviços prestados, em conformidade com a Lei nº 12.305/2010 ? Política Nacional de Resíduos Sólidos e a Resolução CONAMA n. 275, de 25/04/2001.

## **Tópico 7 - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

---

O objeto contratado deverá ser entregue ou prestado mediante o cumprimento das seguintes condições:

**7.1.** A CONTRATADA deverá iniciar a realização dos serviços, a partir da emissão de OS ? Ordem de Serviço da realização dos serviços pelo CONTRATANTE que poderão ser demandados com a seguinte antecedência:

- a) eventos até 50 (cinquenta) participantes: 24 (vinte e quatro) horas;
- b) eventos com 51 (cinquenta e um) a 100 (cem) participantes: 48 (quarenta e oito) horas;
- c) eventos com mais de 100 (cem) participantes: 72 (setenta e duas) horas;

**7.2.** A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

a) Para cada evento programado, a Contratante comunicará à Contratada com antecedência mínima contidas no item 8.1, todas informações referentes ao evento (horário de início e fim, quantidade estimada de público e etc.);

b) Para cada evento ou grupo de eventos autorizado(s), a Contratada apresentará, em até 48 horas, contadas do recebimento da Ordem de Serviço, sua proposta de planejamento e execução de evento(s), contendo sugestões sobre: a previsões de quantidades de insumos, equipamentos, profissionais e demais itens necessários ao perfeito atendimento da demanda;

- c) A Contratante rejeitará, no todo ou em parte, o serviço executado em desacordo com o contratado.
- d) Todos os serviços serão solicitados pelo gestor(a) ou gestor(a) substituto do contrato por ordem de serviço numerada sequencialmente e assinada pela Superintendência de Gestão Integrada.
- e) A Contratada deverá estar apta a iniciar a prestação dos serviços objeto da presente contratação na data da assinatura do contrato.
- f) Os serviços serão executados em dias úteis e não úteis, em datas, horários e locais a serem definidos e informados pelo gestor(a) ou seu substituto(a) do contrato.
- g) Excepcionalmente, quando circunstâncias determinarem a necessidade de realização de eventos urgentes ou imprevistos, ao critério exclusivo desta Contratante, os serviços necessários à realização de evento específico poderão ser demandados com antecedência mínima de até 5 (cinco) dias antes do início do evento, mediante Ordem de Serviço emitida pelo gestor contratual.
- h) Os profissionais devem obedecer às normas disciplinares e de segurança da PGE e zelar pelo respeito e pela cortesia no relacionamento entre colegas, usuários do serviço e servidores.
- i) Os profissionais deverão apresentar-se no local estabelecido com 1 (uma) hora de antecedência de seu início, a fim de verificar as condições e características do local e das atividades a serem realizadas.
- j) A Contratada deverá disponibilizar correio eletrônico(e-mail) e telefone para contato, para fins de recebimento da ordem de serviço pela Contratante.
- k) O deslocamento dos profissionais até o local da prestação do serviço é de responsabilidade da Contratada.
- l) O cronograma e o local das atividades a serem prestadas constarão na ordem de serviço. O horário de início e de término do evento são apenas estimativas.
- m) A Contratada deverá informar à Contratante, com até 24 (vinte quatro) horas de antecedência da data de realização do evento, os dados de sua equipe para credenciamento e entrada destes no local do evento. Caso seja necessária a troca de profissionais, a Contratada deverá informar a Contratante, por telefone e por correio eletrônico, os dados cadastrais do substituto, em horário comercial de 8h às 18h, com até 8 (oito) horas de antecedência ao início do evento.
- n) Comunicar formal e previamente ao Gestor do Contrato toda e qualquer anormalidade ou impropriedade que possa impactar a execução regular e rotineira do evento programado e autorizado, prestando os esclarecimentos necessários para deliberação do órgão contratante, durante a fase de planejamento do evento.
- o) Todos os equipamentos utilizados deverão ser de alta qualidade, e disponibilizados em tempo hábil para verificações do Contratante.
- p) Realizar todos os procedimentos operacionais e administrativos e/ou transações comerciais necessárias à execução dos serviços contratados exclusivamente em seu próprio nome, observadas as legislações de regência, assegurando-se de que todos os itens, atividades e serviços sejam executados em conformidade com a ordem de serviço autorizada para cada evento.
- q) O cancelamento do serviço solicitado poderá ser feito com até 05 (cinco) dias de antecedência, sem custos. Nos casos em que o cancelamento ocorra com menos de 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, a empresa poderá pleitear o ressarcimento dos custos que efetivamente comprovar. A comprovação dos custos deverá ser feita por meio de notas fiscais e respectivos comprovantes de pagamento.

r) A Contratante informará à Contratada com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas do início do evento, mudanças de horários da prestação de serviços. Nestes casos, não haverá qualquer tipo de ressarcimento. Mudanças de horário de início do evento, 02 (horas) para mais ou para menos, devem ser acatadas de forma obrigatória pela Contratada, sem direito a ressarcimento, desde que comunicadas com antecedência. A Contratante ressarcirá as despesas incorridas pela Contratada, desde que devidamente comprovadas através de notas fiscais, nos casos de mudanças que não se enquadrem no subitem anterior.

s) A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes deste Termo, assumindo os riscos e as despesas decorrentes da execução do objeto.

t) A Contratada terá o prazo de 1 (uma) hora, contados da solicitação feita pelo gestor do contrato ou seu substituto, para apresentar profissional substituto, que deverá possuir as qualificações técnicas exigidas para a prestação dos serviços.

u) A Contratada deverá executar os serviços demandados sob supervisão, acompanhamento e fiscalização da Contratante, que verificará sua qualidade e indicará as correções dos serviços realizados em desacordo com o pactuado.

**7.3.** A Contratada deverá fornecer o material necessário para a perfeita execução dos serviços, sendo este composto da seguinte formação:

I - Almoço/jantar: jogo de taças em vidro, que são compostos de 03 (três) tipos, sendo água, tinto e champanhe; 02 (dois) jogos de talheres de inox 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 inox, cristal e/ou porcelana na cor branca e guardanapos em tecido e cores diversas;

II - Coffee Break: 01 (um) jogo de xícaras de café por unidade de convidados, este composto de pires e xícara, esta sendo de louça com relevo de cor branca; colher para café de inox; 01 (um) jogo de chávenas de chá composto por pires e chávena de louça na cor branca e colher de inox; 03 (três) taças em vidro para água na montagem da mesa e 01 (um) de reserva na copa; 02 (duas) unidades por pessoa de pratos de louça na cor branca; 02 (dois) jogos de talheres de sobremesas compostos de 03 (três) peças sendo garfo, faca e colher de sobremesa em inox; guardanapos em tecido e cores diversas; jarras em inox para os serviços de água, suco (geralmente composto por dois tipos), sendo a proporção de 04 quatro jarras por garçom; 01 bandeja para cada serviço de água, refrigerante, suco, 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 inox 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, cristal e inox; pratos de bolos altos e de formatos diferentes; bandejas de inox para as quitandas; travessas para os produtos quentes, tais como, ovos e molhos; réchaud de inox com banho maria na proporção de unidade de produtos em relação a número de apoios a serem montados;

III - Coquetel: deverão ser utilizados materiais de inox, cristal e louça 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;

IV - Água: deverão ser entregues geladas e/ou se naturais dispor de gelo em cubos, copos descartáveis. Conforme definição da PGE para cada tipo de evento.

a) A Contratada deverá encarregar-se integralmente pelo transporte dos materiais/produtos e de pessoal para as dependências do local nas quais acontecerão os eventos programados;

b) A Contratante nomeará responsável fará a contagem de materiais e utensílios (pratos, copos, taças,

talheres e etc.), para conferência e assegurar o possível ressarcimento no caso de perda, quebra ou dano.

**7.4.** O quadro de pessoal na produção deverá possuir a seguinte composição:

I - Salão: Maitre (chefe de salão) ? 1/100 convidados;

a) Montagem do salão de acordo com o layout solicitado pela PGE;

b) Garçom para serviço de coffee break, 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.

II - Cozinha:

a) 01 (um) cozinheiro chefe com formação e experiência, 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.

**7.5.** 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 com uniforme composto de camiseta com logotipo da empresa e calça jeans.

**7.6.** A contratada deverá fornecer, após a realização do evento, um relatório final do evento, 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.

**7.7.** Nos casos de quebra, perda ou dano de itens da Contratada, a mesma deverá apresentar 03 orçamentos do item, para que a Contratante efetue a restituição do dano causado pelo evento.

#### **Critérios de medição da qualidade dos serviços prestados**

**7.8.** Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos:

a) O objeto será executado em parcelas, conforme a Ordem de Serviço emitida pela Contratante, que definirá o serviço a ser fornecido, além da data e hora do evento;

b) O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados;

c) Será verificada a adequação da prestação do serviço conforme os critérios previstos neste Termo de Referência;

d) A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas;

e) A metodologia de avaliação da qualidade serviços consistirá na verificação da total correspondência entre o item descrito e a entrega do serviço solicitado. O procedimento será realizado pela gestão do contrato, que tem o direito de avaliar a prestação de serviço, utilizando-se do parâmetros previstos no IMR, após o evento, o serviço que não corresponder à respectiva descrição e ao padrão estético exigido pelo evento, conforme orientações da Contratante.

**7.9.** A Contratada poderá justificar todas as ocorrências que cometer, sendo passível a Contratante a revisão de suas decisões ou não. A justificativa deverá ser por registro formal e entregue por meio eletrônico (e-mail).

#### **7.10.** Índice de Medição de Resultados (IMR)

a) Definição: Instrumento de Medição de Resultado ? documento anexo ao contrato que define, em bases compreensíveis, tangíveis, objetivamente observáveis e comprováveis os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço e respectivas adequações de pagamento;

b) Objetivo a atingir: obtenção da melhor execução do objeto, mediante a definição de indicadores de acompanhamento de qualidade dos serviços prestados durante a vigência do contrato.

c) Forma de avaliação: definição das situações, indicadores (Tabela 2) que caracterizem o não atendimento do objetivo e atribuição de grau de correspondência (Tabela 1), de 1 a 3, de acordo com os indicativos de metas a cumprir;

d) Apuração: o registro de ocorrências será apurado a cada execução de evento, aplicando-se a respectiva pontuação por meio da qual caberá ao servidor responsável pela organização dos eventos elaborar relatório com as falhas detectadas e comunicar ao gestor do contrato para aplicação junto a Assessoria Jurídica as penalidade aplicáveis.

e) Sanções: Conforme o Termo de Referência.

f) Os valores apurados em decorrência de descumprimento dos itens indicados no IMR serão objeto de avaliação do serviço ofertado pela empresa Contratada.

<b>Grau de Relevância</b>	<b>Correspondência</b>
1	Resultado inferior a 80%
2	Resultado inferior a 60%
3	Resultado inferior a 50%

**Tabela 2**

<b>Ordem</b>	<b>Serviço</b>	<b>Infração</b>	<b>Grau</b>
--------------	----------------	-----------------	-------------

1	Serviços Especializados	Atraso na apresentação do profissional provocando transtorno na execução do evento.	1
	Serviços Especializados	Profissional não apresentar qualificação para exercer a função	2
	Serviços Especializados	Mesmo profissional exercendo mais de uma das funções em divergência ao contratado trazendo transtornos ao evento	2
	Serviços Especializados	Não se apresentar trajado de forma adequada	1
2	Alimentação e Bebidas	Fornecimento de produtos em quantidade e qualidade inferior ao contratado	2
	Alimentação e Bebidas	Acomodação dos alimentos em recipientes inadequados.	1
	Alimentação e Bebidas	Identificação de objetos estranhos aos alimentos, a exemplo de cabelos, insetos e/ou outros	3
	Alimentação e Bebidas	Atraso no fornecimento do serviço	2
	Alimentação e Bebidas	Fornecimento louças inadequadas ao nível do evento.	2
	Alimentação e Bebidas	Alimentos apresentados em temperatura inadequada ao produto, quente quando deveria estar frio e frio quando deveria estar quente	2

#### Local de entrega ou prestação de serviço:

**7.11.** O objeto contratado deverá ser entregue ou prestado no endereço apresentado no item 3.1 deste Termo de Referência.

### Tópico 8 - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

#### Responsabilidade do Fornecedor

**8.1.** Não obstante o Fornecedor ser o único responsável pela entrega do objeto ou prestação de serviço, a Administração se reserva no direito de exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre o fornecimento ou prestação de serviço, nos termos da legislação aplicável.

**8.2.** O Fornecedor será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o

acompanhamento pela Administração.

### **Comunicação**

**8.3.** As comunicações entre o órgão ou entidade e o Fornecedor serão realizadas por escrito, admitindo-se o uso de notificação ou mensagem eletrônica registrada no sistema SISLOG destinada a esse fim, realizadas pelo Gestor do Contrato, ou seu respectivo substituto, formalmente designado.

### **Reunião inicial do contrato**

**8.4.** Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa Fornecedora para reunião inicial para apresentação do Plano de Gestão do Contrato, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do Fornecedor, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

### **Registro de Ocorrências**

**8.5.** Serão registradas todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

### **Gestão e fiscalização do contrato**

**8.6.** O contrato será acompanhado pelo Gestor e Fiscal do Contrato, ou seus respectivos substitutos, formalmente designados nos termos do Decreto Estadual nº 10.216 de fevereiro de 2023, responsáveis pela fiscalização, acompanhamento e verificação da perfeita execução contratual, em todas as fases até a finalização do contrato.

**8.7.** O Gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato e será responsável pela comunicação com representantes do Fornecedor, nos termos do art. 22 do Decreto Estadual nº 10.216 de fevereiro de 2023.

**8.8.** O Gestor do contrato coordenará as atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa e setorial, aos atos preparatórios à instrução processual e encaminhará a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos relativos à alteração, prorrogação ou rescisão contratual ou para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções.

### **Fiscalização Técnica**

**8.9.** O Fiscal Técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração, segundo suas atribuições descritas no art. 23 do Decreto Estadual nº 10.216 de fevereiro de 2023.

**8.10.** O Fiscal Técnico acompanhará o contrato com o objetivo de avaliar a execução do objeto nas condições contratuais e, se for o caso, aferir se a quantidade, a qualidade, o tempo e o modo da prestação ou da execução do objeto estão compatíveis com os indicadores estabelecidos no edital para o pagamento, com possibilidade de solicitar o auxílio ao Fiscal Administrativo ou Setorial, e ainda informar ao gestor do contato, em tempo hábil, a ocorrência relevante que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência ou a existência de riscos quanto à conclusão da execução do objeto contratado que estão sob sua responsabilidade.

**8.11.** A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas

ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Organização ou de seus agentes e prepostos.

**8.12.** O representante da CONTRATANTE anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

**8.13.** A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

**8.14.** A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada.

**8.15.** A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

**8.16.** O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais.

**8.17.** O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual.

**8.18.** As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por colaboradores, equipe de fiscalização ou único colaborador, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

**8.19.** A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a Contratada:

a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

c) A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

**8.20.** Durante a execução do objeto, o fiscal técnico ou o gestor, caso não haja fiscal técnico designado, deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à Contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

**8.21.** O fiscal técnico ou o gestor, caso não haja fiscal técnico designado, deverá apresentar ao preposto da Contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

**8.22.** Em hipótese alguma, será admitido que a própria Contratada materialize a avaliação de

desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

**8.23.** A Contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico ou o gestor, caso não haja fiscal técnico designado, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

**8.24.** Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à Contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

**8.25.** O fiscal técnico ou o gestor, caso não haja fiscal técnico designado, poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

**8.26.** A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais.

#### **Fiscalização Administrativa**

**8.27.** O Fiscal Administrativo do contrato acompanhará os aspectos administrativos contratuais quanto às obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas e ao controle do contrato no que se refere a revisões, reajustes, repactuações e providências nas hipóteses de inadimplemento, segundo suas atribuições descritas no art. 24 do Decreto nº 10.216 de 2023.

#### **Verificação da manutenção das condições de habilitação do Fornecedor**

**8.28..** O Fornecedor deverá manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação, ou para a qualificação, na contratação direta.

**8.29.** Constatando-se a situação de irregularidade do Fornecedor, o Gestor deverá notificar o Fornecedor para que, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, por motivo justo e a critério da Administração.

**8.30.** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Administração deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual por meio de processo administrativo, assegurado ao Fornecedor o contraditório e a ampla defesa.

**8.31.** Havendo a efetiva execução do objeto durante o prazo concedido para a regularização, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato

### **Tópico 9 - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

---

#### **Atesto da execução do objeto**

**9.1.** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o prazo para atesto ou liquidação ficará sobrestado até que o Fornecedor providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à Administração.

**9.2.** Nenhum pagamento será efetuado ao Fornecedor enquanto perdurar pendência na apresentação da Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente.

**9.3.** A Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao CADFOR.

**9.3.1.** O Fornecedor que estiver em situação de irregularidade junto ao CADFOR deverá entregar juntamente com a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, os documentos que porventura estiverem vencidos para fins de atualização pelo CADFOR.

**9.4.** A equipe de fiscalização do contrato realizará consulta ao Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado ? CADFOR, bem como no Cadastro de Inadimplentes ? CADIN estadual, para verificar a manutenção das condições de habilitação.

**9.4.1.** Caso seja constatado que o Fornecedor esteja em situação de irregularidade perante o Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado ? CADFOR, este será notificado por escrito para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhar ao Gestor do Contrato os documentos que porventura estiverem vencidos, ou, no mesmo prazo, apresentar sua defesa.

**9.4.2.** Caso seja constatado que o Fornecedor esteja em situação de irregularidade perante o Cadastro de Inadimplentes ? CADIN estadual, este será notificado por escrito para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularizar sua situação ou, no mesmo prazo, apresentar sua defesa.

**9.4.3.** Os prazos referidos neste item poderão ser prorrogados uma vez, por igual período, a critério da Administração.

**9.4.4.** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Administração comunicará à Controladoria-Geral do Estado a inadimplência do Fornecedor.

**9.4.5.** Persistindo a irregularidade, a Administração deverá adotar as medidas necessárias à rescisão dos contratos em execução, assegurado o contraditório e a ampla defesa, por meio de processo administrativo a ser instaurado.

**9.4.6.** Havendo a efetiva prestação dos serviços ou o fornecimento dos bens, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão contratual, se o Fornecedor não regularizar sua situação no CADFOR e/ou no CADIN, salvo nas hipóteses em que houver indícios das infrações administrativas previstas na Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021, caso em que a retenção dos créditos não excederá o limite dos prejuízos causados à Administração.

**9.5.** O Gestor do Contrato deverá disponibilizar a Nota Fiscal, com seu respectivo atesto, ao setor financeiro, em até 5 (cinco) dias após o atesto.

### **Liquidação da Despesa**

**9.6.** O registro da liquidação da despesa no Sistema de Programação e Execução Orçamentária e Financeira ? SIOFINET deverá ser realizado pelo setor financeiro em até 15 (quinze) dias após o atesto da execução do objeto.

**9.7.** Para fins de liquidação, o setor financeiro deverá verificar se a Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

**9.7.1.** o prazo de validade e a data da emissão;

**9.7.2.** os dados do contrato e do órgão ou entidade da Administração;

**9.7.3.** o período respectivo de execução do contrato;

**9.7.4.** o valor a pagar; e

**9.7.5.** eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

### **Prazo de Pagamento**

**9.8.** O pagamento será realizado de forma Pontualmente, de acordo com a frequência de emissão da Ordem de Serviço/Fornecimento, no valor proporcional aos quantitativos demandados e efetivamente executados no período.

**9.9.** O pagamento do objeto deverá ser realizado até 30 (trinta) dias após o atesto da Nota Fiscal e emissão do Termo de Recebimento Definitivo pelo Gestor do Contrato, nos termos deste Tópico, respeitada a ordem cronológica conforme Decreto Estadual nº 9.561 de novembro de 2019.

**9.10.** A Administração somente efetuará o pagamento à proponente vencedora referente às Notas Fiscais ou documento de cobrança equivalente, estando vedada a negociação de tais títulos com terceiros.

**9.11.** O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Fornecedor.

**9.11.1.** Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

**9.12.** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

**9.12.1.** A Contratante, ao efetuar o pagamento à Contratada, fica obrigada a proceder à retenção do Imposto de Renda (IR) ao Estado de Goiás com base na Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, e alterações posteriores.

**9.13.** O Fornecedor regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123 de dezembro de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

### **Reajuste em caso de atraso no pagamento**

**9.14.** Ocorrendo atraso no pagamento em que o Fornecedor não tenha de alguma forma concorrido para a mora, os valores devidos ao Fornecedor serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice de correção monetária. 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.

## Do reajuste do contrato

9.15. Os preços serão fixos e irremovíveis pelo período de 12 (doze) meses contados da data do orçamento estimado. Após este período será utilizado o IPC-A (IBGE) como índice de reajustamento.

## Tópico 10 - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

10.1. Critério de Julgamento	Menor Preço
10.2. Forma de adjudicação	Lote Único
10.3. Prazo de validade das propostas	90

### 10.4. Da Não Participação de Empresas Reunidas em Consórcio:

A admissão de empresas reunidas em consórcio é decisão discricionária da Administração. Nesse sentido, leciona o renomado autor Marçal Justen Filho, *in* Comentários à lei de licitações e contratos administrativos, 12. ed., São Paulo: Dialética, p. 410, nos seguintes termos, confira-se:

O ato convocatório admitirá ou não a participação de empresas em consórcio. Trata-se de escolha discricionária da Administração Pública, o que evidentemente não significa autorização para decisões arbitrárias ou imotivadas.

Nesse contexto, notabiliza que a admissão de consórcio em objeto de baixa complexidade e de pequeno valor econômico atenta contra a competitividade, pois permitiria, com o aval da Administração, a união de potenciais concorrentes que poderiam disputar entre si, diminuindo o universo de propostas e eventual vantagem econômica.

A participação de consórcios é recomendável quando o objeto é considerado como de alto nível de complexidade e a licitação é de grande vulto, demandando maior conjunção de esforços dos particulares para execução, como bem observado na lição do autor Marçal Justen Filho, *in* Comentários à Lei de licitações e Contratos Administrativos, 13ª Edição - 2009, p. 47, senão vejamos:

Em regra, o consórcio não é favorecido ou incentivado pelo nosso Direito. Como instrumento de atuação empresarial, o consórcio pode conduzir a resultados indesejáveis. A formação de consórcios acarreta risco de dominação do mercado, através de pactos de eliminação de competição entre os empresários. **No campo de licitações, a formação de consórcios poderia reduzir o universo da disputa.** O consórcio poderia retratar uma composição entre eventuais interessados, em vez de estabelecerem disputa entre si, formalizariam acordo para eliminar a competição. (grifou-se)

Mas o consórcio também pode prestar-se a resultados positivos e compatíveis com a ordem jurídica. **Há hipóteses em que as circunstâncias de mercado e/ou a complexidade do objeto tornam problemática a competição.** Isso se passa quando grandes quantidades de empresas isoladamente não dispuserem de condições para participar de licitações. Nesse caso, o instituto de participantes. (grifou-se)

É usual que a Administração Pública **apenas autorize a participação de empresas em consórcio quando as dimensões e a complexidade do objeto ou as circunstâncias concretas exigirem a associação entre os particulares.** São as hipóteses e que apenas umas poucas empresas estariam aptas a preencher as condições especiais exigidas para licitação. (grifou-se)

Logo, nota-se que não há nada que justifique a participação de empresas em consórcios no objeto em apreço. Ele não se reveste de alta complexidade, tampouco é serviço de grande vulto econômico, ou seja, o termo de referência não traz nenhuma característica própria que justificasse a admissão de empresas nessa condição.

Por fim, a vedação quanto à participação de consórcio no presente procedimento não limitará a competitividade. Assim, resta demonstrado com base no objeto deste termo de referência que não há necessidade que empresas reúnam-se para junção de qualificações distintas destinadas a um mesmo fim, objeto deste processo.

### **Exigências de habilitação**

**10.5.** A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021, poderá ser substituída pelo Certificado de Registro Cadastral ? CRC, do Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado de Goiás ? CADFOR, conforme orientações gerais disponíveis no link: <https://sislog.go.gov.br/>.

### **Qualificação técnica mínima exigida**

**10.6.** A título de qualificação técnica, deverão ser apresentados, no mínimo, 01 (um) atestado/declaração/contrato, que Ateste a Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que faça explícita menção à LICITANTE como executora, comprovando a sua aptidão na execução de objeto pertinente e compatível em características e prazos com o objeto deste Termo de Referência, contemplando, ao menos, 50% dos itens de maior relevância (itens: 01, 02, 03 e 04) da contratação. Pois considerada a complexidade do objeto e visando a expertise da execução dos serviços, esse percentual exigido de capacidade técnica irá assegurar que a licitante vencedora terá totais condições de capacidade de executar os serviços dentro da realidade do objeto da presente licitação, em razão dos seguintes fatores:

10.6.1. A contratação de serviços de buffet envolve uma série de habilidades técnicas e logísticas que vão além do simples fornecimento de alimentos. Inclui a gestão de equipe, cumprimento de normas sanitárias e a capacidade de adaptação e resolução de imprevistos de forma imediata durante os eventos. Essas habilidades são tornam-se mais evidentes quanto maior o evento atendido ou quanto maior for o número de eventos a serem realizados, portanto proporcional ao tamanho da contratação. Nesse sentido, exigir uma comprovação mínima de 50% da parcela de maior relevância, assegura que o fornecedor já possua experiência prática em contratações de mesmo porte;

10.6.2. A redução da exigência poderia comprometer a qualidade do serviço, na medida em que admite a entrada de fornecedores sem a capacidade técnica necessária para atender adequadamente às necessidades do órgão. No contexto de eventos institucionais, isso pode impactar negativamente a imagem da instituição;

10.6.3. A exigência de 50% encontra respaldo na legislação e jurisprudência pertinentes, que permitem à Administração estabelecer critérios proporcionais à complexidade do objeto licitado. Este percentual é considerado razoável e adequado para assegurar que o licitante tenha capacidade comprovada para a execução dos serviços, sem que isso represente uma restrição indevida à competitividade, mas sim uma medida necessária para garantir a segurança e a qualidade da contratação.

**10.7.** O(s) atestado(s) deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente; e,

10.7.1. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade do(s) atestado(s), apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, **caso solicitado em eventuais diligências pela PGE.**

**10.8.** A comprovação técnica, também, dar-se-á mediante visita técnica realizada pela Superintendência de Gestão Integrada da PGE, aprovando as condições físicas e materiais da licitante vencedora para a prestação dos serviços objeto da presente licitação.

**10.9.** A visita técnica verificará as condições estabelecidas no subitem 10.10 deste termo de referência, a fim de garantir objetividade no julgamento.

**10.10.** 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 em quantidade suficiente.
- f) Condições de acondicionamento e transporte dos alimentos preparados.

### **Subcontratação**

**10.11.** Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

### **Visita técnica facultativa**

**10.12.** O Fornecedor poderá vistoriar o local onde serão entregues os bens e/ou executados os serviços até o último dia útil anterior à data fixada para abertura da sessão pública, com o objetivo de inteirar-se das condições e grau de dificuldade, mediante prévio agendamento de horário pelo telefone (62) 3252-8203, limitada a realização da vistoria a um interessado por vez.

**10.13.** O registro dessa Vistoria será formalizado através do ANEXO – MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA, que deverá ser assinado por um representante da empresa e outro da Administração.

**10.14.** Tendo em vista a faculdade da realização da vistoria, os Fornecedores não poderão alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldade existentes como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços em decorrência da execução do objeto deste Termo de Referência. Caso opte por não realizar a vistoria nos locais e instalações referentes a este objeto, deverá ser preenchido e assinado, pelo representante da empresa, o documento conforme ANEXO - MODELO DE TERMO DE DISPENSA DE VISITA TÉCNICA.

## **Tópico 11 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

---

**11.1.** A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes neste termo de referência e em sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

**11.2.** Executar o objeto conforme as especificações, prazos e condições constantes neste termo de referência;

**11.3.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o previsto no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

**11.4.** Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste termo de referência, o objeto fornecido/executado em desacordo com as especificações exigidas;

**11.5.** Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

**11.6.** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na cotação;

**11.7.** Possuir infraestrutura adequada, suficiente e compatível ao planejamento, programação, gestão, controle, administração, organização e execução dos serviços objeto deste Termo de Referência, utilizando-se de pessoal especializado e capacitado;

**11.8.** Manter preposto responsável pela execução do contrato, aceito pela PGE, durante o período de vigência do contrato, para representá-la sempre que for preciso;

**11.9.** Manter, por si, por seus prepostos e empregados, irrestrito e total sigilo sobre quaisquer dados que lhe sejam fornecidos.

**11.10.** Sujeitar-se à ampla e irrestrita fiscalização por parte desta contratante, prestando todos os esclarecimentos solicitados, de forma tempestiva, suficiente, clara, concisa e lógica, atendendo prontamente às reclamações formuladas;

**11.11.** Arcar com as reclamações levadas ao seu conhecimento por parte da fiscalização do contrato, cuidando imediatamente das providências necessárias para a correção de fatos e circunstâncias que prejudiquem a execução do evento, o cumprimento do objeto e/ou os níveis de eficiência, economicidade e efetividade, evitando repetição desses fatos e falhas no evento em execução ou subsequentes;

**11.12.** Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato ou pelo gestor, caso não haja fiscal designado, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

**11.13.** Responsabilizar-se pelo cumprimento, no caso de vínculo trabalhista, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;

**11.14.** Comunicar ao Fiscal do contrato, imediatamente, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços;

**11.15.** Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do serviço;

**11.16.** Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

**11.17.** Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato;

- 11.18.** Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado;
- 11.19.** Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 11.20.** Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações deste Termo de Referência;
- 11.21.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 11.22.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 11.23.** Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 11.24.** Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- 11.25.** Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 11.26.** Relatar toda e qualquer irregularidade observada em função da prestação dos serviços contratados;

## **Tópico 12 - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

---

- 12.1.** Dar conhecimento à contratada de quaisquer fatos que possam afetar a entrega do objeto.
- 12.2.** Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens/serviços com as especificações constantes deste termo de referência e da proposta, para fins de aceitação.
- 12.3.** Notificar à contratada, formalmente, caso os materiais estejam em desconformidade com o estabelecido no Termo de Referência e Anexos, para que essa proceda às correções necessárias.
- 12.4.** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada;
- 12.5.** Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao preço contratado e cujo objeto tenha sido efetivamente entregue/executado, no prazo e forma estabelecidos neste termo de referência;
- 12.6.** Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por colaborador especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 12.7.** Notificar à Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

**12.8.** Não exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais

como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

**12.9.** Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

**12.10.** Cientificar a área de representação jurídica para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;

**12.11.** A Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente termo de referência, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

### **Tópico 13 - ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA**

**13.1.** Anexo do TR - MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA.

**13.2.** Anexo do TR - MODELO DE TERMO DE DISPENSA DE VISITA TÉCNICA.

#### **EQUIPE DE PLANEJAMENTO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DESTE TERMO DE REFERÊNCIA:**

<b>Responsável</b>	<b>Função</b>	<b>Telefone</b>	<b>Email</b>
GEOVANIA ADRIANO MARTINS	Integrante Técnico	62 32528271	geovania.martins@pge.go.gov.br
VITOR RODRIGUES ALVES	Integrante Requisitante	62 32694105	vitor.alves@pge.go.gov.br

## **ANEXO I**

### **DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA**

Declaro, para os devidos fins que eu, \_\_\_\_\_, na qualidade de profissional responsável pela empresa \_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_, telefone (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_, compareci à Procuradoria-Geral do Estado (PGE), situada à Rua 2 esquina com Avenida República do Líbano, Qd. D-2, Lts. 20/26/28, Edifício Republic Tower, Setor Oeste, Goiânia - GO, local da visita técnica para prestação de serviços de buffet, sob demanda, objeto da licitação, do qual dou plena ciência das condições as quais serão realizadas.

\_\_\_\_\_, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

---

Representante da Empresa

---

Representante da Procuradoria-Geral do Estado

## ANEXO II

### DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISITA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins que eu, \_\_\_\_\_, na qualidade de profissional responsável pela empresa \_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_, telefone (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_, tendo em vista a faculdade da realização da vistoria, dispensamos a realização da visita técnica na sede da Procuradoria-Geral do Estado (PGE) situada à Rua 2 esquina com Avenida República do Líbano, Qd. D-2, Lts. 20/26/28, Edifício Republic Tower, Setor Oeste, Goiânia ? GO, local da visita técnica para prestação de serviços de buffet, sob demanda, objeto desta licitação, assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizarei para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com o órgão licitador.

\_\_\_\_\_, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

---

Representante da Empresa

---

Representante da Procuradoria-Geral do Estado

GOIANIA - GO, aos 30 dias do mês de agosto de 2024.

---



Documento assinado eletronicamente por **GEOVANIO ADRIANO MARTINS, Fiscal de transporte coletivo**, em 30/08/2024, às 14:38, 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 **VITOR RODRIGUES ALVES, Superintendente**, em 30/08/2024, às 14:39, 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 **64318648** e o código CRC **326FD55D**.

---

SISTEMA DE LOGÍSTICA DE GOIÁS  
AVENIDA ANHANGUERA Nº 609, - Bairro SETOR LESTE UNIVERSITÁRIO - GOIANIA -  
GO - CEP 74610-250 - (62)3201-8795.



Referência: Processo nº 202400005023612



SEI 64318648

Secretaria de  
Estado da  
Administração



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRAÇÃO  
SISTEMA DE LOGÍSTICA DE GOIÁS

## MINUTA DE CONTRATO

PROCURADORIA-GERAL DO ESTADO

## MINUTA DE CONTRATO

**CONTRATO** **Nº**  
numeroSequencial/2024 ? PGE  
**PROCESSO Nº 202400005023612**

Contrato que entre si celebram o Estado de Goiás, por intermédio da PGE - PROCURADORIA-GERAL DO ESTADO e a empresa [empresaVencedora] para Contratação de buffet sob demanda.

**CONTRATANTE:** O **ESTADO DE GOIÁS**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 01.409.580/0001-38, neste ato representado, nos termos do art. 84-A da Lei nº 17.928, de 27 de novembro de 2012, introduzido pela Lei Complementar nº 164, de 07 de julho de 2021, c/c Decreto nº 9.898, de 07 de julho de 2021, pelo Procurador-Geral do Estado de Goiás, **RAFAEL ARRUDA OLIVEIRA**, brasileiro, casado, advogado, CPF/MF sob o nº \*\*\*.145.651-\*\*, por intermédio da **PROCURADORIA-GERAL DO ESTADO DE GOIÁS**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 01.409.697/0001-11, com sede à Rua 2, esquina com Avenida República do Líbano, Qd. D-2, Lts. 20/26/28, Edifício Republic Tower, Setor Oeste, CEP nº 74115-120, Goiânia-GO.

**CONTRATADA:** [empresaContratada], inscrita sob o CNPJ/CPF nº [cnpjContratada], com sede no(a) [enderecoContratada], neste ato representada na forma de seus estatutos pelo Sr. [representanteContratada], CPF nº \_\_\_\_\_, com endereço \_\_\_\_\_.

O presente contrato será regido pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto nº 10.207, de 27 de

janeiro de 2023, Decreto nº 10.247, de 30 de Março de 2023, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie e pelos preceitos de direito público, aplicando, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

## **CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

---

O presente contrato tem por objeto prestação de serviços de *buffet*, sob demanda, para os eventos da Procuradoria Geral do Estado de Goiás - PGE, vinculado às condições e especificações estabelecidas no edital, termo de referência, seus anexos e proposta da CONTRATADA, independente de transcrição e conforme as cláusulas e condições abaixo relacionadas.

## **CLÁUSULA SEGUNDA - DO PRAZO, LOCAL DE ENTREGA E FORMA DE RECEBIMENTO**

---

Os serviços deverão ser prestados conforme estabelecido no Tópico 7 - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO do [TR - Termo de Referência](#).

## **CLÁUSULA TERCEIRA - DO PREÇO E DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO**

---

O valor total do presente contrato, de acordo com a Proposta Comercial da CONTRATADA, é de [valorTotalContratado].

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Os preços contratados, de acordo com a Proposta Comercial da CONTRATADA, são:

[itenscomvencedor]

## **CLÁUSULA QUARTA - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E DO REAJUSTE**

---

A CONTRATADA, após a entrega do objeto, deverá protocolizar a Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente para ser atestada pelo gestor do contrato, que será encaminhada para o setor responsável da CONTRATANTE para pagamento.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO.** Para efetivação do pagamento, a Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao CADFOR, conforme itens 9.1 a 9.5 do Tópico 9 do [TR - Termo de Referência](#).

**PARÁGRAFO SEGUNDO.** O Prazo para pagamento se dará conforme os itens 9.9 ao 9.12 do Tópico 9 - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO do [TR - Termo de Referência](#).

**PARÁGRAFO TERCEIRO.** A liquidação da despesa ocorrerá nos termos dos itens 9.6 e 9.7 do Tópico 9 - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO do [TR - Termo de Referência](#).

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

**PARÁGRAFO QUINTO.** Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA, enquanto perdurar pendência correspondente ou em virtude de penalidade ou inadimplência.

**PARÁGRAFO SEXTO.** Em caso de atraso no pagamento à CONTRATADA, o reajuste acontecerá nos moldes do item 9.14 do Tópico 9 do [TR - Termo de Referência](#).

**PARÁGRAFO SÉTIMO.** Os preços serão fixos e irrealizáveis pelo período de 12 (doze) meses, contados da data do orçamento estimado. Após este período será utilizado o IPC-A (IBGE) como índice de reajustamento.

**PARÁGRAFO OITAVO.** Concluída a instrução do requerimento de reequilíbrio econômico-financeiro, a CONTRATANTE terá o prazo de 30 (trinta) dias para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.

#### **CLÁUSULA QUINTA - FONTE DE RECURSOS**

---

A despesa correrá por conta da seguinte dotação orçamentária:

I. Gestão/Unidade: \_\_\_\_;

II. Fonte de Recursos: \_\_\_\_;

III. Programa de Trabalho: \_\_\_\_;

IV. Elemento de Despesa: \_\_\_\_

V. Nota de Empenho: \_\_\_\_.

#### **CLÁUSULA SEXTA - DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

---

O prazo de vigência contratual é de 12 meses, contados a partir da assinatura do Contrato, nos termos do Título III, Capítulo V, da Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Considerando que o objeto contratado é de natureza continuada, a vigência do contrato é prorrogável nos termos da Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA - DA GARANTIA DO OBJETO**

---

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Não será exigida garantia da contratação.

#### **CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

---

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

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

**PARÁGRAFO SEGUNDO.** A CONTRATADA ficará sujeita as cláusulas contratuais estabelecidas neste contrato.

**PARÁGRAFO TERCEIRO.** Como condição para a celebração do contrato, a CONTRATADA deverá manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**PARÁGRAFO QUARTO.** A CONTRATADA obriga-se a atender ao objeto deste contrato de acordo com as especificações e critérios estabelecidos no [Edital] e seu [TR - Termo de Referência](#), e ainda:

- I. entregar o objeto em conformidade com a Cláusula Terceira deste Contrato;
- II. Cumprir com o prazo de entrega determinado neste Contrato;
- III. Responsabilizar-se integralmente pela entrega do objeto, nos termos da legislação vigente, bem como pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor - Lei n.º 8.078, de 1990);
- IV. Submeter-se à fiscalização da PROCURADORIA-GERAL DO ESTADO, através do setor competente, que acompanhará a entrega dos materiais e produtos, orientando, fiscalizando e intervindo ao seu exclusivo interesse, com a finalidade de garantir o exato cumprimento das condições pactuadas;
- V. cumprir, além dos postulados legais vigentes no âmbito federal, estadual e municipal, as normas da PROCURADORIA-GERAL DO ESTADO;
- VI. arcar com todos os ônus de transportes e fretes necessários;
- VII. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no [TR - Termo de Referência](#), o objeto com avarias ou defeitos;
- VIII. comunicar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- IX. indicar preposto para representá-lo durante a execução do contrato, e manter comunicação com representante da CONTRATANTE para a gestão do contrato;
- X. manter atualizado os seus dados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado de Goiás, conforme legislação vigente;
- XI. guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- XII. cumprir com as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz;
- XIII. atender aos critérios e políticas de sustentabilidade ambiental;
- XIV. arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto do contrato, exceto quando houver:
  - a) alteração qualitativa do projeto ou de suas especificações pela CONTRATANTE;
  - b) retardamento na expedição da ordem de execução do serviço ou autorização de fornecimento, interrupção da execução do contrato ou diminuição do ritmo do trabalho, por ordem e no interesse da CONTRATANTE;
  - c) aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos pela Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021;

**PARÁGRAFO QUINTO.** As penalidades ou multas impostas pelos órgãos competentes pelo descumprimento das disposições legais que regem a execução do objeto do presente Contrato, serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA. Devendo, se for o caso, obter licenças, providenciar pagamentos de impostos, taxas e serviços auxiliares.

**PARÁGRAFO SEXTO.** Demais obrigações e responsabilidades previstas pela Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021 e demais legislações pertinentes.

## CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

---

Além das obrigações contidas no Edital e seus anexos, e neste Contrato, cabe à CONTRATANTE:

- I. exercer a fiscalização da execução do objeto, na forma prevista pela Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021, através de nomeação de Gestor do Contrato;
- II. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste contrato e respectivo [TR - Termo de Referência](#);
- III. exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- IV. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes deste contrato e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- V. comunicar à CONTRATADA, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;
- VI. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, através de comissão ou de servidores especialmente designados;
- VII. efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste contrato e no [TR - Termo de Referência](#);
- VIII. A Contratante, ao efetuar o pagamento à Contratada, fica obrigada a proceder à retenção do Imposto de Renda (IR) ao Estado de Goiás com base na Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, e alterações posteriores;
- IX. emitir decisão sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;
- X. ressarcir a CONTRATADA, nos casos de extinção de contrato por culpa exclusiva da CONTRATANTE, pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, além de devolver a garantia, quando houver, e efetuar os pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção e pelo custo de eventual desmobilização;
- XI. adotar providências necessárias para a apuração das infrações administrativas, quando se constatar irregularidade que configure dano à CONTRATANTE, além de remeter cópias dos documentos cabíveis ao Ministério Público competente, para a apuração dos ilícitos de sua competência;
- XII. prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.
- XIII. Demais obrigações e responsabilidades previstas pela Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021 e demais legislações pertinentes.

## CLÁUSULA DÉCIMA - DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

---

A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas, nos termos do art. 90, §5º, da Lei nº 14.133 de 2021.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO.** O contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes

infrações:

- I) Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II) Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III) Dar causa à inexecução total do contrato;
- IV) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI) Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII) Praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

**PARÁGRAFO SEGUNDO.** Com fulcro no art. 156 da Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

- I) advertência;
- II) multa;
- III) impedimento de licitar e contratar; e,
- IV) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

**PARÁGRAFO TERCEIRO.** Na aplicação das sanções serão considerados:

- I) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- II) as peculiaridades do caso concreto;
- III) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- IV) os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- V) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

**PARÁGRAFO QUARTO.** A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

- I) Para as infrações previstas nos incisos I, IV e V do parágrafo primeiro desta cláusula sétima deste contrato a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato.
- II) Para as infrações previstas nos incisos II, III, VII, VIII, IX, X, XI e XII do parágrafo primeiro desta cláusula sétima deste contrato a multa será de 15% a 30% do valor do contrato.

**PARÁGRAFO QUINTO.** As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

**PARÁGRAFO SEXTO.** Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

**PARÁGRAFO SÉTIMO.** A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos incisos I a VII do parágrafo primeiro da

cláusula décima deste contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado de Goiás, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

**PARÁGRAFO OITAVO.** Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos incisos VIII a XII do parágrafo primeiro da cláusula sétima deste contrato, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos I a VII do mesmo dispositivo, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito de todos os entes federativos, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

**PARÁGRAFO NONO.** A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo administrativo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir. I) Conforme estabelece o art. 158, §1º da Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021, quando o órgão ou entidade não dispuser em seu quadro funcional de servidores estatutários, a comissão será composta por 2 (dois) ou mais empregados públicos pertencentes aos seus quadros permanentes, preferencialmente com, no mínimo, 3 (três) anos de tempo de serviço no órgão ou entidade.

**PARÁGRAFO DÉCIMO.** O recurso e o pedido de reconsideração observará os arts. 166 a 168 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

**PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO.** A aplicação das sanções previstas neste contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados ao Estado de Goiás.

**PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO.** Contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

**PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO.** Conforme Decreto Estadual nº 9.142, de 2018, serão inscritas no CADIN ESTADUAL, as pessoas físicas ou jurídicas, que tenham sido impedidas de licitar e contratar ou declaradas inidôneas de licitar e contratar com a Administração Pública, em decorrência da aplicação de sanções previstas na legislação pertinente a licitações e contratos administrativos ou em legislações de parcerias com entes públicos ou com o terceiro setor.

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

---

Não obstante a CONTRATADA ser a única responsável pela entrega do objeto ou prestação de serviço, a CONTRATANTE se reserva no direito de exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre o fornecimento ou prestação de serviço, nos termos da legislação aplicável.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO.** A CONTRATADA será responsável pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela CONTRATANTE.

**PARÁGRAFO SEGUNDO.** As comunicações entre o órgão ou entidade e a CONTRATADA serão realizadas

por escrito, admitindo-se o uso de notificação ou mensagem eletrônica registrada no Sistema de Logística de Goiás (SISLOG) destinada a esse fim, realizadas pelo Gestor do Contrato, ou seu respectivo substituto, formalmente designado.

**PARÁGRAFO TERCEIRO.** Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa CONTRATANTE para reunião inicial para apresentação do Plano de Gestão do Contrato, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da CONTRATADA, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

**PARÁGRAFO QUARTO.** Serão registradas todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

**PARÁGRAFO QUINTO.** O contrato será acompanhado pelo Gestor e Fiscal do Contrato, ou seus respectivos substitutos, formalmente designados nos termos do Decreto Estadual nº 10.216 de fevereiro de 2023, responsáveis pela fiscalização, acompanhamento e verificação da perfeita execução contratual, em todas as fases até a finalização do contrato.

**PARÁGRAFO SEXTO.** O Gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato e será responsável pela comunicação com representantes da CONTRATADA, nos termos do art. 22 do Decreto Estadual nº 10.216 de fevereiro de 2023.

**PARÁGRAFO SÉTIMO.** O gestor do contrato coordenará as atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa e setorial, aos atos preparatórios à instrução processual e encaminhará a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos relativos à alteração, prorrogação ou rescisão contratual ou para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções.

**PARÁGRAFO OITAVO.** O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a CONTRATANTE, segundo suas atribuições descritas no art. 23 do Decreto Estadual nº 10.216 de fevereiro de 2023.

**PARÁGRAFO NONO.** O Fiscal Técnico acompanhará o contrato com o objetivo de avaliar a execução do objeto nas condições contratuais e, se for o caso, aferir se a quantidade, a qualidade, o tempo e o modo da prestação ou da execução do objeto estão compatíveis com os indicadores estabelecidos no edital para o pagamento, com possibilidade de solicitar o auxílio ao fiscal administrativo ou setorial, e ainda informar ao gestor do contrato, em tempo hábil, a ocorrência relevante que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência ou a existência de riscos quanto à conclusão da execução do objeto contratado que estão sob sua responsabilidade.

**PARÁGRAFO DÉCIMO.** O fiscal administrativo do contrato acompanhará os aspectos administrativos contratuais quanto às obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas e ao controle do contrato no que se refere a revisões, reajustes, repactuações e providências nas hipóteses de inadimplemento, segundo suas atribuições descritas no art. 24 do Decreto Estadual nº 10.216 de fevereiro de 2023.

**PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO.** A CONTRATADA deverá manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação, ou para a qualificação, na contratação direta.

**PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO.** Constatando-se a situação de irregularidade da CONTRATADA, o Gestor deverá notificar a CONTRATADA para que, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, por

motivo justo e a critério da CONTRATANTE.

**PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO.** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a CONTRATANTE deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual por meio de processo administrativo, assegurado à CONTRATADA o contraditório e a ampla defesa.

**PARÁGRAFO DÉCIMO QUARTO.** Havendo a efetiva execução do objeto durante o prazo concedido para a regularização, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela extinção do contrato.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES**

---

Este contrato poderá ser alterado em qualquer das hipóteses previstas nos artigos 124 e 125 da Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO.** Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do caput do art. 124 da Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021, a CONTRATADA será obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nas compras.

**PARÁGRAFO SEGUNDO.** As alterações previstas nesta cláusula serão formalizadas por termo aditivo ao contrato.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL**

---

A extinção do presente contrato poderá ser:

I. determinada por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a IX do art. 137, da Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021 e suas alterações posteriores;

II. consensual, por acordo entre as partes, desde que haja interesse para a CONTRATANTE;

III. por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral ou por decisão judicial, nos termos da legislação.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO.** No caso de rescisão consensual, a parte que pretender rescindir o Contrato comunicará sua intenção à outra, por escrito.

**PARÁGRAFO SEGUNDO.** Os casos de extinção contratual devem ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e o direito de prévia e ampla defesa à CONTRATADA.

**PARÁGRAFO TERCEIRO.** A CONTRATADA, desde já, reconhece todos direitos da CONTRATANTE, em caso de extinção administrativa por inexecução total ou parcial deste contrato.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA CONCILIAÇÃO E MEDIAÇÃO**

---

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.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

A CONTRATANTE enviará o resumo deste contrato à publicação no Diário Oficial do Estado de Goiás e no sítio eletrônico oficial, sem prejuízo de disponibilização da íntegra do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Sistema de Logística de Goiás (SISLOG).

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

**PARÁGRAFO SEGUNDO.** E, por estarem justas e acordadas, as partes firmam o presente contrato, assinado eletronicamente, para que produza os necessários efeitos legais.

Pela CONTRATANTE:

RAFAEL ARRUDA OLIVEIRA  
Procurador-Geral do Estado

Pela CONTRATADA:

\_\_\_\_\_  
[representanteContratada]  
Representante da Contratada

Versão do Doc. Padrão  
0.01

GOIANIA - GO, aos 03 dias do mês de setembro de 2024.



Documento assinado eletronicamente por **MARCIA ARIADNE DA SILVA, Analista de Gestão Governamental**, em 04/09/2024, às 16:29, 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 **64464454** e o código CRC **EAA9DC16**.

SISTEMA DE LOGÍSTICA DE GOIÁS  
AVENIDA ANHANGUERA Nº 609, - Bairro SETOR LESTE UNIVERSITÁRIO - GOIANIA -  
GO - CEP 74610-250 - (62)3201-8795.



Referência: Processo nº 202400005023612



SEI 64464454

Secretaria de  
Estado da  
Administração



ESTADO DE GOIÁS  
SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRAÇÃO

**Estudo Técnico Preliminar Simplificado**

PROCURADORIA-GERAL DO ESTADO

GERÊNCIA DE APOIO ADMINISTRATIVO E LOGÍSTICO

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)**

Número do  
Processo -  
SISLOG  
**107017**

Número do Processo - SEI  
**202400005023612**

Em conformidade com a Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021 e com o Decreto estadual nº 10.207, de 27 de janeiro de 2023, o Estudo Técnico Preliminar - ETP é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação a fim de atender a uma necessidade administrativa, e tem por objetivo subsidiar a elaboração do Anteprojeto, Termo de Referência ou Projeto Básico, bem como do edital de licitação e da minuta contratual, quando aplicável.

**Tópico 1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

---

**1.1.** O presente Estudo Técnico Preliminar apresenta os estudos técnicos realizados visando identificar e analisar as soluções disponíveis no mercado, em termos de requisitos, alternativas e justificativas para escolha da melhor solução para alcançar os resultados pretendidos.

**1.2.** Assim, a delimitação da solução nos termos e condições estipulados não é decisão de livre arbítrio desta equipe. Aqui estão pautados elementos que, fundamentadamente, têm a capacidade e potencial para, em tese, considerando o caso concreto, melhor atender ao interesse público.

### **Previsão no Plano de Contratações Anual:**

**1.3.** A demanda está prevista no PCA de 2024

#### **0.1. Alinhamento Estratégico:**

I - **1.4.** Esta pretendida contratação apresenta conformidade com os Programas e Ações do PPA 2024-2027 relacionados às atribuições desta Pasta, em conformidade com as suas competências, nos termos da [Lei nº 22.317, 18 de outubro de 2023](#).

### **Justificativa da Contratação:**

**1.5.** A Procuradoria-Geral do Estado de Goiás (PGE), na consecução de suas missões institucionais, promove diversos eventos, os quais, na sua maioria são demandados pelo Centro de Estudos Jurídicos (CEJUR) e pelo Gabinete da Pasta, como cursos, congressos, reuniões, seminários, workshops, encontros, treinamentos, dentre outros. No ano corrente foram realizados grandes eventos de capacitação, com a presença de ilustres palestrantes convidados, dentre os quais pessoas de renome nacional e autoridades.

Além desses seminários e cursos, ainda, há previsão de realização de tantos outros ao longo desse ano e dos seguintes, de forma contínua, pois a atualização profissional é persistente. Também, anualmente, comemora-se o Dia do Procurador do Estado. A data faz parte oficialmente do Calendário Oficial do Estado de Goiás e está instituída pela Lei n.º 16.778/2009. Nos eventos de comemoração da carreira são promovidos encontros para reflexão sobre o papel que esse profissional vem desempenhando e como ele pode melhor contribuir com o Estado. Além disso, são agraciados servidores e autoridades com a Medalha do Mérito PGE-GO, destinada a homenagear aqueles que se destacam pelos relevantes serviços prestados à advocacia pública, à Procuradoria-Geral do Estado de Goiás e à sociedade goiana, nos termos da Portaria n.º 382-GAB/2018 - PGE.

Nos últimos anos, a PGE passou por avanços: mudou de sede, implementou programas de inteligência, apostou no aperfeiçoamento dos procuradores, realizou concursos públicos, investiu na área de tecnologia da informática, entre outras. Essas mudanças foram possíveis graças a uma gestão moderna e eficiente, que trabalha com foco na unicidade de atuação e no trabalho coeso de sua equipe. Portanto, imprescindível o alinhamento dos recursos humanos às diretrizes da gestão do órgão.

Diante desse contexto, é imprescindível que eventos da envergadura dos que são realizados pela PGE sejam organizados e planejados por empresa que tenha expertise na prestação desse tipo de serviço, no propósito de alcançar um ambiente confortável e preparado para atender a necessidade dos frequentadores, reservando aos procuradores do estado e aos profissionais da Casa o desempenho de suas atividades fim. Nessa perspectiva, faz-se necessária a contratação de serviços especializados de planejamento, organização, coordenação, execução e acompanhamento de eventos, com fornecimento de materiais e serviços, uma vez que, dentre o rol de atividades inerentes à atuação do órgão não se inclui a promoção direta de qualquer tipo de evento.

## **Tópico 2 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO**

---

### **Definição da solução escolhida**

**2.1.** Abaixo segue a descrição resumida do objeto a ser contratado, definido após a realização de estudo técnico preliminar: **Fornecimento de Bens e Materiais e Serviços - Contratação de buffet sob demanda**

### **Característica do objeto:**

**2.2.** O objeto a ser contratado é **Comum**, assim considerado por possuir padrão de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos no Termo de Referência, por meio de especificações usuais no mercado, na forma do inciso XIII do art. 6º da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

**2.3.** A solução adotada trata-se de objeto comum, pois:

**??2.3.1.** é encontrado e praticado no mercado sem maiores dificuldades;

**??2.3.2.** é ordinário, sem peculiaridades ou características especiais;

**??2.3.3.** é apresentado com identidade e características padronizadas, com perfil qualitativo passível de ser descrito objetivamente; e

**??2.3.4.** sua caracterização é garantida tendo por base as exigências detalhadas do Termo de Referência, compatível com o rito procedimental de seleção do fornecedor a ser adotado.

#### **Definição da natureza de execução do objeto:**

**2.4.** A execução do objeto contratado pode ser considerado de **natureza continuada**, nos termos do inciso XV do art. 6º da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, já que são serviços de fornecimentos contínuos aqueles contratados pela Administração Pública para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas.

#### **Regime de fornecimento:**

**2.5.** Tendo em vista a necessidade de fornecimento dos bens ou serviços contratados, a entrega será prestada **de forma parcelada, sob demanda**.

#### **Escopo da solução:**

**2.6.** Detalhamento técnico da alimentação, conforme quadro abaixo:

<b>LOTE</b>	<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>QUANTIDADE</b>
<b>1</b>	<b>1</b>	<b>ALMOÇO/ JANTAR</b>	<b>COMPOSIÇÃO DO ITEM:</b> - 5 (cinco) entradas (opcional conforme o tipo de evento); - 1 (uma) salada; - 1 (uma) massa; - 2 (duas) guarnições; - 2 (duas) carnes;	POR PESSOA	500

		<ul style="list-style-type: none"><li>- 4 (quatro) sobremesas;</li><li>- Bebidas.</li></ul> <p><b>ENTRADAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Rolinho de beringela recheada e manjericão;</li><li>- Espetinho de frutas (uva, morango, banana, mamão, melão);</li><li>- Ceviche de peixe branco;</li><li>- Pastelzinho com recheios variados (carne com queijo, queijo, frango com catupiry, presunto com queijo);</li><li>- Mini quiche com queijos e/ou requeijão e geléia;</li><li>- Ramequinhos volantes (escondidinhos de carne seca e frango, massas de tipos e sabores variados, lasanhas de sabores variados, risotos com sabores variados, bobó de sabores variados, saladas);</li><li>- Endívias com ceviche de tilápia e manga;</li><li>- Dadinhos de tapioca com melaço;</li><li>-Bruschetta com embutidos com tomates frescos ao pesto de manjericão;</li><li>- Folheado de embutidos de queijo e alho;</li><li>- Mini Pão francês com Casquinha de requeijão;</li><li>- Palitinhos de</li></ul>	
--	--	---	--

		<p>madeira com tomate cereja, queijo e manjeriçãõ; - Tomate cereja com pera grelhada na manteiga e molho de mostarda.</p> <p><b>SALADAS:</b> - 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, croutons, frango com parmesão e molho; - Salada na cama de folhas, legumes assados (abobrinha, pimentões, lascas de cabutiá com vinagrete e palmito); - Mix de folhas com lascas de queijo, nuts e frutas.</p> <p><b>MASSA:</b> - Massas (espaguete, pene, parafuso, talharine e gravatinha) com molhos variados (pesto finalizado com parmesão, bolonhesa, branco, quatro queijos, ao sugo e etc.); - Massas recheadas (capelete de carne, tortelone de frango, lunette de</p>	
--	--	---	--

mussarela com  
tomate seco,  
raviole de ricota  
com nozes,  
fagotine de quatro  
queijos.);

**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(cenoura,  
couveflor, brocolis  
e etc.);
- 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  
(Arroz, frango,  
linguiça, pequi,  
guariroba,  
manteiga, azeite,  
ervilhas, açafrão,  
cebola, louro,  
tomates, azeitonas  
verdes e  
pimentas).

**CARNES:**

- Filet ao molho  
madeira;
- Peito de frango  
grelhado;
- Medalhão de  
carne bovina com  
molho de

		<p>cogumelo;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Bacalhoda tradicional;</li><li>- Filé de peixe com molho de bobó;</li><li>- Moqueca de peixe;</li><li>- Medalhão de carne bovina ao molho com tomate seco, queijo e manjerição fresco;</li><li>- Peixe gratinado em camadas com alho poró, tomate, azeite e coentro;</li><li>- Medalhão com crosta crocante e molho de alho poró com queijo;</li><li>- Filé de peixe com manteiga, alcaparras, coentro e cogumelos;</li><li>- Carne bovina com farofinha de bacon, cogumelos, alcaparras, com molho de alho poró;</li><li>- Carne suína regada com molho de laranja;</li><li>- Peixe de água salgada com opção de molhos;</li><li>- Carne ao molho de coalhada com hortelã e castanha;</li><li>- Bombom de alcatra com molho mediterrâneo.</li></ul> <p><b>SOBREMESAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Ambrosia;</li><li>- Creme queimado de doce de leite;</li><li>- Frutas frescas da estação;</li><li>- Cocada;</li><li>- Tiramissu;</li><li>- Pudim (tradicional e leite condensado);</li></ul>	
--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"><li>- Doce de figo;</li><li>- Doce de leite com queijo fresco;</li><li>- Torta de chocolate com frutas da estação;</li><li>- Cheesecakes variados (morango, chocolate, limão, queijo e goiabada, maracujá, frutas vermelhas);</li><li>- Compota de Goiaba com queijo branco;</li><li>- Mousse de chocolate com coco e cerejas;</li><li>- Sorvete artesanal com sabores variados;</li><li>- Taça de pão-de-ló com creme de chocolate branco;</li><li>- Torta de maça, limão, etc.;</li><li>- Torta Banoffee;</li><li>- Frutas cristalizadas;</li><li>- Pavlova.</li></ul> <p><b>BEBIDAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Refrigerantes: refrigerantes sabor cola e sabor guaraná, tipo regular (com açúcar) e zero adição de açúcar, com registro no MAPA, produto de 1ª qualidade;</li><li>- 2 (duas) variedades de suco natural (laranja, abacaxi com hortelã, cajá, laranja com morangos, abacaxi com hortelã e acerola);</li><li>- Água mineral (com e sem gás);</li></ul>	
--	--	--	---	--

			- Café com e sem açúcar (incluir sachês de açúcar e adoçante).		
--	--	--	--	--	--

1	2	<b>COFFEE BREAK</b>	<b>COMPOSIÇÃO DO ITEM:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sanduíches de mini pão branco com queijo, presunto, alface e tomate;</li> <li>- Pão de queijo;</li> <li>- Sanduíches de pão de batata com peito de peru e ricota;</li> <li>- Rocambole de embutidos (presunto, calabresa, bacon) e queijo;</li> <li>- Empadinha de frango;</li> <li>- Quiche de queijo e bacon;</li> <li>- Torta variadas (carne, frango, palmito, legumes);</li> <li>- Enroladinho de queijo;</li> <li>- Bolo com e sem cobertura (banana, cenoura, chocolate, limão, indiano, etc.);</li> <li>- Rocambole de doce de leite;</li> <li>- Pão folhado de goiabada com queijo;</li> <li>- Frutas da estação (laranja, melão, mamão, melancia, abacaxi).</li> </ul> <b>BEBIDAS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Refrigerantes: refrigerantes sabor cola e sabor guaraná, tipo regular (com açúcar) e zero adição de açúcar, com registro no MAPA, produto de 1ª qualidade;</li> <li>- 2 (duas)</li> </ul>	1.000
---	---	-------------------------	---	-------

			<p>variedades de suco natural (laranja, abacaxi com hortelã, cajá, laranja com morangos, abacaxi com hortelã e acerola);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Água mineral (com e sem gás);</li> <li>- logurte;</li> <li>- Leite Integral;</li> <li>- Leite achocolatado;</li> <li>- Café com e sem açúcar (incluir sachês de açúcar e adoçante).</li> </ul>		
<b>1</b>	<b>3</b>	<b>COQUETEL</b>	<p>ENTRADAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bolinho com recheios variados (patê de frango, presunto, requeijão, chocolates e doce de leite);</li> <li>- Mini Pastéis (carne moída com queijo, queijo, frango com catupiry, presunto e queijo);</li> <li>- Barquetes com recheios variados (frango, presunto e brocolis, queijo e bacon, camarão, bacalhau, tomate e queijo, guacamole, chocolate branco e</li> </ul>	<b>POR PESSOA</b>	<b>300</b>

			<p>preto, mousse de limão)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Croquete de carne bovina;</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 (carne seca bovina e frango);</li><li>- Espetinho de frutas (uva, morango, banana, mamão, melão);</li><li>- Mini Kafta de carne suína com molho thai;</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 (Arroz, frango, linguiça, pequi, guariroba, manteiga, azeite, ervilhas, açafrão, cebola, louro, tomates, azeitonas verdes e pimentas);</li><li>- Chica doida (calabresa, linguiça suína caseira, queijo);</li><li>- Risoto de baião de três (arroz, feijão e carne seca);</li><li>- Salada de Frutas, com no mínimo 04 frutas da estação (acompanhamento de granola e mel);</li><li>- Rocambole</li></ul>	
--	--	--	---	--

			<p>salgados e doces (carne, frango, calabresa, bacon, banana e goiabada com queijo);</p> <p>BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Refrigerantes: refrigerantes sabor cola e sabor guaraná, tipo regular (com açúcar) e zero adição de açúcar, com registro no MAPA, produto de 1ª qualidade;</li> <li>- 2 (duas) variedades de suco natural (laranja, abacaxi com hortelã, cajá, laranja com morangos, abacaxi com hortelã e acerola);</li> <li>- Água mineral (com e sem gás);</li> <li>- Café com e sem açúcar (incluir sachês de açúcar e adoçante).</li> </ul>		
<b>1</b>	<b>4</b>	<b>PÃO DE MEL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bem casado, feito em massa de bolo, com 01 camada recheio, coberta com banho de chocolate ao leite, meio amargo ou branco. Com as dimensões aproximadas de 4 cm x 6cm x 6cm.</li> <li>- O sabor do recheio, a massa e</li> </ul>	UNIDADE	1.000

			a cor da embalagem serão escolhidos pela PGE a depender do evento.		
<b>1</b>	<b>5</b>	<b>ÁGUA MINERAL</b>	- Copo de água mineral sem gás, com 200 ml de conteúdo.	UNIDADE	300

**2.7.** Os itens de alimentação e a bebida deverão ser servidos, empregando-se toda a estrutura necessária tais como: louças, talheres, bandejas e baixelas de inox em ótimo estado de conservação, taças, assim como copos de vidro de boa qualidade, limpos, aparadores cobertos com toalhas em tecido e guardanapos em tecido de linho em cores, estampas e modelos a serem definidos pela PGE a depender do evento.

a) Para os itens 1, 2 e 3 não serão aceitos materiais descartáveis, exceto guardanapos de boa qualidade;

b) Nos demais itens será autorizada a utilização de materiais descartáveis, estes deverão ser de primeira linha e serão previamente aprovados pela Contratante;

c) Os descartáveis deverão ser adequados a cada produto utilizado, sendo obrigatória a utilização de embalagens térmicas, nos casos que forem necessários.

**2.8.** Todos os produtos e serviços ofertados para esta contratação deverão ser de primeira qualidade.

**2.9.** A Contratada deverá estar com toda estrutura montada com no mínimo 1(uma) hora de antecedência do horário de início do serviço.

**2.10.** Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/ substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

#### **Vigência do contrato:**

**2.11.** O prazo de vigência contratual é de 12 meses, contados imediatamente a partir da assinatura ou retirada de Termo de Contrato, nos termos do Título III, Capítulo V, da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

**2.11.1.** Considerando que o objeto contratado é de natureza continuada, a vigência do contrato é prorrogável nos termos da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

## **Tópico 2 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO**

### **Justificativa para o parcelamento ou não da solução**

**2.12.** Para que a contratação atinja os resultados pretendidos pela Administração é necessário um conjunto de elementos e especificações técnicas dos serviços a serem prestados na organização de eventos. Nesse sentido, o parcelamento da solução na contratação dos serviços de Contratação de buffet sob demandação é viável, na medida em que sua divisão não se mostra interessante, por não se apresentar adequada aos objetivos e necessidades da PGE.

Visando a eficiência e produtividade, é importante que o órgão tenha apenas um único fornecedor para os serviços de alimentação/buffet. A contratação em lote único trará mais flexibilidade para o contrato, a medida que a empresa contratada terá mais capacidade de gerenciar os recursos. Também é esperado uma maior uniformidade, qualidade e tempestividade na execução dos serviços prestados pela empresa e consequentemente maior padronização dos eventos da PGE.

**3.1.** A estimativa da quantidade a ser contratada é justificada nos termos deste ETP, conforme disposto na Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021. A descrição com o respectivo quantitativo a ser contratado está apresentado abaixo:

#	Lote	Cod	Descrição	Qtde
001	Lote Único	150	serviços de refeição, almoço e jantar, com bebidas não alcoólicas.	500
002	Lote Único	150	serviços de refeição, coffe break: com café, leite, achocolatado, dois tipos de suco de frutas, dois tipos de refrigerantes, até oito tipos de pães, patês, salgados, biscoitos e bolos variados.	1000
003	Lote Único	150	serviços de refeição, coquetel.	300
004	Lote Único	100	pão, de mel, com recheio.	1000
005	Lote Único	10	água mineral, sem gás, com volume entre 150 e 200 ml, em copo (s).	300

#### Justificativa de quantitativo:

**3.2.** Este quantitativo foi estimado levando em consideração a quantidade de servidores da PGE e os eventos planejados para 2024/2025, conforme apontados no processo SEI nº 202400003002838 e descritos na tabela abaixo:

**Tabela 1**

Item	Especificação dos Eventos	Quantidade Eventos/Comemorações??	Quantidade Pessoas por Evento/Item	Total
Almoço/Jantar	Integração e Apresentação de Resultados da PGE aos servidores e Procuradores	1	500	500

Coffee Break	Dia das Mães, Dia da Mulher, Dia dos Pais, Semana do Servidor Público, Festa Junina, Setembro Amarelo, Outubro Rosa, Novembro Azul, Natal	9	111	1.000
Coquetel	Dia do Procurador	1	300	300
Pão de Mel	Dia das Mães, Dia da Mulher, Dia dos Pais, Semana do Servidor Público, Festa Junina, Setembro Amarelo, Outubro Rosa, Novembro Azul, Natal	9	111	1.000
Água Mineral	Dia das Mães, Dia da Mulher, Dia dos Pais, Semana do Servidor Público, Festa Junina, Setembro Amarelo, Outubro Rosa, Novembro Azul, Natal	9	33	300

### Histórico Contratual:

**3.3.** A seguir é apresentado o histórico do(s) último(s) contrato(s) firmado(s) e atualmente vigente(s), referente(s) ao mesmo objeto:

1. CONTRATO Nº 24/2022-PGE (SEI nº 000035444749)
2. PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 24/2022-PGE (SEI nº 53888736)

### Unidades administrativas a serem atendidas:

**3.4. Todas as unidades básicas e complementares da PGE localizadas em Goiânia-GO**

**4.1.** Os valores referenciais estimados da contratação, unitários e totais, aferidos conforme ampla pesquisa de mercado, são os seguintes:

Lote Único	
<b>Descrição do item 001</b> Código 150 - Serviços de Refeição, almoço e jantar, com bebidas não alcoólicas.	
Período (Meses)	
Quantidade	500
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	procuradoria-geral do estado - edifício republic tower
Diferença Mínima	59,67
Valor Unitário	R\$ 152,57
Valor Total	R\$ 76.285,00

Lote Único	
<b>Descrição do item 002</b> Código 150 - Serviços de Refeição, coffe break: com café, leite, achocolatado, dois tipos de suco de frutas, dois tipos de refrigerantes, até oito tipos de pães, patês, salgados, biscoitos e bolos variados.	
<b>Informações Adicionais</b> COMPOSIÇÃO DO ITEM: - Sanduíches de mini pão branco com queijo, presunto, alface e tomate; - Pão de queijo; - Sanduíches de pão de batata com peito de peru e ricota; - Rocambole de embutidos (presunto, calabresa, bacon) e queijo; - Empadinha de frango; - Quiche de queijo e bacon; - Torta variadas (carne, frango, palmito, legumes); - Enroladinho de queijo; - Bolo com e sem cobertura (banana, cenoura, chocolate, limão, indiano, etc.); - Rocambole de doce de leite; - Pão folhado de goiabada com queijo; - Frutas da estação (laranja, melão, mamão, melancia, abacaxi). BEBIDAS: - Refrigerantes: refrigerantes sabor cola e sabor guaraná, tipo regular (com açúcar) e zero adição de açúcar, com registro no MAPA, produto de 1ª qualidade; - 2 (duas) variedades de suco natural (laranja, abacaxi com hortelã, cajá, laranja com morangos, abacaxi com hortelã e acerola); - Água mineral (com e sem gás); - Iogurte; - Leite Integral; - Leite achocolatado; - Café com e sem açúcar (incluir sachês de açúcar e adoçante).	
Período (Meses)	
Quantidade	1000
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	procuradoria-geral do estado - edifício republic tower
Diferença Mínima	59,67
Valor Unitário	R\$ 90,14
Valor Total	R\$ 90.140,00

Lote Único	
<b>Descrição do item 003</b> Código 150 - Serviços de Refeição, Coquetel.	
<b>Informações Adicionais</b> ENTRADAS: - Bolinho com recheios variados ( patê de frango, presunto, requeijão, chocolates e doce de leite); - Mini Pastéis (carne moída com queijo, queijo, frango com catupiry, presunto e queijo); - Barquetes com recheios variados ( frango, presunto e brocolis, queijo e bacon, camarão, bacalhau, tomate e queijo, guacamole, chocolate branco e preto, mousse de limão) - Croquete de carne bovina; - Coxinha, empadinha, mini quibe, canapés. PORÇÕES INDIVIDUAIS: - Escondidinho de mandioca (carne seca bovina e frango); - Espetinho de frutas (uva, morango, banana, mamão, melão); - Mini Kafta de carne suína com molho thai; - Casquinhas com pasta de queijo e tomate seco e manjericão; - Tacinha de salada de manga; - Quibe cru com salada de queijo; - Risoto do cerrado (Arroz, frango, linguiça, pequi, guariroba, manteiga, azeite, ervilhas, açafrão, cebola, louro, tomates, azeitonas verdes e pimentas); - Chica doída (calabresa, linguiça suína caseira, queijo); - Risoto de baião de três (arroz, feijão e carne seca); - Salada de Frutas, com no mínimo 04 frutas da estação (acompanhamento de granola e mel); - Rocambole salgados e doces (carne, frango, calabresa, bacon, banana e goiabada com queijo); BEBIDAS: - Refrigerantes: refrigerantes sabor cola e sabor guaraná, tipo regular (com açúcar) e zero adição de açúcar, com registro no MAPA, produto de 1ª qualidade; - 2 (duas) variedades de suco natural (laranja, abacaxi com hortelã, cajá, laranja com morangos, abacaxi com hortelã e acerola); - Água mineral (com e sem gás); - Café com e sem açúcar (incluir sachês de açúcar e adoçante).	
Período (Meses)	
Quantidade	300
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	procuradoria-geral do estado - edifício republic tower
Diferença Mínima	59,67
Valor Unitário	R\$ 132,27
Valor Total	R\$ 39.681,00

Lote Único	
<b>Descrição do item 004</b> Código 100 - Pão, de mel, com recheio.	
<b>Informações Adicionais</b> Bem casado, feito em massa de bolo, com 01 camada recheio, coberta com banho de chocolate ao leite, meio amargo ou branco. Com as dimensões aproximadas de 4 cm x 6cm x 6cm. O sabor do recheio, a massa e a cor da embalagem serão escolhidos pela PGE a depender do evento.	
Período (Meses)	
Quantidade	1000
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	procuradoria-geral do estado - edifício republic tower
Diferença Mínima	59,67
Valor Unitário	R\$ 12,88

Valor Total	R\$ 12.880,00
-------------	---------------

Lote Único	
<b>Descrição do item 005</b>	
Código 10 - Água Mineral, sem gás, com volume entre 150 e 200 mL, em copo (s).	
<b>Informações Adicionais</b>	
Copo de água mineral sem gás, com 200 ml de conteúdo.	
Período (Meses)	
Quantidade	300
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	procuradoria-geral do estado - edificio republic tower
Diferença Mínima	59,67
Valor Unitário	R\$ 3,06
Valor Total	R\$ 918,00

**5.1.** Na pretendida contratação não será adotada o Princípio do Parcelamento, nos termos do Art. 40, §§ 2º e 3º da Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021, considerando o seguinte:

Para que a contratação atinja os resultados pretendidos pela Administração é necessário um conjunto de elementos e especificações técnicas dos serviços a serem prestados na organização de eventos. Nesse sentido, o parcelamento da solução na contratação dos serviços de Contratação de buffet sob demanda não é viável, na medida em que sua divisão não se mostra interessante, por não se apresentar adequada aos objetivos e necessidades da PGE. Ademais, visando a eficiência e produtividade, é importante que o órgão tenha apenas um único trará mais flexibilidade para o contrato, a medida que a empresa contratada terá mais capacidade de gerenciar os recursos. Também é esperado uma maior uniformidade, qualidade e tempestividade na execução dos serviços prestados pela empresa e conseqüentemente maior padronização dos eventos da PGE.

**5.2.** A presente contratação será realizada com a adjudicação do objeto **por Lote Único**.

## **Tópico 6 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

**6.1.** Os requisitos necessários à contratação, com vistas ao atendimento da demanda, são os seguintes:

### **Requisitos mínimos de qualidade e qualificação técnica:**

**6.2.** A presente contratação deverá atender, incluindo os requisitos mínimos do Termo de Referência, a proposta mais vantajosa mediante competição, zelando-se sempre pela contratação da melhor qualidade possível com o menor preço. A descrição dos requisitos no Termo de Referência deve se limitar àqueles requisitos indispensáveis ao atendimento da necessidade, garantindo-se a competitividade da contratação e a maior eficiência possível.

**6.3.** A título de qualificação técnica, deverão ser apresentados, no mínimo, 01 (um) atestado/declaração/contrato, que Ateste a Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que faça explícita menção à LICITANTE como executora, comprovando a sua aptidão na execução de objeto pertinente e compatível em características e prazos com o objeto deste Termo de Referência, contemplando, ao menos, 50% dos itens de maior relevância (itens: 01, 02, 03 e 04) da contratação. Pois considerada a complexidade do objeto e visando a expertise da execução dos serviços, esse percentual exigido de capacidade técnica irá assegurar que a licitante vencedora terá totais condições de capacidade de executar os serviços dentro da realidade do objeto da presente licitação, em razão dos seguintes fatores:

6.3.1. A contratação de serviços de buffet envolve uma série de habilidades técnicas e logísticas que vão além do simples fornecimento de alimentos. Inclui a gestão de equipe, cumprimento de normas sanitárias e a capacidade de adaptação e resolução de imprevistos de forma imediata durante os eventos. Essas habilidades são tornam-se mais evidentes quanto maior o evento atendido ou quanto maior for o número de eventos a serem realizados, portanto proporcional ao tamanho da contratação. Nesse sentido, exigir uma comprovação mínima de 50% da parcela de maior relevância, assegura que o fornecedor já possua experiência prática em contratações de mesmo porte;

6.3.2. A redução da exigência poderia comprometer a qualidade do serviço, na medida em que admite a entrada de fornecedores sem a capacidade técnica necessária para atender adequadamente às necessidades do órgão. No contexto de eventos institucionais, isso pode impactar negativamente a imagem da instituição;

6.3.3. A exigência de 50% encontra respaldo na legislação e jurisprudência pertinentes, que permitem à Administração estabelecer critérios proporcionais à complexidade do objeto licitado. Este percentual é considerado razoável e adequado para assegurar que o licitante tenha capacidade comprovada para a execução dos serviços, sem que isso represente uma restrição indevida à competitividade, mas sim uma medida necessária para garantir a segurança e a qualidade da contratação.

**6.4.** O(s) atestado(s) deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente; e,

6.4.1. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade do(s) atestado(s), apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, **caso solicitado em eventuais diligências pela PGE.**

**6.5.** A comprovação técnica, também, dar-se-á mediante visita técnica realizada pela Superintendência de Gestão Integrada da PGE, aprovando as condições físicas e materiais da licitante vencedora para a prestação dos serviços objeto da presente licitação.

**6.6.** A visita técnica verificará as condições estabelecidas no subitem 6.7 deste estudo técnico, a fim de garantir objetividade no julgamento.

**6.7.** 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 em quantidade suficiente.

f) Condições de acondicionamento e transporte dos alimentos preparados.

#### **Requisitos normativos e legais:**

**6.8.** A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais.

#### **Requisitos de sustentabilidade:**

**6.9.** A empresa deve utilizar o mínimo de materiais de plástico descartável durante a prestação do serviço, no transporte e armazenamento dos materiais, tendo em vista os inúmeros problemas que o uso abusivo de plásticos trazem ao meio ambiente.

**6.10.** A empresa deve zelar pela correta destinação dos resíduos decorrentes dos serviços prestados, em conformidade com a Lei nº 12.305/2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos e a Resolução CONAMA n. 275, de 25/04/2001.

### **Tópico 7 - LEVANTAMENTO DE MERCADO**

---

#### **Identificação de soluções:**

**7.1.** Por meio dos estudos realizados, foram analisadas diferentes soluções, em que foi avaliada sua capacidade de solucionar o problema descrito no Tópico 1 deste ETP, e ainda a relação custo-benefício entre as soluções.

**7.2.** As soluções aplicáveis se resumem a (1) organização dos eventos pela própria PGE com seus insumos ou adquiridos e serviços contratados e a (2) contratação do serviço de planejamento, organização, coordenação, execução e acompanhamento de eventos, com fornecimento de materiais e serviços.

De forma sucinta, nessa solução, o serviço é realizado por uma empresa prestadora de serviços de gestão, planejamento, organização, promoção, coordenação, operacionalização, produção e assessoria de eventos. Naquela, a PGE estrutura uma unidade administrativa com servidores dedicados às atividades, comprando ou contratando serviços necessários à realização de um evento.

##### **7.2.1. Análise da Solução 1**

Sobre a primeira solução verifica-se que os eventos geram demandas por materiais e serviços que não constam do rol de competências da PGE. Sua aquisição comprometeria os princípios da razoabilidade e da economicidade, já que são demandados apenas esporadicamente.

Não obstante, inexistente um setor específico para esse fim com servidores capacitados em cerimonial e evento, o que demandaria o recrutamento, quiçá treinamento específico. Vale ressaltar que as atividades são dependentes de demandas que não são totalmente previsíveis. Sendo uma atividade acessória e eventual, vislumbra-se inadequado manter uma estrutura de pessoal para esse fim.

Ademais, para a realização de um evento é necessária a colaboração de muitas áreas, como locação, contratação de serviço de alimentação, dentre outros dependendo da natureza do evento. Ou seja, mesmo com a estruturação de um setor específico, persiste a necessidade de ainda realizar a contratação de materiais e serviços que a PGE não dispõe.

Ocorre que a aquisição de diversos equipamentos e os serviços contratados seriam onerosos para a PGE, exigindo diversos processos licitatórios e a manutenção face à rápida desvalorização e

depreciação dos bens móveis porventura adquiridos. Essa opção, além de requerer um maior número de servidores envolvidos em todas as etapas de contratação, execução e fiscalização dos ajustes, não estaria, assim, cumprindo com o princípio da eficiência administrativa. Nesse sentido, essa solução é inviável.

### **7.2.2. Análise da Solução 2**

A contratação de uma empresa de planejamento, apoio logístico, organização, promoção e execução de eventos, com fornecimento de materiais e serviços, é utilizada em 02 tipos de eventos: (1) congressos, convenções e congêneres de caráter comercial, técnico-científico, esportivo, cultural, promocional e social, de interesse profissional, associativo e institucional, e (2) feiras de negócios, exposições e congêneres. Os eventos aqui descritos se enquadram na primeira categoria, visto que são de interesse institucional e voltados à qualificação técnica-profissional.

Como já dito, para realizar um evento é necessária a coordenação de várias matérias. Não havendo setor que faça a coordenação, a contratação de empresa supre a falta, fazendo atividades que envolvem desde o planejamento em conjunto com a PGE até a execução propriamente dita do evento.

A Contratada realiza o serviço completo de organização de eventos ao invés da contratação individual para cada evento que efetivamente será realizado. Há, assim, eficiência e vantagem econômica à Administração, pois permitiria uma economia de escala com a contratação do conjunto de eventos e uma melhor gestão do serviço diante da ausência de um setor competente. Além disso, as unidades administrativas da PGE dedicariam seu esforço ao objetivo final do evento promovido.

A solução também permite flexibilidade na realização dos eventos, na medida que dá meios para gerenciar recursos de diversos fornecedores, trazendo uma maior uniformidade de execução, haja vista questões ligadas à logística da operação, custos gerenciais e administrativos, a padronização dos serviços, a qualidade e a tempestividade na entrega. A título de exemplo, em eventos maiores, realizados em ambiente hoteleiro, nem sempre se aceita a contratação de serviços de alimentação e de locação que não os do próprio hotel ou de seus parceiros.

## **Análise comparativa das soluções**

**7.6.** Verificou-se, durante a pesquisa para formação de preços, que, por se tratar de realização de serviços facilmente executados por um grande número de empresas, não há muitas opções de mercado diferenciadas. Tais serviços são amplamente contratados pela Administração Pública e enquadram-se na classificação de serviços comuns. Nesse sentido, por tudo o que já foi exposto sobre as necessidades do órgão e o escopo do serviço, a prestação de serviços por empresa especializada é a solução mais efetiva e viável para atender a PGE.

## **Tópico 8 - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

---

**8.1.** A CONTRATADA deverá iniciar a realização dos serviços, a partir da emissão de OS ? Ordem de Serviço da realização dos serviços pelo CONTRATANTE que poderão ser demandados com a seguinte antecedência:

- a) eventos até 50 (cinquenta) participantes: 24 (vinte e quatro) horas;
- b) eventos com 51 (cinquenta e um) a 100 (cem) participantes: 48 (quarenta e oito) horas;
- c) eventos com mais de 100 (cem) participantes: 72 (setenta e duas) horas;

**8.2.** A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

- a) Para cada evento programado, a Contratante comunicará à Contratada com antecedência mínima

contidas no item 8.1, todas informações referentes ao evento (horário de início e fim, quantidade estimada de público e etc.);

b) Para cada evento ou grupo de eventos autorizado(s), a Contratada apresentará, em até 48 horas, contadas do recebimento da Ordem de Serviço, sua proposta de planejamento e execução de evento(s), contendo sugestões sobre: a previsões de quantidades de insumos, equipamentos, profissionais e demais itens necessários ao perfeito atendimento da demanda;

c) A Contratante rejeitará, no todo ou em parte, o serviço executado em desacordo com o contratado.

d) Todos os serviços serão solicitados pelo gestor(a) ou gestor(a) substituto do contrato por ordem de serviço numerada sequencialmente e assinada pela Superintendência de Gestão Integrada.

e) A Contratada deverá estar apta a iniciar a prestação dos serviços objeto da presente contratação na data da assinatura do contrato.

f) Os serviços serão executados em dias úteis e não úteis, em datas, horários e locais a serem definidos e informados pelo gestor(a) ou seu substituto(a) do contrato.

g) Excepcionalmente, quando circunstâncias determinarem a necessidade de realização de eventos urgentes ou imprevistos, ao critério exclusivo desta Contratante, os serviços necessários à realização de evento específico poderão ser demandados com antecedência mínima de até 5 (cinco) dias antes do início do evento, mediante Ordem de Serviço emitida pelo gestor contratual.

h) Os profissionais devem obedecer às normas disciplinares e de segurança do Órgão e zelar pelo respeito e pela cortesia no relacionamento entre colegas, usuários do serviço e servidores.

i) Os profissionais deverão apresentar-se no local estabelecido com 1 (uma) hora de antecedência de seu início, a fim de verificar as condições e características do local e das atividades a serem realizadas.

j) A Contratada deverá disponibilizar correio eletrônico(e-mail) e telefone para contato, para fins de recebimento da ordem de serviço pela Contratante.

k) O deslocamento dos profissionais até o local da prestação do serviço é de responsabilidade da Contratada.

l) O cronograma e o local das atividades a serem prestadas constarão na ordem de serviço. O horário de início e de término do evento são apenas estimativas.

m) A Contratada deverá informar à Contratante, com até 24 (vinte quatro) horas de antecedência da data de realização do evento, os dados de sua equipe para credenciamento e entrada destes no local do evento. Caso seja necessária a troca de profissionais, a Contratada deverá informar a Contratante, por telefone e por correio eletrônico, os dados cadastrais do substituto, em horário comercial de 8h às 18h, com até 8 (oito) horas de antecedência ao início do evento.

n) Comunicar formal e previamente ao Gestor do Contrato toda e qualquer anormalidade ou impropriedade que possa impactar a execução regular e rotineira do evento programado e autorizado, prestando os esclarecimentos necessários para deliberação do órgão contratante, durante a fase de planejamento do evento.

o) Todos os equipamentos utilizados deverão ser de alta qualidade, e disponibilizados em tempo hábil para verificações do Contratante.

p) Realizar todos os procedimentos operacionais e administrativos e/ou transações comerciais necessárias à execução dos serviços contratados exclusivamente em seu próprio nome, observadas as

legislações de regência, assegurando-se de que todos os itens, atividades e serviços sejam executados em conformidade com a ordem de serviço autorizada para cada evento.

q) O cancelamento do serviço solicitado poderá ser feito com até 05 (cinco) dias de antecedência, sem custos. Nos casos em que o cancelamento ocorra com menos de 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, a empresa poderá pleitear o ressarcimento dos custos que efetivamente comprovar. A comprovação dos custos deverá ser feita por meio de notas fiscais e respectivos comprovantes de pagamento.

r) A Contratante informará à Contratada com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas do início do evento, mudanças de horários da prestação de serviços. Nestes casos, não haverá qualquer tipo de ressarcimento. Mudanças de horário de início do evento, 02 (horas) para mais ou para menos, devem ser acatadas de forma obrigatória pela Contratada, sem direito a ressarcimento, desde que comunicadas com antecedência. A Contratante ressarcirá as despesas incorridas pela Contratada, desde que devidamente comprovadas através de notas fiscais, nos casos de mudanças que não se enquadrem no subitem anterior.

s) A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes deste Termo, assumindo os riscos e as despesas decorrentes da execução do objeto.

t) A Contratada terá o prazo de 1 (uma) hora, contados da solicitação feita pelo gestor do contrato ou seu substituto, para apresentar profissional substituto, que deverá possuir as qualificações técnicas exigidas para a prestação dos serviços.

u) A Contratada deverá executar os serviços demandados sob supervisão, acompanhamento e fiscalização da Contratante, que verificará sua qualidade e indicará as correções dos serviços realizados em desacordo com o pactuado.

**8.3.** A Contratada deverá fornecer o material necessário para a perfeita execução dos serviços, sendo este composto da seguinte formação:

I - Almoço/jantar: jogo de taças em vidro, que são compostos de 03 (três) tipos, sendo água, tinto e champanhe; 02 (dois) jogos de talheres de inox 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 inox, cristal e/ou porcelana na cor branca e guardanapos em tecido e cores diversas;

II - Coffee Break: 01 (um) jogo de xícaras de café por unidade de convidados, este composto de pires e xícara, esta sendo de louça com relevo de cor branca; colher para café de inox; 01 (um) jogo de chávenas de chá composto por pires e chávena de louça na cor branca e colher de inox; 03 (três) taças em vidro para água na montagem da mesa e 01 (um) de reserva na copa; 02 (duas) unidades por pessoa de pratos de louça na cor branca; 02 (dois) jogos de talheres de sobremesas compostos de 03 (três) peças sendo garfo, faca e colher de sobremesa em inox; guardanapos em tecido e cores diversas; jarras em inox para os serviços de água, suco (geralmente composto por dois tipos), sendo a proporção de 04 quatro jarras por garçom; 01 bandeja para cada serviço de água, refrigerante, suco, 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 inox 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, cristal e inox; pratos de bolos altos e de formatos diferentes; bandejas de inox para as quitandas; travessas para os produtos quentes, tais como, ovos e molhos; réchaud de inox com banho maria na proporção de unidade de produtos em relação a número de apoios a serem montados;

III - Coquetel: deverão ser utilizados materiais de inox, cristal e louça 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;

IV - Água: deverão ser entregues geladas e/ou se naturais dispor de gelo em cubos, copos descartáveis. Conforme definição da PGE para cada tipo de evento.

a) A Contratada deverá encarregar-se integralmente pelo transporte dos materiais/produtos e de pessoal para as dependências do local nas quais acontecerão os eventos programados;

b) A Contratante nomeará responsável fará a contagem de materiais e utensílios (pratos, copos, taças, talheres e etc.), para conferência e assegurar o possível ressarcimento no caso de perda, quebra ou dano.

**8.4.** O quadro de pessoal na produção deverá possuir a seguinte composição:

I - Salão: Maitre (chefe de salão) ? 1/100 convidados;

a) Montagem do salão de acordo com o layout solicitado pela PGE;

b) Garçom para serviço de coffee break, 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.

II - Cozinha:

a) 01 (um) cozinheiro chefe com formação e experiência, 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.

**8.5.** 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 com uniforme composto de camiseta com logotipo da empresa e calça jeans.

**8.6.** A contratada deverá fornecer, após a realização do evento, um relatório final do evento, 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.

**8.7.** Nos casos de quebra, perda ou dano de itens da Contratada, a mesma deverá apresentar 03 orçamentos do item, para que a Contratante efetue a restituição do dano causado pelo evento.

**Critérios de medição da qualidade dos serviços**

**8.8.** Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos:

- a) O objeto será executado em parcelas, conforme a Ordem de Serviço emitida pela Contratante, que definirá o serviço a ser fornecido, além da data e hora do evento;
- b) O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados;
- c) Será verificada a adequação da prestação do serviço conforme os critérios previstos neste Termo de Referência;
- d) A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas;
- e) A metodologia de avaliação da qualidade serviços consistirá na verificação da total correspondência entre o item descrito e a entrega do serviço solicitado. O procedimento será realizado pela gestão do contrato, que tem o direito de avaliar a prestação de serviço, utilizando-se do parâmetros previstos no IMR, após o evento, o serviço que não corresponder à respectiva descrição e ao padrão estético exigido pelo evento, conforme orientações da Contratante.

**8.9.** A Contratada poderá justificar todas as ocorrências que cometer, sendo passível a Contratante a revisão de suas decisões ou não. A justificativa deverá ser por registro formal e entregue por meio eletrônico (e-mail).

#### **8.10.** Índice de Medição de Resultados (IMR)

- a) **Definição:** Instrumento de Medição de Resultado ? documento anexo ao contrato que define, em bases compreensíveis, tangíveis, objetivamente observáveis e comprováveis os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço e respectivas adequações de pagamento;
- b) **Objetivo a atingir:** obtenção da melhor execução do objeto, mediante a definição de indicadores de acompanhamento de qualidade dos serviços prestados durante a vigência do contrato.
- c) **Forma de avaliação:** definição das situações, indicadores (Tabela 3) que caracterizem o não atendimento do objetivo e atribuição de grau de correspondência (Tabela 2), de 1 a 3, de acordo com os indicativos de metas a cumprir;
- d) **Apuração:** o registro de ocorrências será apurado a cada execução de evento, aplicando-se a respectiva pontuação por meio da qual caberá ao servidor responsável pela organização dos eventos elaborar relatório com as falhas detectadas e comunicar ao gestor do contrato para aplicação junto a Assessoria Jurídica as penalidade aplicáveis.
- e) **Sanções:** Conforme Minuta de Contrato.
- f) Os valores apurados em decorrência de descumprimento dos itens indicados no IMR serão objeto de avaliação do serviço ofertado pela empresa Contratada.

**Tabela 2**

<b>Grau de Relevância</b>	<b>Correspondência</b>
---------------------------	------------------------

1	Resultado inferior a 80%
2	Resultado inferior a 60%
3	Resultado inferior a 50%

Tabela 3

Ordem	Serviço	Infração	Grau
1	Serviços Especializados	Atraso na apresentação do profissional provocando transtorno na execução do evento.	1
	Serviços Especializados	Profissional não apresentar qualificação para exercer a função	2
	Serviços Especializados	Mesmo profissional exercendo mais de uma das funções em divergência ao contratado trazendo transtornos ao evento	2
	Serviços Especializados	Não se apresentar trajado de forma adequada	1
2	Alimentação e Bebidas	Fornecimento de produtos em quantidade e qualidade inferior ao contratado	2
	Alimentação e Bebidas	Acomodação dos alimentos em recipientes inadequados.	1
	Alimentação e Bebidas	Identificação de objetos estranhos aos alimentos, a exemplo de cabelos, insetos e/ou outros	3
	Alimentação e Bebidas	Atraso no fornecimento do serviço	2
	Alimentação e Bebidas	Fornecimento louças inadequadas ao nível do evento.	2
	Alimentação e Bebidas	Alimentos apresentados em temperatura inadequada ao produto, quente quando deveria estar frio e frio quando deveria estar quente	2

## Tópico 9 - RESULTADOS PRETENDIDOS

**9.1.** Considerando que as contratações públicas devem buscar resultados positivos para a Administração, são apontados os resultados pretendidos, em termos de eficiência, eficácia, efetividade e economicidade, em busca do melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, bem como de desenvolvimento nacional sustentável.

**9.2.** Espera-se com a contratação, oferecer serviços de assessoria, organização e realização de eventos, beneficiando Procuradores do Estado, servidores e convidados que participam de eventos promovidos pela Pasta.

## **Tópico 10 - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS**

---

**10.1.** Tendo em vista a natureza do objeto que se pretende contratar, é necessário que o Fornecedor, no âmbito de suas atividades, atenda aos critérios e políticas de sustentabilidade ambiental, sem prejuízo da observância das boas práticas e das normas pertinentes.

## **Tópico 11 - PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO**

---

**11.1.** A Administração Pública deverá tomar todas as providências previamente à formalização da contratação, visando à disponibilização da solução contratada em sua plenitude e ao alcance das finalidades da contratação.

**11.2.** No que tange a necessidade de serem tomadas providências para adequação do ambiente da instituição, frisa-se que não há necessidade de adequação da organização para que a contratação surta seus efeitos.

**11.3.** Ademais, pela característica do objeto aqui tratado, não há necessidade de capacitação de servidores para fiscalização e gestão contratual.

## **Tópico 12 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES**

---

**12.1.** Não há contratações correlatas e/ou interdependentes na presente contratação.

## **AVALIAÇÃO DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO**

---

Em virtude de todo o exposto, o presente Estudo Técnico Preliminar evidencia que a contratação da solução: **Fornecimento de Bens e Materiais e Serviços - Contratação de buffet sob demanda** informada neste Estudo Técnico Preliminar, mostra-se necessária e viável tecnicamente, tendo em vista a imprescindibilidade da contratação e o adequado atendimento às demandas apresentadas. Além do mais, os custos previstos são compatíveis e atendem à economicidade; os riscos envolvidos são administráveis; e a área requisitante priorizará o fornecimento de todos os elementos aqui relacionados necessários à consecução dos benefícios pretendidos.

Assim sendo, a Equipe de Planejamento declara a viabilidade desta contratação para o atendimento da necessidade a que se destina, consoante disposto na Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021 e no Decreto estadual nº 10.207, de 27 de janeiro de 2023.

**EQUIPE DE PLANEJAMENTO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DESTE ETP:**

Responsável	Função	Telefone	Email
GEOVANO ADRIANO MARTINS	Integrante Técnico	62 32528271	geovano.martins@pge.go.gov.br
VITOR RODRIGUES ALVES	Integrante Requisitante	62 32694105	vitor.alves@pge.go.gov.br

Versão do Doc. Padrão  
0.03

GOIANIA - GO, aos 30 dias do mês de agosto de 2024.



Documento assinado eletronicamente por **GEOVANO ADRIANO MARTINS, Fiscal de transporte coletivo**, em 30/08/2024, às 14:38, 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 **VITOR RODRIGUES ALVES, Superintendente**, em 30/08/2024, às 14:39, 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 **64318954** e o código CRC **0D5078E1**.

SISTEMA DE LOGÍSTICA DE GOIÁS  
AVENIDA ANHANGUERA Nº 609, - Bairro SETOR LESTE UNIVERSITÁRIO - GOIANIA -  
GO - CEP 74610-250 - (62)3201-8795.



Referência: Processo nº 202400005023612



SEI 64318954