

ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRAÇÃO

AVISO DE LICITAÇÃO

PROCURADORIA-GERAL DO ESTADO

AVISO DE PREGÃO ELETRÔNICO

PREGÃO ELETRÔNICO - PE Nº 4/2025– PGE PROCESSO N° 202500005017542

O Estado de Goiás, por intermédio da PGE - PROCURADORIA-GERAL DO ESTADO, torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará procedimento na modalidade Pregão Eletrônico, nos termos do art. 28, inciso I, 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. Seguem abaixo os dados da contratação:

Objeto: Prestação de serviços de *buffet*, com fornecimento de bens e materiais, sob demanda.

Valor Total Estimado: R\$ 359.492,00 (trezentos e cinquenta e nove mil, quatrocentos e noventa e dois reais).

Prazo limite para apresentação de Propostas: até às **10:00** (horário de Brasília-DF) do dia **10/09/2025**.

Data e horário de início da sessão eletrônica de lances: **10:00** (horário de Brasília-DF) do dia **10/09/2025**.

Critério de Julgamento: Menor Preço (Por Lote Único).

Tratamento Diferenciado para ME/EPP: Não Exclusiva para ME/EPP/EQUIPARADAS.

Endereço eletrônico: 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. Maiores informações pelo telefone: (062) 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 25/08/2025, às 13:42, 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 informando o código verificador **78733348** e o código CRC **71FDDFF7**.

SISTEMA DE LOGÍSTICA DE GOIÁS

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



Referência: Processo nº 202500005017542



SEI 78733348

**Edital**

PROCURADORIA-GERAL DO ESTADO

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO***EDITAL Nº 4/ 2025*****Contratação nº 114613, Processo nº 202500005017542**

OBJETO DA CONTRATAÇÃO: 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.

VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO: R\$ 359.492,00 (R\$ Trezentos e Cinquenta e Nove Mil e Quatrocentos e Noventa e Dois Reais).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA: 10/09/2025 - 10:00 (horário de Brasília).

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor Preço por Lote.

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 a PROCURADORIA-GERAL DO ESTADO - PGE, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei federal nº 14.133, de 1º 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 a prestação de serviços de 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. , 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 : 26/08/2025 08:00:00.

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

2.4. Data e horário de início da sessão pública: **10/09/2025 - 10:00** (horário de Brasília).

2.5. Data e horário de início da fase de lances: **10/09/2025 - 10:00** (horário de Brasília).

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

2.7. Valor total estimado da contratação: R\$ 359.492,00 (R\$ Trezentos e Cinquenta e Nove Mil e Quatrocentos e Noventa e Dois Reais).

2.8. Critério de Julgamento: **Menor Preço por Lote**, conforme tabela constante abaixo. Caso esta licitação contenha itens/lotes de participação reservada a ME/EPP, tal informação constará nas informações do respectivo item, conforme abaixo:

Lote Único	
Descrição do item 001	
Código 150 - Serviços de Refeição, <i>Coffee Break</i> , por demanda.	
Informações Adicionais	
Quantidade	2000
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	Procuradoria-Geral do Estado - Edifício Republic Tower
Diferença Mínima	50,39
Valor Unitário	R\$ 40,59
Valor Total	R\$ 81.180,00
Descrição do item 002	
Código 150 - Serviços de Refeição, <i>Coffee Break</i> , por demanda.	
Informações Adicionais	
Coffee Break ? Tipo II Serviço de <i>coffee break</i> com fornecimento de alimentos e bebidas, destinado ao atendimento de eventos institucionais. Conforme descrição detalhada do objeto no Tópico 4 do Termo de Referência.	
Quantidade	1000
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	Procuradoria-Geral do Estado - Edifício <i>Republic Tower</i>
Diferença Mínima	50,39
Valor Unitário	R\$ 76,28
Valor Total	R\$ 76.280,00
Descrição do item 003	
Código 150 - Serviços de Refeição, Coquetel.	
Informações Adicionais	
Coquetel Serviço de coquetel com fornecimento de entradas, porções individuais, petiscos, sobremesas e bebidas, destinado ao atendimento de eventos institucionais. Conforme descrição detalhada do objeto no Tópico 4 do Termo de Referência.	
Quantidade	300
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação

Local de Entrega	Procuradoria-Geral do Estado - Edifício <i>Republic Tower</i>
Diferença Mínima	50,39
Valor Unitário	R\$ 149,92
Valor Total	R\$ 44.976,00

Descrição do item 004

Código 150 - Serviços de Refeição, almoço, por demanda.

Informações Adicionais

Almoço/Jantar | Serviço de almoço ou jantar com fornecimento completo de entradas, saladas, massas, guarnições, proteínas, sobremesas e bebidas, destinado ao atendimento de eventos institucionais. Conforme descrição detalhada do objeto no Tópico 4 do Termo de Referência.

Quantidade	600
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	Procuradoria-Geral do Estado - Edifício <i>Republic Tower</i>
Diferença Mínima	50,39
Valor Unitário	R\$ 170,71
Valor Total	R\$ 102.426,00

Descrição do item 005

Código 100 - Pão, de mel, com recheio.

Informações Adicionais

Pão de Mel | Item de confeitoraria individual, à base de massa de bolo recheada e coberta com chocolate. Conforme descrição detalhada do objeto no Tópico 4 do Termo de Referência.

Quantidade	1000
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	Procuradoria-Geral do Estado - Edifício <i>Republic Tower</i>
Diferença Mínima	50,39
Valor Unitário	R\$ 14,09
Valor Total	R\$ 14.090,00

Descrição do item 006

Código 232 - Doces, bem-casado.

Informações Adicionais

Doces ? Tipo I | Doces modelados em forminhas, com sabores tradicionais e apresentação simples. Conforme descrição detalhada do objeto no Tópico 4 do Termo de Referência.

Quantidade	2000
Unidade	unidade

Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	Procuradoria-Geral do Estado - Edifício <i>Republic Tower</i>
Diferença Mínima	50,39
Valor Unitário	R\$ 8,34
Valor Total	R\$ 16.680,00
Descrição do item 007	
Código 232 - Doces, bem-casado.	
Informações Adicionais	
Doces ? Tipo II Doces com montagem ou recheio, decorados e apresentados individualmente. Conforme descrição detalhada do objeto no Tópico 4 do Termo de Referência.	
Quantidade	2000
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	Procuradoria-Geral do Estado - Edifício <i>Republic Tower</i>
Diferença Mínima	50,39
Valor Unitário	R\$ 11,93
Valor Total	R\$ 23.860,00

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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. 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 e o produtor rural pessoa física, nos limites previstos da Lei complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

Vedações de participação

3.6. Não poderão disputar esta licitação:

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

3.6.2. 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;

3.6.3. 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;

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

3.6.5. 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;

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

3.6.7. 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;

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

3.6.9. 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.

3.6.10. empresário individual e microempreendedor individual, uma vez que nessa condição não pode realizar cessão ou locação de mão de obra para realização de serviços contínuos, conforme art. 112, caput, c/c 1º, da Resolução CGSN nº 140, de 22 de maio de 2018, do Comitê Gestor do Simples Nacional -CGSN, e nos termos do Despacho nº 215/2024/GAB/PGE2024 (SEI nº 56953017), reafirmado pelo Despacho nº 285/2024/GAB/PGE (SEI nº 57437166).

3.7. 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.

3.8. O impedimento de que trata o item 3.6.4 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.

3.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.6.2 e 3.6.3 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.

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

3.9.2. O disposto nos itens 3.6.2 e 3.6.3 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.

3.10. 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.

3.11. A vedação de que trata o item 3.6.9 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 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 01 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. A obtenção de benefícios a que se refere os arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolarem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte. O pregoeiro deverá realizar consulta ao Portal da Transparência estadual a fim de aferir os valores de contratos celebrados, pelas microempresas e/ou empresas de pequeno porte, no ano-calendário de realização da licitação.

4.6.1. Nas contratações com prazo de vigência superior a 1 (um) ano, será considerado o valor anual do contrato na aplicação do limite previsto no item 4.6.

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 10/09/2025 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), 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 **10/09/2025 - 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 **10/09/2025 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 **10/09/2025 - 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.

Diferença de pelo menos 5% (cinco por cento) em relação à proposta classificada em segundo lugar:

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. ?

6.15.4. Permanecendo empate após aplicação de todos os critérios de desempate acima, proceder-se-á a sorteio das propostas empatadas a ser realizado em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados.

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://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta?cadastro=1&ordenarPor=nomeSancionado&direcao=asc>);

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), 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 impendimento 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 solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado e, se for necessário, os documentos a ela complementares, conforme art. 41 do Decreto nº 10.247, de 30 de março de 2023, e orientação vertida no parágrafo vinte do Despacho nº 1.286/2024/GAB/PGE (SEI nº 63671880).

7.6.1. O prazo a que se refere o subitem 7.6 deste instrumento poderá ser prorrogado, limitado a 5 (cinco) dias, 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 para verificação da conformidade tratada no art. 34 do Decreto nº 10.247 de 2023.

7.7. 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 arts. 34 a 42 do Decreto nº 10.247 de 2023.

7.7.1. O pregoeiro poderá ser auxiliado pela equipe de apoio, que realizará a análise de conformidade técnica da proposta, especialmente quanto ao atendimento às especificações técnicas, análise de preços e quaisquer outras exigências de cunho técnico ou operacional previstas no edital, porém responderá individualmente pelos atos que praticar, salvo quando for induzido a erro pela atuação da equipe de apoio, nos termos do art. 8º, §1º, da Lei nº 14.133 de 2021, na forma do art. 9º, §2º e §3º, e do art. 34, §2º, do Decreto nº 10.247 de 2023.

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 comuns 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, 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 comuns 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 indicado no item 2.8 deste Edital, o licitante detentor da melhor oferta deverá registrar os valores unitários de todos os itens que compõem o lote para o qual foi vencedor, no prazo de envio da proposta adequada informado nos subitens 7.6 e 8.1 deste edital, conforme a etapa condizente.*

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 comuns 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 ou empreitada integral, 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 à negociação conduzida nos termos do art. 38 do Decreto nº 10.247 de 2023, caso realizada e exitosa, conforme orientação vertida no parágrafo vinte do Despacho nº 1.286/2024/GAB/PGE (SEI nº 63671880) e, se for necessário, os documentos complementares de habilitação na forma do art. 45 do Decreto nº 10.247 de 2023.

8.1.1. O prazo a que se refere o subitem **8.1** deste instrumento poderá ser prorrogado, limitado a 5 (cinco) dias, 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 para verificação de conformidade tratada no art. 46 do Decreto nº 10.247 de 2023.

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 comuns 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.*

8.3. *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 01 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 (certidão negativa de feitos sobre falência), 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).*

8.3.1.1. *A documentação habilitatória necessária é a seguinte:*

8.3.1.1.1. Habilitação Jurídica

a) documentos Pessoais:

a.1) Sociedade Empresarial Limitada, 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.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.

8.3.1.1.2. 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.

8.3.1.1.3. 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 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.

a.7) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências de habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

b) declaração assinada por profissional habilitado da área contábil que ateste a boa situação financeira da empresa por intermédio dos seguintes índices contábeis, os quais deverão ser iguais ou maiores que o 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,

- ISG- Índice de Solvência Geral.

	<u>AC</u>	<u>Ativo Circulante</u>
ILC=	PC	Passivo Circulante
ILG=	<u>AC+RLP</u> PC+PNC	<u>Ativo Circulante+Realizável a Longo Prazo</u>
		Passivo Circulante+Passivo Não Circulante
		<u>Ativo Total</u>
ISG=	<u>AT</u> PC+PNC	Passivo Circulante+ Passivo Não Circulante

b.1) caso o licitante apresente resultado inferior a 1 (um) em qualquer um dos índices de ILC, ILG e GS, será exigido para fins de habilitação capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado do respectivo lote arrematado.

c) certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

8.3.1.1.4. A documentação relativa à **qualificação técnico-profissional e técnico-operacional** deverá ser comprovada na forma dos subitens 10.7 a 10.11 do **TR - Termo de Referência**.

??8.3.2. 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.

?? 8.3.3. 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.

?? 8.3.4. 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.

?? 8.3.5. Caso no corpo das certidões exigidas não conste o seu prazo de validade, será considerado o prazo de 90 (noventa) dias, contado da data de sua emissão.

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

8.6. 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.

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

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

8.8.1. 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.

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

8.10. Quando for necessário complementar documentação ou sanar vícios, caberá ao pregoeiro realizar diligências, nos termos do item **8.13** deste Edital.

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

Da vistoria prévia

8.12. 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

8.13. 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 **2 (duas) horas** para envio de documentação complementar, observando as limitações contidas no Despacho nº 40/2025/GAB/PGE (SEI nº 69144257), com integralizações do Despacho nº 289/2025/GAB/PGE (SEI nº 70819612), como orientado no Despacho nº 470/2025/GAB/PGE (SISLOG nº 147112, Contratação nº 110382).

8.13.1. É admitida a prorrogação do prazo de que trata o item acima, limitado ao prazo máximo de **24 (vinte quatro) horas**, 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.

8.13.2. 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

8.14. 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. 40 e 48 do Decreto estadual nº 10.247, de 30 de Março de 2023.

8.14.1. Na inviabilidade da realização do procedimento indicado no subitem 8.15 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.

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

8.16. 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.

8.16.1. 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.

8.16.2. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 8.16.1 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 CONTRATAÇÃO

Convocação para assinatura do contrato

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

11.1.1 O prazo de assinatura do Contrato poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

11.1.2. O contrato será assinado por meio de assinatura digital e após assinado será publicado no Sistema SISLOG e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

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 do contrato.*

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 assinatura do contrato 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 assinatura do*

contrato que, após o **prazo de validade de sua proposta, que será de 60 (sessenta) dias**, recusar-se a assinar o contrato 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 serão fixos e irreajustáveis pelo período de 12 (doze) meses, contados da data do orçamento estimado, 18 de julho de 2025 (SISLOG nº [223251](#)). Após este período será utilizado o IPC-A (IBGE) como índice de reajustamento.

11.7.1. É facultado o reajuste em sentido estrito, a pedido do CONTRATADO, contemplando a variação do IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo), após 12 (doze) meses da data do orçamento estimado, no prazo de 60 (sessenta) dias, sob pena de o silêncio ser interpretado como renúncia presumida.

11.7.2. O requerimento a que se refere o subitem anterior prescinde da indicação dos índices de variação do IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo) no período, tendo em vista o lapso temporal observado em sua divulgação.

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

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

11.7.5. O contratado só fará jus a qualquer reajuste na constância da vigência contratual.

11.7.6. Haverá preclusão lógica do direito ao reajustamento nos casos em que o contratado firmar termo aditivo de dilação de prazo de vigência, com a manutenção dos preços praticados e sem a expressa reserva do direito, quando já houver decorrido o período anual referente ao reajustamento e mesmo que ainda não consumado o prazo de 60 (sessenta) dias previsto no subitem 11.7.1 deste edital.

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 do contrato será de 12 (doze) meses, a contar da data de sua divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), nos termos do art. 94 da Lei nº 14.133, de 2021, e do [Despacho nº 337/2025/GAB/PGE \(SEI nº 71211286 - Processo nº 202400010088730\)](#). Considerando que o objeto contratado é de natureza continuada, a vigência do contrato poderá ser prorrogada, nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

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, 12.1.5 e 12.1.6, 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 FINAIS

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. É recomendável que os licitantes busquem se cadastrar no Sistema Eletrônico de Informações ? SEI/ GO, como usuários externos, para que, mediante autorização, obtenham acesso a processos e documentos disponibilizados pela administração para serem assinados digitalmente. A assinatura digital garante a autenticação da informação digital, substituindo à assinatura física e eliminando a necessidade de ter uma versão em papel do documento que necessita ser assinado. Essa providência no caso dos contratos, garantirá agilidade no procedimento de formalização dos ajustes.

14.13. Para ter esse acesso, deve-se preencher um pré-cadastro para criação de login e senha de acesso e, concluir-lo encaminhando toda a documentação para aprovação do cadastro (maiores informações: http://sei.goias.gov.br/como_se_cadastrar.php). Havendo disponibilização de um novo processo ou documento a ser assinado, o usuário será notificado por e-mail.

14.14. 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 Editorial, 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 Editorial e determino a sua publicação.

RAFAEL ARRUDA OLIVEIRA

Procurador-Geral do Estado

Versão do Doc. Padrão

0.07

GOIANIA, 22 de agosto de 2025.



Documento assinado eletronicamente por **RAFAEL ARRUDA OLIVEIRA, Procurador (a) Geral do Estado**, em 22/08/2025, às 16:28, 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 informando o código verificador **78666425** e o código CRC **F3BE3E7B**.

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



Referência: Processo nº 202500005017542



SEI 78666425

**TERMO DE REFERÊNCIA****Cabeçalho**

PROCURADORIA-GERAL DO ESTADO

TERMO DE REFERÊNCIANúmero do Processo - SISLOG
114613Número do Processo - SEI
202500005017542**001 - INTRODUÇÃO**

O Termo de Referência é o documento necessário para a contratação de bens e serviços não classificados como especial ou obras, destinado a identificar as especificações do objeto e as condições da contratação e execução, devendo conter os elementos mínimos previstos na legislação, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e do Decreto nº 10.207, de 27 de janeiro de 2023.

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. A prevista contratação tem respaldo no art. 28, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021, e Decreto nº

10.247, de 30 de março de 2023.

Tópico 1 - DADOS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Dados do Processo	Número do Processo Administrativo no Sei 202500005017542
1.2. Adequação Orçamentária	A indicação do recurso orçamentário, com respectiva programação de desembolso financeiro, será realizada após concluída a elaboração dos documentos da fase de planejamento. Na oportunidade, o Procurador-Geral do Estado decidirá sobre o prosseguimento da contratação, nos termos do art. 28 do Decreto nº 10.207, de 27 de janeiro de 2023.
1.3. Autorização da Despesa:	A presente contratação foi autorizada pelo Procurador-Geral do Estado na Portaria SISLOG nº 218257 (SEI nº 76864571), nos termos do art. 84-A da Lei nº 17.928, de 27 de dezembro de 2012, no exercício da delegação resultante do art. 1º do Decreto nº 9.898, de 7 de junho de 2021, conforme orientação vertida no Despacho nº 1.118/2024/GAB/PGE (SISLOG nº 16535).

Tópico 2 - DEFINIÇÃO DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Descrição resumida do objeto	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet, com fornecimento de bens e materiais, sob demanda, para atendimento aos eventos institucionais realizados pelas unidades básicas e complementares da Procuradoria-Geral do Estado de Goiás, localizadas em Goiânia-GO.
2.2. Regime de fornecimento de bens ou serviços	O fornecimento dos bens e serviços será realizado de forma parcelada, sob demanda, conforme cronograma e especificações técnicas constantes neste Termo de Referência, quando aplicável.
2.3. Natureza da execução do objeto	Fornecimento continuado de bens e serviços.
2.4. Característica do objeto	Objeto comum, conforme fundamentação constante no Estudo Técnico Preliminar.
2.5. Instrumento Contratual	A contratação será formalizada mediante celebração de Termo de Contrato.
2.6. Prazo de vigência contratual	O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, a contar da data de sua divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), nos termos do art. 94 da Lei nº 14.133, de 2021, e do <u>Despacho nº 337/2025/GAB/PGE (SEI nº 71211286 - Processo nº 202400010088730)</u> . Considerando que o objeto contratado é de natureza continuada, a vigência contratual poderá ser prorrogada, nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133, de 2021. A minuta do termo de contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à contratação.

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

3.1. Os valores referenciais estimados para a presente contratação, aferidos com base em ampla pesquisa de mercado, são apresentados de forma unitária e total conforme planilha anexa e abaixo:

LOTE ÚNICO	
Descrição do item 001	
Código 150 - Serviços de Refeição, Coffee Break, por demanda.	
Informações Adicionais	
Coffee Break – Tipo I Serviço de coffee break com fornecimento de alimentos e bebidas, destinado ao atendimento de eventos institucionais. Conforme descrição detalhada do objeto no Tópico 4 do TR.	
Quantidade	2000
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	Procuradoria-Geral do Estado - Edifício Republic Tower
Intervalo Mínimo de Diferença	R\$ 50,39
Valor Unitário	R\$ 40,59
Valor Total	R\$ 81.180,00
Descrição do item 002	
Código 150 - Serviços de Refeição, Coffee Break, por demanda.	
Informações Adicionais	
Coffee Break – Tipo II Serviço de coffee break com fornecimento de alimentos e bebidas, destinado ao atendimento de eventos institucionais. Conforme descrição detalhada do objeto no Tópico 4 do TR.	
Quantidade	1000
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	Procuradoria-Geral do Estado - Edifício Republic Tower
Intervalo Mínimo de Diferença	R\$ 50,39
Valor Unitário	R\$ 76,28
Valor Total	R\$ 76.280,00
Descrição do item 003	
Código 150 - Serviços de Refeição, Coquetel.	
Informações Adicionais	
Coquetel Serviço de coquetel com fornecimento de entradas, porções individuais, petiscos, sobremesas e bebidas, destinado ao atendimento de eventos institucionais. Conforme descrição detalhada do objeto no Tópico 4 do TR.	
Quantidade	300
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	Procuradoria-Geral do Estado - Edifício Republic Tower

Intervalo Mínimo de Diferença	R\$ 50,39
Valor Unitário	R\$ 149,92
Valor Total	R\$ 44.976,00

Descrição do item 004

Código 150 - Serviços de Refeição, almoço, por demanda.

Informações Adicionais

Almoço/Jantar | Serviço de almoço ou jantar com fornecimento completo de entradas, saladas, massas, guarnições, proteínas, sobremesas e bebidas, destinado ao atendimento de eventos institucionais. Conforme descrição detalhada do objeto no Tópico 4 do TR.

Quantidade	600
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	Procuradoria-Geral do Estado - Edifício Republic Tower
Intervalo Mínimo de Diferença	R\$ 50,39
Valor Unitário	R\$ 170,71
Valor Total	R\$ 102.426,00

Descrição do item 005

Código 100 - Pão, de mel, com recheio.

Informações Adicionais

Pão de Mel | Item de confeitoraria individual, à base de massa de bolo recheada e coberta com chocolate. Conforme descrição detalhada do objeto no Tópico 4 do TR.

Quantidade	1000
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	Procuradoria-Geral do Estado - Edifício Republic Tower
Intervalo Mínimo de Diferença	R\$ 50,39
Valor Unitário	R\$ 14,09
Valor Total	R\$ 14.090,00

Descrição do item 006

Código 232 - Doces, bem-casado.

Informações Adicionais

Doces – Tipo I | Doces modelados em forminhas, com sabores tradicionais e apresentação simples. Conforme descrição detalhada do objeto no Tópico 4 do TR.

Quantidade	2000
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação

Local de Entrega	Procuradoria-Geral do Estado - Edifício Republic Tower
Intervalo Mínimo de Diferença	R\$ 50,39
Valor Unitário	R\$ 8,34
Valor Total	R\$ 16.680,00
Descrição do item 007	
Código 232 - Doces, bem-casado.	
Informações Adicionais	
Doces – Tipo II Doces com montagem ou recheio, decorados e apresentados individualmente. Conforme descrição detalhada do objeto no Tópico 4 do TR.	
Quantidade	2000
Unidade	unidade
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	Procuradoria-Geral do Estado - Edifício Republic Tower
Intervalo Mínimo de Diferença	R\$ 50,39
Valor Unitário	R\$ 11,93
Valor Total	R\$ 23.860,00

3.2. Preço total estimado da contratação: **não sigiloso** – R\$ 359.492,00 (trezentos e cinquenta e nove mil, quatrocentos e noventa e dois reais).

3.3. O preço total estimado fundamenta-se em pesquisa de preços realizada nos termos do Decreto Estadual nº 9.900, de 07 de julho de 2021.

3.4. Os valores constantes neste Termo de Referência, sejam unitários ou globais, correspondem aos limites máximos para adjudicação. Não será admitida a adjudicação por valores superiores aos aqui estabelecidos.

Tópico 4 - DA DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO

4.1. A presente contratação tem por objeto a prestação, sob demanda, de serviços de buffet destinados ao atendimento de eventos institucionais promovidos pela Procuradoria-Geral do Estado de Goiás, conforme os itens, quantidades estimadas e composições técnicas especificadas neste Termo de Referência.

QUADRO SINTÉTICO - LOTE ÚNICO				
Item	Descrição	Especificação	Unidade de Medida	Quantidade
1	Coffee Break – Tipo I	Serviço de coffee break com fornecimento de alimentos e bebidas, destinado ao atendimento de eventos institucionais. Para cada pessoa atendida, deverá ser disponibilizada uma combinação mínima: ○ 2 (dois) tipos de salgados	Por pessoa	2.000

QUADRO SINTÉTICO - LOTE ÚNICO				
Item	Descrição	Especificação	Unidade de Medida	Quantidade
		<ul style="list-style-type: none"> ○ 1 (um) tipo de quitanda ○ 2 (duas) bebidas, excluindo-se da contagem a oferta obrigatória de água mineral (com e sem gás) e café (com e sem açúcar), que deverão estar sempre disponíveis como itens básicos do serviço. <p>A seleção dos itens será feita a partir da lista prevista no detalhamento técnico deste Termo de Referência, conforme demanda específica de cada evento.</p>		
2	Coffee Break – Tipo II	<p>Serviço de coffee break com fornecimento de alimentos e bebidas, destinado ao atendimento de eventos institucionais. Para cada pessoa atendida, deverá ser disponibilizada uma combinação mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 5 (cinco) tipos de salgados ○ 3 (três) tipos de quitandas ○ 3 (três) bebidas, excluindo-se da contagem a oferta obrigatória de água mineral (com e sem gás) e café (com e sem açúcar), que deverão estar sempre disponíveis como itens básicos do serviço. <p>A seleção dos itens será feita a partir da lista prevista no detalhamento técnico deste Termo de Referência, conforme demanda específica de cada evento.</p>	Por pessoa	1.000
3	Coquetel	<p>Serviço de coquetel com fornecimento de entradas, porções individuais, petiscos, sobremesas e bebidas, destinado ao atendimento de eventos institucionais. A composição do serviço deverá assegurar a oferta proporcional e equilibrada de itens, observando, como referência mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 6 (seis) tipos distintos de entradas/salgadinhos; ○ 3 (três) tipos de porções individuais (finger foods); ○ 2 (duas) opções de sobremesa; ○ 3 (três) tipos de bebidas. <p>A oferta de água mineral (com e sem gás) e café</p>	Por pessoa	300

QUADRO SINTÉTICO - LOTE ÚNICO				
Item	Descrição	Especificação	Unidade de Medida	Quantidade
		(com e sem açúcar) é obrigatória e não integra o rol mínimo de bebidas. A seleção dos itens será feita a partir da lista prevista no detalhamento técnico deste Termo de Referência, conforme demanda específica de cada evento.		
4	Almoço/Jantar	<p>Serviço de almoço ou jantar com fornecimento completo de entradas, saladas, massas, guarnições, proteínas, sobremesas e bebidas, destinado ao atendimento de eventos institucionais. A composição do serviço deverá conter, no mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 5 (cinco) tipos de entradas ○ 2 (duas) saladas ○ 1 (um) tipo de massa ○ 3 (três) guarnições ○ 3 (três) opções de proteína animal ○ 4 (quatro) tipos de sobremesa ○ 3 (três) bebidas, excluindo-se da contagem a oferta obrigatória de água mineral (com e sem gás) e café (com e sem açúcar), que deverão estar sempre disponíveis como itens básicos do serviço. <p>A seleção dos itens será feita a partir do rol previsto no detalhamento técnico deste Termo de Referência, conforme demanda específica de cada evento.</p>	Por pessoa	600
5	Pão de Mel	Item de confeitoria individual, à base de massa de bolo recheada e coberta com chocolate, conforme detalhamento técnico.	Unidade	1.000
6	Doces – Tipo I	Doces modelados em forminhas, com sabores tradicionais e apresentação simples, conforme detalhamento técnico.	Unidade	2.000

QUADRO SINTÉTICO - LOTE ÚNICO				
Item	Descrição	Especificação	Unidade de Medida	Quantidade
7	Doces – Tipo II	Doces com montagem ou recheio, decorados e apresentados individualmente, conforme detalhamento técnico.	Unidade	2.000

4.2. O detalhamento técnico a seguir apresenta o rol de itens disponíveis para a composição dos serviços de buffet, conforme os modelos e especificações constantes do quadro sintético. A seleção e distribuição dos itens será realizada pela Administração, de acordo com a natureza e as necessidades específicas de cada evento institucional.

QUADRO ANALÍTICO - LOTE ÚNICO		
Descrição	Categoria	Descrição
Coffee Break – Tipo I	Salgados	Pão de queijo tradicional
		Mini empadinha (frango, carne)
		Sanduíche de mini pão branco com queijo, presunto, alface e tomate
		Torta salgada (carne, frango, palmito, legumes)
		Enroladinho de queijo
		Enroladinho de salsicha
	Quitandas	Bolo simples nos sabores: banana, cenoura, chocolate, limão e especiarias (ex.: bolo indiano)
		Rocambole de doce de leite
		Pão folhado de goiabada com queijo
	Bebidas	Refrigerantes (cola e guaraná, normal e zero)
		Suco natural de laranja, abacaxi com hortelã, cajá ou acerola (conforme sazonalidade)
		Leite achocolatado
		Água mineral (com e sem gás) – item obrigatório, fora da contagem
		Café (com e sem açúcar) – item obrigatório, fora da contagem
Coffee Break – Tipo II	Salgados	Pão de queijo tradicional
		Mini empadinha (frango, carne)

QUADRO ANALÍTICO - LOTE ÚNICO		
Descrição	Categoria	Descrição
		Sanduíche de mini pão branco com queijo, presunto, alface e tomate
		Sanduíche de pão de batata com peito de peru e ricota
		Rocambole de embutidos com queijo
		Quiche de queijo e bacon
		Mini quiche de alho-poró
		Mini croissant recheado: presunto e queijo, ricota com tomate seco, chocolate ou goiabada
		Minifolhados salgados sortidos: queijo com orégano, presunto com muçarela, creme de frango ou milho com requeijão
		Canapés simples com patês: atum, frango ou ricota com ervas finas, sobre bases crocantes ou de mini pães
		Minifolhado de queijo com ervas finas ou creme de milho temperado (opção vegetariana)
		Mini trouxinha assada com creme salgado: massa crocante, com recheios variados como frango com milho, presunto com requeijão ou calabresa com cebola
		Mini wrap: frango ou salmão
		Torta salgada: carne, frango, palmito, legumes
		Enroladinho de queijo
		Enroladinho de salsicha
	Quitandas	Bolo simples nos sabores: banana, cenoura, chocolate, limão e especiarias (ex.: bolo indiano)
		Bolo com cobertura
		Rocambole de doce de leite
		Pão folhado de goiabada com queijo
		Frutas da estação (laranja, melão, mamão, melancia, abacaxi)
		Brownie com nozes ou doce de leite
		Mini cheesecake com calda
		Bolo de rolo com doce de leite
		Crostata de frutas
		Brigadeiro gourmet (sabores tradicionais e finos)

QUADRO ANALÍTICO - LOTE ÚNICO		
Descrição	Categoria	Descrição
Bebidas	Bebidas	Salada de frutas frescas da estação, servida em porção individual, podendo ser acompanhada, conforme solicitação da Administração, por complementos como granola, mel ou iogurte.
		Refrigerantes (cola e guaraná, normal e zero)
		Suco natural de laranja, abacaxi com hortelã, cajá ou acerola (conforme sazonalidade)
		Leite integral
		Leite achocolatado
		Iogurte natural ou com frutas
		Água mineral (com e sem gás) – item obrigatório, fora da contagem
Coquetel	Entradas / Salgadinhos	Café (com e sem açúcar) – item obrigatório, fora da contagem
		Bolinho com recheios variados (patê de frango, presunto, requeijão, chocolate, doce de leite)
		Mini pastéis (carne moída com queijo, queijo, frango com catupiry, presunto com queijo)
		Barquetes com recheios diversos, tais como frango, brócolis, queijo e bacon, camarão, bacalhau e guacamole, podendo incluir outras combinações mediante prévia aprovação da Administração.
		Croquete de carne bovina
		Coxinha, empadinha, mini quibe
		/ Canapés variados
		Pão de queijo recheado
		Mini quiche Lorraine
		Mini tramezzine de pão de forma com pasta de frango
		Stick (queijo, salaminho italiano e manjericão)
		Festival de cestinha crocante (ex: pasta de ricota com crisp de alho-poró ou gorgonzola com geleia de pimenta)
		Queijo Emmental em lascas
Porções Individuais / Finger food	Porções Individuais / Finger food	Salada de mini penne com ervilhas, palmito, cenoura, tomate seco e ervas finas
		Escondidinho de mandioca (carne seca ou frango)
		Espetinho de frutas (uva, morango, banana, mamão, melão)

QUADRO ANALÍTICO - LOTE ÚNICO		
Descrição	Categoria	Descrição
Almoço/Jantar	Entradas	Mini kafta de carne suína com molho thai
		Tacinha de salada de manga
		Casquinhas com pasta de queijo e tomate seco
		Quibe cru com salada de queijo
		Risoto do cerrado com ingredientes como frango, linguiça artesanal, pequi e guariroba, podendo haver variações conforme características regionais, mediante anuência da Administração.
		Chica doida (calabresa, linguiça suína caseira, queijo)
		Risoto de baião de dois (arroz, feijão e carne seca)
		Salada de frutas da estação (mínimo 4 tipos), podendo ser acompanhada de granola e mel
		Rocamboles salgados e doces (carne, frango, bacon, banana, goiabada com queijo)
		Brownie com doce de leite
Sobremesas	Bebidas	Sorvete de sabores variados (ex: coco, pavê italiano, frutas vermelhas), com opção de caldas como chocolate, doce de leite, frutas vermelhas, cocada ou caramelo
		Brigadeiros de colher (sabores tradicionais e gourmet, como limão siciliano, Nutella e paçoca)
		Mini churros com doce de leite
		Panna cotta com geleia de manga ou frutas vermelhas
		Torta de ninho com morango ou abacaxi
Almoço/Jantar	Bebidas	Refrigerantes (cola e guaraná, normal e zero)
		Sucos naturais de laranja, abacaxi com hortelã, cajá e acerola, podendo ser substituídos por outros sabores sazonais conforme disponibilidade e aprovação da Administração.
		Água mineral (com e sem gás) – item obrigatório, fora da contagem
		Café (com e sem açúcar) – item obrigatório, fora da contagem
		Rolinho de berinjela recheada com ervas
Almoço/Jantar	Entradas	Espetinho de frutas (uva, morango, banana, mamão, melão)
		Ceviche de peixe branco
		Endívias com ceviche de tilápia e manga

QUADRO ANALÍTICO - LOTE ÚNICO		
Descrição	Categoria	Descrição
		Antepasto cremoso com frango desfiado, queijo e maçã verde
		Mini quiche de queijos com toque de geléia
		Mini pastel com recheios variados (carne, queijo, frango com catupiry)
		Dadinho de tapioca com melaço ou geleia
		Croqueta de costela com molho suave ou aioli
		Bolinho de arroz com queijo
		Palitinho com tomate cereja, queijo e manjericão
		Bruschetta com tomate fresco e pesto
		Ramequinhos de escondidinho de carne seca ou frango
		Calabresa acebolada
		Crostini de queijo com tomate confit
		Queijo coalho com geleia agri doce
		Chicken crispy (meio da asa empanado)
		Mini cone com terrine de ricota e tomate assado
		Mini pão francês com casquinha de queijo
		Tomate cereja com pera grelhada e molho de mostarda
		Mini empada de frango
		Pork ball (bacon, cream cheese e carne suína)
		Creme de natas com carne de sol e mandioquinha
Saladas	Saladas	Mix de folhas com tomate cereja, manga, palmito e queijo
		Salada de folhas com croutons, frango grelhado e lascas de parmesão (tipo Caesar)
		Salada de legumes assados (abobrinha, cabotiá, pimentões e palmito)
		Salada de bifum com carne seca e vegetais
		Guariroba com tempero regional
Massas	Massas	Espaguete, penne ou gravatinha com molhos tradicionais: branco, bolonhesa, pesto ou quatro queijos
		Talharim ao molho pesto com finalização em parmesão
		Farfalle ao molho bechamel com ervilhas, brócolis, calabresa e bacon

QUADRO ANALÍTICO - LOTE ÚNICO		
Descrição	Categoria	Descrição
		Massa recheada (ex: capelete de carne ou frango) com molho branco, rosé ou de ervas finas
		Massa recheada com queijo ou ricota e nozes ao molho de nata
		Massa em formato de concha recheada com queijos, servida com molho rústico de tomates
		Lasanha de legumes ao sugo
		Risoto de legumes com queijo
		Risoto do cerrado com frango, linguiça, pequi, guariroba e especiarias
		Risoto de carne serenada com gorgonzola
		Risoto de filé com abóbora (cabotiá) e gorgonzola
Guarnições		Arroz branco tradicional
		Arroz cítrico com raspas de limão
		Arroz com castanhas laminadas e torradas
		Arroz flambado com castanha e brócolis
		Arroz com alho e cebolinha
		Mandioca cozida com salsa e manteiga
		Gratinado de batata (inglesa, salsa e doce) com creme de leite e queijo
		Batatas ao murro com brócolis refogado
		Legumes no vapor (cenoura, couve-flor, brócolis)
		Legumes salteados com azeite e ervas
		Farofa de bacon com cebola caramelizada
	Proteínas	Escalopes de carne bovina ao molho madeira
		Tagliata de carne com aioli e rúcula
		Carne serenada com gorgonzola
		Piccatta de filé com polenta cremosa com trufas
		Rosbife com tomates confit
		Frango grelhado ao molho de mostarda e mel
		Involtini de frango recheado com espinafre e queijo
		Filé mignon ao molho rôti com cogumelos
		Isca de frango empanado na aveia com chutney de manga

QUADRO ANALÍTICO - LOTE ÚNICO		
Descrição	Categoria	Descrição
		Chicken crispy (meio da asa empanado)
		Lombo suíno assado ao molho de laranja com especiarias
		Bombom de alcatra ao molho mediterrâneo
		Costelinha suína ao molho agri doce
		Almôndega de costela ao molho da casa
		Croqueta de rabada com aioli de agrião
		Tilápia grelhada com molho rosé de camarão
		Panelinha Goiana: costelinha, carne de sol, linguiça, milho, palmito e queijo coalho
		Panelinha do Cerrado: frango, lombo, carne seca, milho, pequi, guariroba e queijo fresco
	Sobremesas	Ambrosia
		Goiabada com queijo
		Cheesecake com calda de doce de leite e crocante de queijo
		Torta de maçã com canela
		Torta Banoffee
		Torta de limão com chantilly
		Merengue de morango com frutas vermelhas
		Taça três chocolates (pão de ló, ganache meio amargo, brigadeiro branco e mousse ao leite)
		Creme queimado de doce de leite
		Pudim tradicional de leite condensado
		Pavê italiano com calda de chocolate
		Mousse de chocolate com coco e cerejas
		Compota de goiaba com queijo branco
		Doce de leite com queijo fresco da região
		Sorvete artesanal (sabores: coco, creme, chocolate, pavê) com caldas (chocolate, frutas vermelhas, caramelos)
		Frutas frescas da estação (abacaxi, manga, melancia, uva, melão, laranja)
		Cocada cremosa com coco fresco
		Pastelinho de doce de leite tradicional da culinária goiana (massa artesanal, recheio cozido e caramelizado)

QUADRO ANALÍTICO - LOTE ÚNICO		
Descrição	Categoria	Descrição
Confeitaria	Bebidas	Refrigerantes (cola, guaraná e sabores cítricos, versões normal e zero)
		Sucos naturais de laranja, abacaxi com hortelã, cajá, acerola, manga e goiaba, podendo ser substituídos por outros sabores sazonais, conforme disponibilidade e aprovação da Administração
		Chá gelado natural (hortelã, frutas cítricas ou hibisco), a critério da Administração
		Água aromatizada com frutas (ex: limão siciliano, maçã verde e hortelã), conforme o perfil do evento
		Água mineral (com e sem gás) – item obrigatório, fora da contagem
	Pão de Mel	Pão de mel tipo bem-casado, com massa de bolo macia, uma camada de recheio e cobertura de chocolate (ao leite, branco ou meio amargo). Dimensões aproximadas: 4 cm x 6 cm x 6 cm. O sabor do recheio e a embalagem externa serão definidos pela Administração conforme o perfil do evento. A apresentação será individual e padronizada.
	Doces – Tipo I	Doces tradicionais, modelados em forminhas, com sabores como brigadeiro, leite em pó, beijinho, cajuzinho, bicho de pé, casadinho e doce de abacaxi. Peso médio estimado: 30g. A forma de apresentação (individual ou em bandejas) será definida pela Administração conforme o perfil e a formalidade do evento, devendo manter padrão visual compatível com ambientes institucionais.
	Doces – Tipo II	Doces de confeitaria com nível de elaboração superior, contendo montagem, cobertura decorada ou recheios diferenciados. Incluem-se nesta categoria os bombons de frutas (ex: morango ou uva), trufas recheadas (sabores como maracujá, limão siciliano, leite ninho, café ou chocolate branco), brigadeiros com castanhas ou recheios, doces caramelizados (ex: olho de sogra), camafeus e brownies em porção individual. Peso médio estimado: 40g. A apresentação será individual, devendo manter padrão visual padronizado e compatível com eventos institucionais.

4.3. A composição dos serviços será definida pela Administração com base nas informações constantes da Ordem de Serviço, observadas as quantidades mínimas indicadas no quadro sintético e os itens disponíveis no quadro analítico correspondente a cada tipo de serviço, incluindo alimentos, bebidas e confeitaria.

4.4. A seleção dos itens considerará o tipo e o porte do evento, o perfil do público participante, a época do

ano, as características do local de realização e eventuais orientações temáticas estabelecidas pela Administração.

4.5. As combinações efetivas de alimentos, bebidas e itens de confeitaria não se limitarão a um cardápio fixo, podendo variar entre os elementos previamente previstos neste Termo de Referência, desde que respeitados os padrões mínimos de diversidade, qualidade e apresentação.

4.6. A Administração poderá solicitar a substituição pontual de sabores ou itens, bem como a inclusão de variações sazonais, desde que tais alterações não descharacterizem o modelo aprovado e permaneçam em conformidade com os parâmetros técnicos estabelecidos neste Termo de Referência.

4.7. A Contratada deverá assegurar que todos os itens fornecidos sejam produzidos e apresentados em conformidade com as normas sanitárias vigentes, bem como com os padrões de temperatura, acondicionamento, organização e estética compatíveis com ambientes institucionais.

4.8. Sempre que solicitado, a Contratada deverá identificar claramente os itens ofertados, especialmente no que se refere à presença de ingredientes que possam provocar reações adversas (ex: lactose, glúten, oleaginosas, frutos do mar, entre outros).

4.9. Para cada serviço, a Administração formalizará a solicitação por meio de Ordem de Serviço, contendo, no mínimo, as seguintes informações:

- Tipo de serviço (ex: coffee break, almoço, jantar, coquetel institucional ou fornecimento avulso de confeitaria);
- Número estimado de participantes;
- Relação de itens definidos ou perfil de composição desejado;
- Informações adicionais sobre horário, local, público e orientações complementares, se houver.

4.10. A critério da Administração, poderão ser solicitadas amostras ou degustações prévias para avaliação da conformidade dos itens ofertados com o padrão técnico e estético esperado.

4.11. A contratação contempla o fornecimento dos serviços de buffet sob demanda, compreendendo os seguintes tipos: coffee break, almoço, jantar, coquetel, itens avulsos de confeitaria e bebidas, conforme padrões técnicos, composições e quantitativos mínimos indicados neste Termo de Referência.

Tópico 5 - FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

5.1. A presente contratação tem por objeto a prestação, sob demanda, de serviços de buffet institucional, por empresa especializada, para fornecimento de alimentos, bebidas e suporte logístico a eventos realizados pelas diversas unidades da Procuradoria-Geral do Estado de Goiás (PGE-GO), sediadas em Goiânia-GO.

5.2. A PGE-GO, no cumprimento de suas atribuições institucionais, promove regularmente eventos voltados à formação, capacitação, valorização e integração de seus servidores, membros e público externo. Esses eventos incluem cursos, oficinas, seminários, reuniões técnicas, workshops, treinamentos, solenidades comemorativas e ações institucionais promovidas por suas unidades finalísticas e administrativas.

5.3. No último exercício, foram promovidos eventos de grande relevância e visibilidade institucional, com participação de autoridades públicas, palestrantes de renome e representantes de outros órgãos da Administração. Para o exercício vigente, a previsão de novos eventos de porte similar reforça a necessidade de padronização, eficiência logística e qualidade técnica na execução dos serviços de apoio alimentar.

5.4. Dentre os eventos tradicionais realizados anualmente, destaca-se a celebração do Dia do Procurador do Estado, instituída pela Lei Estadual nº 16.778/2009, ocasião em que são promovidas solenidades comemorativas e homenagens, incluindo a entrega da Medalha do Mérito PGE-GO, nos termos da Portaria nº 382-GAB/2018.

5.5. A evolução institucional da PGE-GO, caracterizada por investimentos em tecnologia, modernização organizacional, ampliação de programas estratégicos e valorização do capital humano, exige que a organização de seus eventos seja conduzida com profissionalismo, coesão estética e funcional, mediante contratação de empresa especializada capaz de oferecer padrão compatível ao nível de excelência exigido pela Administração Pública.

5.6. Ressalta-se que a PGE-GO não dispõe, em sua estrutura organizacional, de equipe técnica, equipamentos, utensílios, insumos ou infraestrutura para execução direta dos serviços de buffet. A contratação sob demanda visa garantir eficiência operacional, qualidade no atendimento e foco da força de trabalho interna nas atividades finalísticas do órgão.

Tópico 6 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. A Contratada deverá observar, na execução dos serviços, as normas de segurança alimentar previstas na Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA e demais regulamentos sanitários vigentes, garantindo que todos os alimentos sejam manipulados, acondicionados, transportados e expostos de forma segura, higiênica e compatível com o consumo humano.

6.2. O preparo dos alimentos deverá ocorrer em local adequado e licenciado pelos órgãos competentes de vigilância sanitária, com estrutura física, higienização e procedimentos compatíveis com as exigências normativas vigentes. O processo de preparo deverá ser acompanhado por responsável técnico devidamente habilitado, conforme previsto no item 6.9 deste Termo de Referência.

6.3. A empresa Contratada deverá possuir e manter válidos, durante toda a execução do contrato, os alvarás e licenças exigidos pela legislação sanitária vigente, incluindo a licença de funcionamento emitida pela Vigilância Sanitária competente.

6.4. Os itens alimentares oferecidos deverão estar adequadamente protegidos durante todas as etapas de montagem, transporte, serviço e retirada, sendo obrigatória a manutenção das temperaturas compatíveis para alimentos quentes (mínimo de 60°C) e frios (máximo de 10°C), conforme diretrizes sanitárias.

6.5. É vedado o reaproveitamento de alimentos que tenham sido expostos em áreas de consumo ou serviço, ainda que não consumidos. As sobras deverão ser descartadas ao final do evento, salvo se armazenadas em condições técnicas que assegurem sua integridade sanitária, nos termos das boas práticas previstas na legislação vigente.

6.6. Os utensílios utilizados no preparo e no serviço deverão estar em perfeito estado de higiene e conservação, compatíveis com o nível institucional dos eventos, sendo vedado o uso de materiais descartáveis de baixa qualidade, enferrujados, lascados ou com sinais de uso indevido.

6.7. A Contratada deverá garantir que todos os colaboradores envolvidos na preparação e no atendimento

estejam capacitados em boas práticas de manipulação de alimentos, portem vestimentas adequadas e disponham de equipamentos de proteção individual sempre que exigido pelas normas sanitárias.

6.8. Sempre que houver atendimento prolongado, a Contratada deverá prever a troca ou reposição segura dos alimentos expostos, de modo a preservar suas características sensoriais e microbiológicas, evitando riscos à saúde dos participantes.

6.9. A Administração poderá exigir, a qualquer tempo, a apresentação de documentos comprobatórios da regularidade sanitária da cozinha utilizada, bem como dos cursos de capacitação da equipe e registros de controle de qualidade dos alimentos. A Contratada deverá dispor de responsável técnico formalmente designado, com formação compatível (como nutricionista ou engenheiro de alimentos), devidamente registrado no respectivo conselho profissional, que responderá tecnicamente pelos serviços e orientará as práticas de segurança sanitária e manipulação de alimentos.

6.10. A eventual constatação de não conformidades sanitárias poderá ensejar a rejeição dos serviços prestados, aplicação de glosas proporcionais e, se for o caso, responsabilização administrativa, civil e/ou penal nos termos da legislação vigente.

6.11. A Contratada deverá zelar pela correta segregação, acondicionamento e destinação dos resíduos sólidos gerados na prestação dos serviços, observando as diretrizes da Lei nº 12.305/2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos – e da Resolução CONAMA nº 275/2001. Os resíduos recicláveis, orgânicos e rejeitos deverão ser separados de forma adequada e, sempre que possível, destinados a sistemas de coleta seletiva local ou encaminhados a cooperativas de catadores ou operadores autorizados.

Obrigações pertinentes à Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD)

6.12. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão da licitação ou da contratação, a partir da apresentação da proposta no certame, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

6.13. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

6.14. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

6.15. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

6.16. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do Contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

6.17. É dever do Contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

6.18. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

6.19. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

6.20. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

6.21. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

6.22. O presente instrumento está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD, por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

6.23. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

6.24 Avaliação e Medição da Qualidade dos Serviços Prestados

6.24.1. A Contratante procederá à avaliação técnica dos serviços em cada evento contratado, mediante critérios objetivos e mensuráveis.

6.24.2. Serão avaliados:

I – correspondência integral com o solicitado na Ordem de Serviço, sem substituições não autorizadas;

II – cumprimento rigoroso dos horários de montagem, execução e desmontagem, admitindo-se tolerância máxima de 10 (dez) minutos;

III – conformidade com as normas sanitárias vigentes, incluindo armazenamento, manipulação e transporte adequados (RDC nº 216/2004 – ANVISA e demais aplicáveis);

IV – qualidade e apresentação dos alimentos e bebidas, observando temperatura adequada (quente ≥ 60 °C; frio ≤ 10 °C), textura, sabor e frescor;

V – disposição harmônica e uniforme dos itens, seguindo o layout definido;

VI – presença mínima exigida, apresentação pessoal, postura profissional e uso correto de uniformes e EPIs;

VII – limpeza e ordem do ambiente antes, durante e após o evento, com retirada de resíduos e devolução do espaço em condições adequadas.

6.24.3. O procedimento de medição compreenderá:

I – aplicação de check-list padronizado, atribuindo pontuação de 0 a 10 para cada critério;

II – registro fotográfico e, quando cabível, coleta de amostra do produto para aferição;

III – emissão de relatório de conformidade, com indicação de eventuais não conformidades e medidas corretivas.

6.24.4. O não atendimento aos critérios acarretará:

I – desconto proporcional no valor da execução, de acordo com a gravidade e extensão da falha;

II – determinação de substituição imediata de produto/equipe ou correção do serviço;

III – aplicação de advertência formal ou multa, conforme o caso;

IV – em situações de reincidência ou falha grave, possibilidade de rescisão contratual por inexecução parcial ou total.

Tópico 7 - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. Emissão da Ordem de Serviço (OS)

A CONTRATADA somente iniciará a prestação dos serviços mediante emissão de Ordem de Serviço (OS) pela CONTRATANTE, a qual deverá conter todas as informações necessárias à adequada execução do objeto, como local, data, horário estimado e tipo de serviço a ser prestado. A OS deverá ser emitida com observância dos seguintes prazos mínimos:

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

7.2. Dinâmica de Execução

A execução do objeto contratual observará os seguintes procedimentos e condições:

- a) A Contratante comunicará à Contratada todas as informações relevantes sobre o evento (data, local, horário de início e término, público estimado, tipo de serviço, entre outras), com a antecedência prevista no item 7.1 deste Termo de Referência.
- b) A Contratada deverá apresentar, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após o recebimento da Ordem de Serviço, proposta de execução contendo plano de montagem, estimativa de insumos, dimensionamento da equipe, materiais a serem utilizados e tempo previsto de atendimento, compatível com a dinâmica do evento.
- c) Os serviços poderão ser executados em dias úteis e não úteis, inclusive feriados, em qualquer turno (matutino, vespertino ou noturno), conforme estabelecido na Ordem de Serviço.
- d) Para fins de planejamento operacional, o tempo de atendimento estimado por modalidade de serviço será o seguinte:
 - Coffee break: poderá ocorrer no período matutino ou vespertino, conforme a programação do evento,

incluindo cafés institucionais de recepção ou pausas técnicas intermediárias. O tempo mínimo de atendimento será de 1 (uma) hora, com tempo de referência de até 3 (três) horas para fins de planejamento operacional. O atendimento poderá abranger mais de um momento contínuo dentro de um mesmo evento, conforme definido na Ordem de Serviço (por exemplo, com início e reinício do atendimento em períodos distintos do mesmo turno), desde que tecnicamente viável e respeitadas as boas práticas na exposição e conservação dos alimentos.

- Coquetel: terá atendimento previsto para até 5 (cinco) horas de serviço efetivo aos convidados, incluindo recepção, circulação de alimentos e bebidas e demais etapas previstas para a modalidade. Os tempos adicionais necessários para montagem prévia e desmontagem posterior dos equipamentos e estrutura deverão ser definidos na Ordem de Serviço, conforme a complexidade e cronograma do evento.
 - Almoço ou jantar completos: terão atendimento previsto para até 7 (sete) horas de serviço efetivo aos convidados, incluindo recepção, serviço de entrada, pratos principais, sobremesa e bebidas. Os tempos adicionais necessários para montagem prévia e desmontagem posterior dos equipamentos e estrutura deverão ser definidos na Ordem de Serviço, conforme a complexidade e cronograma do evento.
- e) A equipe da Contratada deverá se apresentar com antecedência suficiente para a montagem, testes e alinhamentos operacionais, a partir da liberação do espaço pela Contratante. Essa antecedência será avaliada previamente em visita técnica, quando houver, ou com base na experiência consolidada da Contratada, e deverá ser suficiente para garantir a entrega integral até o início do evento, não sendo responsabilidade da Contratante definir previamente esse tempo mínimo.
- f) A Contratante poderá informar à Contratada alterações no horário de prestação dos serviços com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas do início do evento, sem que disso decorra qualquer direito a ressarcimento. Mudanças no horário de início do evento, limitadas a 2 (duas) horas para mais ou para menos, deverão ser obrigatoriamente acatadas pela Contratada, desde que comunicadas com a mesma antecedência, também sem direito a ressarcimento. Nos casos excepcionais em que a alteração ultrapassar esse limite e resultar em despesas comprovadamente incorridas pela Contratada, poderá haver ressarcimento, desde que autorizado previamente pela autoridade competente e comprovado por meio de notas fiscais.
- g) Situações excepcionais e urgentes, devidamente justificadas pela Contratante, poderão ensejar a solicitação de serviços com antecedência inferior à prevista, desde que observada a razoabilidade e viabilidade de execução.
- h) O cancelamento de serviços deverá ocorrer com antecedência mínima de 5 (cinco) dias corridos, sem ônus para a Administração. Cancelamentos realizados com menos de 48 (quarenta e oito) horas de antecedência poderão ensejar pedido de ressarcimento pela Contratada, limitado aos custos efetivamente comprovados mediante notas fiscais e documentos correlatos.
- i) Os serviços serão prestados sob supervisão do Gestor do Contrato, que deverá atestar seu cumprimento com base nas especificações técnicas constantes da Ordem de Serviço, na qualidade percebida e na aderência ao padrão exigido pelo presente Termo de Referência. Serão consideradas falhas relevantes, aptas a ensejar rejeição parcial ou total do serviço, as seguintes situações:

- insuficiência na quantidade de itens fornecidos, ausência de reposição adequada ou apresentação precária dos produtos;
- utilização de utensílios inadequados ao padrão esperado ou ausência de higienização mínima exigida;
- dimensionamento insuficiente da equipe de atendimento;
- aparência, organização ou estética da montagem em desconformidade com o nível institucional do

evento.

A rejeição será formalizada mediante registro escrito do Gestor do Contrato, devidamente acompanhado de documentação comprobatória (fotografias, vídeos, relatórios circunstanciados, manifestações técnicas, entre outros). Poderá ainda ser fundamentada em:

- percepções negativas manifestadas por participantes e coordenadores do evento;
- mensagens, declarações, registros informais ou evidências audiovisuais colhidas durante a execução.

A recusa do atesto poderá resultar na aplicação das penalidades previstas contratualmente, inclusive glossa proporcional no pagamento correspondente à parcela do serviço executada em desconformidade.

j) As disposições deste item deverão ser interpretadas em conjunto com as demais cláusulas do Termo de Referência e do contrato.

k) Todas as demandas deverão ser formalizadas por Ordem de Serviço numerada e assinada pela autoridade competente da Contratante.

l) A Contratada deverá estar apta a prestar os serviços desde a data de assinatura do contrato.

m) A Contratada deverá manter canais de comunicação ativos (telefone e e-mail) para recebimento de Ordens de Serviço e demais comunicações oficiais.

n) A logística de deslocamento de pessoal e transporte de materiais até o local do evento será de responsabilidade exclusiva da Contratada.

o) A Contratada deverá informar, com pelo menos 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, os dados da equipe que atuará no evento para fins de credenciamento. Em caso de substituições, os dados do novo profissional deverão ser enviados até 8 (oito) horas antes do início do evento, em horário comercial.

p) A Contratada deverá comunicar formalmente qualquer anormalidade que possa comprometer a execução do evento, prestando os devidos esclarecimentos ao Gestor do Contrato.

q) Todos os equipamentos e utensílios deverão estar em conformidade com o padrão de qualidade institucional, devendo ser disponibilizados para conferência prévia, se solicitado.

r) A Contratada será integralmente responsável pela execução do objeto, incluindo a substituição de profissionais, equipamentos ou materiais em caso de falha, ausência ou inadequação.

s) A substituição de profissional durante a execução deverá ser feita no prazo máximo de 1 (uma) hora, garantindo a manutenção do padrão técnico e estético do serviço.

t) A execução dos serviços será monitorada pela Contratante, que poderá solicitar correções em tempo real, bem como registrar não conformidades para fins de avaliação posterior e eventual aplicação de sanções.

u) 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;

7.3. Materiais e Condições de Aparelhamento para Execução dos Serviços

A Contratada deverá fornecer todos os materiais e utensílios necessários à execução integral dos serviços contratados, observando os padrões de qualidade compatíveis com o nível institucional dos eventos da

Procuradoria-Geral do Estado. O conjunto mínimo de materiais será composto conforme as especificações abaixo:

I – Almoço/Jantar: Para a prestação dos serviços de almoço e jantar, deverão ser disponibilizados:

- Jogo de taças em vidro, com 3 (três) unidades por convidado: água, vinho tinto e espumante;
- 2 (dois) jogos de talheres em inox por convidado (garfo, faca e colher);
- Pratos de porcelana branca (raso, fundo e de sobremesa), compatíveis com a composição do cardápio;
- Travessas, réchauds, saladeiras e demais utensílios de inox, cristal ou porcelana branca;
- Guardanapos em tecido (cores diversas, em harmonia com o padrão estético do evento).

II – Coffee Break: Para a execução dos serviços de coffee break, deverão ser fornecidos, por unidade de convidado:

- 1 (um) jogo de xícara de café com pires, em louça branca com relevo;
- 1 (um) jogo de chávena de chá com pires, também em louça branca;
- Colheres de inox para café e chá;
- 3 (três) taças de vidro para água por mesa montada, além de 1 (uma) unidade extra por grupo de apoio;
- 2 (dois) pratos de louça branca por convidado;
- 2 (dois) jogos de talheres de sobremesa (garfo, faca e colher) em inox por convidado;
- Guardanapos em tecido (cores diversas) e guardanapos de papel duplo de primeira linha (mínimo de 3 unidades por convidado);
- Jarras de inox para água e sucos, na proporção de 4 (quatro) unidades por garçom;
- Bandejas em inox para serviço de água, refrigerantes, sucos, iogurtes e demais bebidas, na proporção de 1 (uma) unidade para cada 10 convidados;
- Bule em inox para café, leite e achocolatado, na proporção de 1 (um) conjunto com 3 (três) unidades a cada 20 convidados;
- Travessas para alimentos quentes e frios, em inox, cristal ou louça, incluindo travessas específicas para itens quentes como ovos, molhos e similares;
- Pratos de bolo altos e de formatos variados para apresentação;
- Bandejas de inox específicas para a exposição e serviço de quitandas (tais como pães de queijo, bolos, tortas, pães doces e salgados típicos);
- Réchauds em inox com banho-maria, dimensionados conforme o número de apoios e variedade de itens quentes servidos.

III – Coquetel: Para os serviços de coquetel, deverão ser utilizados:

- Talheres, pratos e taças em inox, cristal ou louça branca, conforme o tipo de alimento ou bebida a ser servido;
- Bandejas de inox e utensílios apropriados à circulação e reposição dos itens;
- Materiais auxiliares para apresentação de entradas, finger foods e bebidas com elegância e funcionalidade.

IV – Água: A água deverá ser entregue em temperatura adequada ao consumo, conforme solicitado pela Contratante:

- Quando gelada: em recipientes apropriados, com uso de gelo em cubos e copos descartáveis de qualidade compatível;
- Quando natural: com disponibilidade de gelo e recipientes térmicos, conforme o perfil do evento.

V – Aparato para Montagem de Doces Tipo I e Tipo II: Para a apresentação dos doces especificados no Tópico 4, a Contratada deverá disponibilizar aparato completo e compatível com o padrão institucional da Procuradoria-Geral do Estado, incluindo, no mínimo:

- boleiras, bandejas, pratos e suportes de diferentes alturas, em vidro, inox, porcelana ou acrílico de alta qualidade, livres de manchas, lascas ou amassados;
- forminhas decorativas adequadas ao tamanho e formato dos doces e harmônicas com a identidade visual do evento;
- pinças, colheres, espátulas e outros utensílios apropriados para serviço individual, confeccionados em inox ou material compatível de primeira linha;
- elementos de apoio e decoração previamente aprovados pela Contratante, tais como toalhas, guardanapos, expositores e adornos;
- cúpulas de vidro, acrílico ou protetores similares para prevenção de contaminação, quando aplicável;
- disposição organizada e harmônica, garantindo equilíbrio visual, fácil acesso, segurança no manuseio e manutenção do frescor dos produtos durante todo o serviço;
- adequação da montagem ao perfil e formalidade do evento, observando-se simetria e padronização na composição com os demais elementos de serviço, em consonância com as diretrizes do subitem VI deste item 7.3.

VI – Ambiente e Organização da Montagem: Para todos os serviços contratados (coffee break, coquetel, almoço/jantar), a Contratada deverá realizar a montagem das mesas e pontos de apoio de forma organizada, simétrica e de maneira funcional e esteticamente adequada, garantindo a fluidez na circulação, equilíbrio visual e padrão condizente com eventos oficiais da Administração Pública, observando as seguintes diretrizes mínimas:

- As mesas deverão estar revestidas com toalhas em tecido ou material equivalente, com cores neutras ou compatíveis com o padrão institucional do evento, livres de manchas ou amassados, com acabamento adequado ao tipo de serviço prestado;
- Os alimentos e bebidas deverão ser dispostos de forma categorizada (salgados, doces, bebidas, utensílios), com equilíbrio visual, organização funcional e respeito à separação entre itens quentes e frios;
- Quando houver mais de uma mesa ou ponto de apoio, deverá ser observada simetria na montagem e padronização dos utensílios e elementos de apoio (travessas, réchauds, bules, jarras etc.);
- Poderão ser utilizados itens de apoio visual e decorativo institucional, como suportes, elevadores de travessas, vasos discretos, elementos de madeira, vidro ou inox, desde que previamente aprovados pela Contratante;
- É vedado o uso de itens improvisados, embalagens descartáveis como recipiente final de serviço, ou quaisquer elementos que comprometam a estética, organização ou segurança do espaço.

a) A Contratada será responsável integral pelo transporte, montagem, higienização, acondicionamento e posterior retirada de todos os materiais e utensílios utilizados, garantindo que estejam em perfeitas condições de uso, segurança e apresentação.

b) A Contratante designará responsável para conferência dos materiais antes e após o evento, realizando contagem e verificação de integridade (copos, taças, pratos, talheres, etc.). Em caso de perda, quebra ou dano imputável à Contratante, o ressarcimento será realizado com base em três orçamentos apresentados pela Contratada.

c) Os materiais deverão estar organizados e prontos para uso no horário estabelecido na Ordem de Serviço, devidamente higienizados, em quantidade compatível com o número de participantes e com reserva técnica

mínima para reposições emergenciais.

d) Todos os itens deverão respeitar o padrão estético, sanitário e institucional exigido pela Procuradoria-Geral do Estado, sob pena de rejeição dos serviços, glosa ou aplicação das penalidades previstas.

e) A apresentação estética da montagem dos serviços deverá seguir as diretrizes do subitem V acima, sendo considerada parte integrante da entrega contratual e sujeita à verificação pela fiscalização durante a execução.

7.4. Composição Mínima da Equipe de Produção

A Contratada deverá disponibilizar, para cada evento, equipe de produção dimensionada de acordo com o número de convidados e com a complexidade do serviço, observando o quantitativo mínimo estabelecido a seguir e aplicando o arredondamento para cima sempre que o resultado da proporção não for exato.

I – Equipe de Salão

- a) Maître (chefe de salão): 1 (um) profissional para cada 100 (cem) convidados;
- b) Garçons (para coffee break, coquetel e almoço/jantar): 1 (um) profissional para cada 10 (dez) convidados;
- c) Atendentes de aparadores: mínimo de 2 (dois) profissionais por unidade de serviço montada;
- d) A montagem do salão deverá observar o layout, a disposição e o fluxo operacional definidos previamente pela Contratante na Ordem de Serviço;
- e) A alimentação da equipe de trabalho será de responsabilidade exclusiva da Contratada.

II – Equipe de Cozinha e Logística

- a) Cozinheiro chefe: 1 (um) profissional com formação e experiência comprovadas, responsável técnico pela execução dos serviços alimentares;
- b) Auxiliares de cozinha: 5 (cinco) profissionais para cada 100 (cem) convidados;
- c) Motorista: 1 (um) profissional para transporte da equipe e materiais;
- d) Apoio logístico: 2 (dois) profissionais encarregados da carga, descarga e organização dos materiais no local do evento.

7.4.1. Quadro Demonstrativo de Dimensionamento Mínimo da Equipe de Produção

Nº de Convidados	Maître (1/100)	Garçons (1/10)	Atendentes de Aparadores*	Cozinheiro Chefe (fixo)	Auxiliares de Cozinha (5/100)	Motorista (fixo)	Apoio Logístico (fixo)
50	1	5	2	1	3	1	2
100	1	10	2	1	5	1	2
150	2	15	2	1	8	1	2
200	2	20	2	1	10	1	2
300	3	30	2	1	15	1	2

Nº de Convidados	Maître (1/100)	Garçons (1/10)	Atendentes de Aparadores*	Cozinheiro Chefe (fixo)	Auxiliares de Cozinha (5/100)	Motorista (fixo)	Apoio Logístico (fixo)
400	4	40	2	1	20	1	2

- Atendentes de aparadores: quantidade mínima de 2 por unidade de serviço montada, independentemente do número de convidados;
- Todos os cálculos consideram arredondamento para cima;
- Os quantitativos apresentados correspondem aos mínimos contratuais, cabendo à Contratada dimensionar equipe adicional sempre que a complexidade ou o porte do evento assim exigirem.

A atuação da equipe de produção deverá observar integralmente as condições operacionais, comportamentais e de supervisão previstas no item 7.2 deste Termo de Referência.

7.5. Uniformização da Equipe

A Contratada deverá assegurar que todos os profissionais alocados para os eventos estejam devidamente uniformizados, de forma padronizada, com vestimentas adequadas ao ambiente formal e protocolar exigido pela Administração Pública, observando as exigências de higiene, apresentação e segurança. A uniformização mínima exigida para cada segmento da equipe é a seguinte:

a) Equipe de Salão (maitres e garçons):

- Paletó ou terno completo na cor preta;
- Camisa branca de manga longa;
- Gravata padronizada;
- Demais membros do salão (atendentes e auxiliares): doma e avental em cores neutras, de acordo com o padrão da empresa.

b) Equipe de Cozinha:

- Uniforme completo na cor branca, composto por calça, camiseta ou jaleco, avental, doma e touca (chapéu de cozinha), observando-se as normas sanitárias vigentes.

c) Equipe de Logística:

- Camiseta com logotipo visível da empresa;
- Calça jeans ou de brim, em tonalidade escura;
- Uniformização padronizada para todos os integrantes da equipe de apoio e transporte.

Todos os uniformes deverão estar limpos, bem apresentados e em condições adequadas de uso, sob pena de rejeição da equipe no local do evento. O descumprimento desta obrigação poderá ensejar aplicação de glosa proporcional, substituição imediata do profissional e demais sanções contratuais cabíveis.

7.6. Relatório de Execução do Evento

A Contratada deverá apresentar, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a realização de cada evento, relatório detalhado de execução, destinado à conferência e registro pela Contratante. O relatório deverá conter, no mínimo, as seguintes informações:

- Tipo de serviço executado (coffee break, coquetel, almoço/jantar, etc.);
- Quantitativos de alimentos e bebidas efetivamente fornecidos;
- Relação dos materiais e utensílios utilizados;
- Nome e função dos profissionais alocados no evento;
- Horário de início e término da prestação dos serviços;
- Local e data da realização do evento.

O relatório deverá ser assinado por representante da Contratada e enviado por e-mail institucional, em formato digital (PDF), ao Gestor do Contrato. O não envio do relatório no prazo estipulado ou sua apresentação incompleta será considerado descumprimento contratual, passível de registro de não conformidade, glosa proporcional ou aplicação das sanções cabíveis, sem prejuízo da aferição da regularidade da execução por outros meios de fiscalização.

A relação final de materiais utilizados e de profissionais alocados deverá ser confrontada com a proposta de execução previamente apresentada pela Contratada, conforme previsto no item 7.2, alínea **b**, e com as informações da respectiva Ordem de Serviço. Discrepâncias relevantes deverão ser justificadas no próprio relatório, sob pena de registro de não conformidade e eventual glosa no pagamento.

7.7. Restituição de Danos a Materiais da Contratada

A Contratada será integralmente responsável pela guarda, transporte, integridade e uso adequado de seus utensílios, equipamentos e materiais durante a execução dos serviços, cabendo exclusivamente a ela arcar com os custos decorrentes de qualquer perda, quebra ou dano dos bens de sua propriedade ocorridos durante o evento, salvo na hipótese de comprovada culpa exclusiva da Administração Pública. Em situações excepcionais em que houver comprovação formal da responsabilidade da Contratante, o resarcimento somente poderá ser considerado mediante autorização expressa da autoridade competente, com base em justificativa circunstanciada apresentada pelo Gestor do Contrato. Todos os registros de perda, quebra ou dano deverão constar obrigatoriamente no relatório de execução previsto no item 7.6 deste Termo de Referência, com descrição clara do ocorrido e, sempre que possível, documentação comprobatória.

7.8. Local de Entrega ou Prestação dos Serviços

A prestação dos serviços contratados deverá ocorrer no(s) local(is) indicado(s) pela Contratante por meio da respectiva Ordem de Serviço, conforme o planejamento logístico e as necessidades institucionais.

- a) Os eventos serão realizados, preferencialmente, nas unidades funcionais da Procuradoria-Geral do Estado, conforme endereços constantes do item 3.1 deste Termo de Referência.
- b) A realização em outros locais será admitida mediante prévia e expressa comunicação à Contratada, com antecedência razoável para viabilização da logística de transporte, montagem e execução dos serviços.

Tópico 8 - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

8.1. A Contratada será a única responsável pela entrega integral do objeto contratado, incluindo a qualidade dos materiais utilizados, a conduta de sua equipe e a organização dos serviços. A Contratante se reserva o direito de exercer fiscalização ampla e contínua durante a execução dos serviços, nos termos da legislação vigente e das disposições deste Termo de Referência.

8.2. A Contratada será responsável por todos os danos causados à Administração Pública ou a terceiros em decorrência da execução do contrato, inclusive por ações ou omissões de seus prepostos. A existência de

fiscalização por parte da Contratante não afasta nem limita tal responsabilidade.

8.3. As comunicações entre a Contratante e a Contratada serão realizadas preferencialmente por escrito, por meio de sistema oficial (como o SISLOG/SEI ou outro que venha a substituí-lo), e-mail institucional ou documento protocolado, sendo admitido o uso de mensagens eletrônicas para fins de celeridade, desde que registradas. As comunicações deverão ser realizadas pelo Gestor do Contrato ou seu substituto formalmente designado.

8.4. Após a assinatura do contrato, a Contratante poderá convocar representante da Contratada para reunião inicial de alinhamento, ocasião em que serão repassadas orientações operacionais sobre a execução do objeto, canais de comunicação, obrigações contratuais, responsabilidades do fiscal e da contratada, rotinas de fiscalização e critérios de avaliação da prestação dos serviços.

8.5. Todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, inclusive falhas pontuais, não conformidades, atrasos, irregularidades ou situações excepcionais, deverão ser registradas formalmente em sistema próprio ou documento específico, com descrição clara dos fatos, data, impacto e medidas adotadas para regularização.

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 14 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 da Contratada, nos termos do art. 22 do Decreto estadual nº 10.216, de 14 de fevereiro de 2023.

8.8. O Gestor do contrato coordenará as atividades relacionadas à fiscalização técnica e administrativa, 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.

8.9. O Fiscal Técnico do contrato acompanhará a execução do objeto, verificando se todas as condições estabelecidas no Termo de Referência e nas Ordens de Serviço estão sendo atendidas, conforme suas atribuições descritas no art. 23 do Decreto Estadual nº 10.216/2023.

8.10. Compete ao Fiscal Técnico avaliar se a quantidade, a qualidade, o tempo e o modo da execução estão em conformidade com o contratado, podendo solicitar o auxílio do Fiscal Administrativo e informar tempestivamente ao Gestor qualquer ocorrência que exija deliberação superior ou que indique risco à adequada execução.

8.11. A atuação dos fiscais não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por irregularidades técnicas ou vícios ocultos, tampouco implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes.

8.12. O representante da Contratante deverá registrar, em documento próprio, todas as ocorrências relacionadas à execução contratual, identificando data, envolvidos, providências adotadas e encaminhamentos para regularização.

8.13. A verificação da prestação dos serviços deverá observar os critérios de qualidade, quantidade e conformidade estabelecidos neste Termo de Referência.

8.14. Verificado subdimensionamento da produtividade pactuada, sem prejuízo da qualidade da entrega, o Fiscal Técnico deverá comunicar a autoridade competente para eventual adequação contratual.

8.15. Os materiais e equipamentos utilizados deverão ser compatíveis com as exigências contratuais, devendo sua conformidade ser verificada com base em documento apresentado pela Contratada, contendo especificações técnicas, marca, forma de uso e quantidade.

8.16. Compete ao representante da Contratante registrar e encaminhar as ocorrências para cumprimento das obrigações contratuais e adoção das providências cabíveis.

8.17. O descumprimento, total ou parcial, das obrigações da Contratada poderá ensejar a aplicação de sanções administrativas previstas neste Termo de Referência e na legislação, inclusive a rescisão contratual.

8.18. A fiscalização será realizada de forma preventiva, contínua e sistemática, por fiscais designados, individualmente ou em equipe, com atribuições específicas e sem prejuízo de suas funções principais.

8.19. O Fiscal Técnico ou o Gestor, na ausência de fiscal designado, deverá acompanhar a qualidade da execução e solicitar correções sempre que houver falhas, omissões ou desconformidades.

8.20. O Fiscal Técnico ou o Gestor deverá apresentar ao preposto da Contratada a avaliação da execução do serviço e comunicar os registros relevantes, conforme previsto no TR.

8.21. É vedado que a Contratada elabore, preencha ou subscreva qualquer formulário ou documento de avaliação da qualidade da execução contratual.

8.22. A Contratada poderá apresentar justificativas por eventuais desconformidades, as quais serão analisadas pelo Fiscal Técnico ou pelo Gestor, desde que comprovada a ocorrência excepcional e alheia ao seu controle.

8.23. Na hipótese de prestação reiteradamente insatisfatória dos serviços, caracterizada pela ocorrência de duas ou mais não conformidades relevantes em sequência ou por três ou mais eventos com registros negativos em um período inferior a 60 (sessenta) dias, o Fiscal Técnico ou o Gestor deverá propor a aplicação de sanções, conforme previsto no instrumento convocatório e no contrato.

8.24. A frequência de avaliações poderá ser diária, semanal ou mensal, conforme a natureza do serviço executado e o volume de eventos.

8.25. A fiscalização contratual não reduz a responsabilidade da Contratada por vícios, falhas ou uso de materiais inadequados, nem implica em corresponsabilidade da Administração Pública ou de seus agentes.

8.26. O Fiscal Administrativo acompanhará os aspectos formais do contrato, incluindo a regularidade fiscal, previdenciária e trabalhista da Contratada, bem como as obrigações relacionadas a revisões, reajustes, repactuações e inadimplementos, conforme disposto no art. 24 do Decreto nº 10.216/2023.

8.27. 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.

8.28. Constatando-se a situação de irregularidade da Contratada, o Gestor deverá notificá-lo para que, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, por motivo justificado e a critério da Administração.

8.29. 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 à Contratada o contraditório e a ampla defesa.

8.30. 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

9.1. Apresentação da Nota Fiscal

9.1.1. Caso haja erro na apresentação da Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que inviabilize a liquidação da despesa, o prazo para atesto ou liquidação será suspenso até a completa regularização da situação pela Contratada, reiniciando-se a contagem do prazo a partir da devida comprovação, sem ônus para a Administração.

9.1.2. A Nota Fiscal ou documento de cobrança deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação de regularidade fiscal da Contratada, mediante consulta on-line ao Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado de Goiás – CADFOR.

9.1.3. A Contratada que estiver com documentação vencida no CADFOR deverá apresentar, junto à Nota Fiscal, os documentos necessários à regularização cadastral.

9.1.4. A equipe de fiscalização realizará consulta ao CADFOR e ao Cadastro de Inadimplentes do Estado – CADIN, visando verificar a manutenção das condições de habilitação da Contratada.

9.1.5. Verificada irregularidade no CADFOR ou CADIN, a Contratada será notificada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularizar sua situação ou apresentar defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Administração.

9.1.6. A não regularização ou a apresentação de defesa improcedente ensejará a comunicação à Controladoria-Geral do Estado e poderá resultar na rescisão do contrato, com observância do contraditório e da ampla defesa.

9.1.7. Os pagamentos permanecerão regulares enquanto houver prestação efetiva dos serviços e até que sobrevenha decisão administrativa pela rescisão contratual, exceto nas hipóteses em que se verificarem indícios de infrações previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, casos em que a retenção de valores não poderá ultrapassar o limite dos prejuízos causados à Administração.

9.1.8. O Gestor do Contrato deverá encaminhar ao setor financeiro a Nota Fiscal com o respectivo atesto no prazo máximo de 5 (cinco) dias após a verificação da execução do objeto.

9.2. Liquidação da despesa

9.2.1. A liquidação da despesa deverá ser registrada no Sistema de Programação e Execução Orçamentária e Financeira – SIOFINET pelo setor financeiro da Administração, no prazo de até 15 (quinze) dias após o atesto da execução do objeto.

9.2.2. Para fins de liquidação, será verificada a conformidade da Nota Fiscal com os seguintes elementos mínimos:

- a. prazo de validade e data de emissão;
- b. dados do contrato e do órgão contratante;
- c. período de execução a que se refere;
- d. valor a pagar;
- e. destaque de eventuais retenções tributárias, quando aplicáveis.

9.2.3. Sempre que houver avaliação formal da qualidade dos serviços prestados, conforme item 7.8, alínea *d*, o respectivo formulário poderá ser incluído como subsídio técnico ao atesto e à liquidação da despesa. A ausência do formulário não impedirá o prosseguimento do processo, desde que haja outros elementos que comprovem a execução regular dos serviços.

9.3. Recebimento do objeto

9.3.1. Os serviços serão recebidos provisoriamente, pelo fiscal do contrato, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico.

9.3.2. Os serviços serão recebidos definitivamente, no prazo de 2 (dois) dias, contados do recebimento provisório, pelo gestor do contrato, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

9.3.3. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

9.3.4. O Recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do contratado pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

9.3.5. Na hipótese de o recebimento definitivo não ser realizado no prazo fixado sem qualquer comunicação ao contratado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento no dia do esgotamento do prazo.

9.3.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto a dimensão, qualidade e quantidade, a parcela incontroversa deverá ser liberada no prazo previsto para pagamento, nos termos do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.4. Pagamento

9.4.1. O pagamento será efetuado de forma pontual, conforme a frequência de emissão das Ordens de Serviço, com base nos quantitativos efetivamente executados.

9.4.2. O prazo para pagamento é de até 30 (trinta) dias após o atesto da Nota Fiscal e emissão do Termo de Recebimento Definitivo, observando-se a ordem cronológica estabelecida no Decreto Estadual nº 9.561/2019.

9.4.3. O pagamento será realizado exclusivamente em nome da empresa contratada, sendo vedada a cessão, transferência ou endosso do crédito a terceiros.

9.4.4. O pagamento será efetuado mediante ordem bancária, em conta corrente de titularidade da Contratada, sendo considerada como data de pagamento o dia da emissão da respectiva ordem bancária.

9.4.5. Serão observadas as retenções tributárias previstas na legislação vigente. A Contratante efetuará a

retenção do Imposto de Renda (IR), conforme previsto na Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012 e suas atualizações.

9.4.6. Contratada optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, não sofrerão retenções tributárias sobre os tributos abrangidos pelo regime, desde que comprovem tal condição mediante documentação fiscal válida.

9.5. Compensação Financeira devida em Caso de Atraso no Pagamento

9.5.1. Na hipótese de atraso no pagamento por responsabilidade exclusiva da Administração, os valores devidos serão atualizados monetariamente entre o término do prazo regular e a data efetiva do pagamento, com base no IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), observando-se a seguinte fórmula:

$$EM = N \times Vp \times \left(\frac{I}{365} \right)$$

Onde:

- EM = Encargos moratórios;
- N = Número de dias em atraso;
- Vp = Valor da parcela em atraso;
- I = IPCA anual acumulado / 100.

9.6. Reajuste contratual

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

9.6.1.1 É facultado o reajuste em sentido estrito, a pedido do CONTRATADO, contemplando a variação do IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo), após 12 (doze) meses da data do orçamento estimado, no prazo de 60 (sessenta) dias, sob pena de o silêncio ser interpretado como renúncia presumida.

9.6.1.2. O requerimento a que se refere o subitem anterior prescinde da indicação dos índices de variação do IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo) no período, tendo em vista o lapso temporal observado em sua divulgação.

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

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

9.6.1.5. O contratado só fará jus a qualquer reajuste na constância da vigência contratual.

9.6.1.6. Haverá preclusão lógica do direito ao reajuste nos casos em que o contratado firmar termo aditivo de dilação de prazo de vigência, com a manutenção dos preços praticados e sem a expressa reserva do direito, quando já houver decorrido o período anual referente ao reajuste e mesmo que ainda não

consumado o prazo de 60 (sessenta) dias, previsto no subitem 9.6.1.1 deste termo de referência.

Tópico 10 - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

10.1. Critério de Julgamento: Menor Preço

10.2. Forma de adjudicação: Lote Único

10.3. Prazo de validade das propostas: 90 dias

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.

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*, 13º 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 exijam 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)

Diante disso, depreende-se do estudo técnico preliminar e deste termo de referência que os pleiteados serviços de organização e realização de eventos têm natureza usualmente comum de descomplicada execução e pelo valor orçado de R\$ 359.492,00 (trezentos e cinquenta e nove mil, quatrocentos e noventa e dois reais) está aquém do patamar alçado para contratações de grande vulto econômico. Nesse sentido, já se manifestou o Tribunal de Contas da União (TCU) pelo Ácordão nº 22/2003-Plenário, confira-se:

A formação de consórcios é admitida quando o objeto a ser licitado envolve questão de alta complexidade ou de

relevante vulto, em que empresas, isoladamente, não teriam condições de suprir os requisitos de habilitação do edital.

Na prestação de serviços comuns, é da discricionariedade do gestor a possibilidade de participação ou não de consórcios.

Note-se, ademais, em que pese não seja uma regra absoluta, a participação de empresas em consórcios deve voltar-se para contratações nas quais a presença de empresas, individualmente, poderia comprometer o próprio êxito do processo licitatório e, consequentemente, da contratação visada. Todavia, este não é o caso do objeto que se busca licitar, haja vista que os serviços licitados podem ser considerados comuns de mercado, sem qualquer complexidade técnica que remonte a necessidade de conjunção de esforços para que o interesse público possa ser satisfeito.

Em certames nos quais a disputa seria reduzida a um pequeno número de licitantes, a constituição de consórcios mostrar-se-ia como uma importante ferramenta para a satisfação do interesse público por meio da ampliação da competitividade. Já em casos como o do objeto que se busca contratar, o efeito seria diametralmente oposto, considerando que, diante da grande quantidade de empresas fornecedoras, abrir-se-ia a possibilidade para que diversas delas se reúnam para angariar grande parte do licitado sem que necessariamente tivessem que disputar entre si para tanto.

É importante frisar que a vedação à participação de empresas em consórcio não tem o condão de restringir à competitividade, mas, ao contrário, aumentá-la, ao passo que haverá um maior número de empresas participando individualmente, o que ocasiona um acaloramento competitivo entre os licitantes. O próprio TCU já reconheceu em seu Acórdão nº. 566/2006-Plenário, que “a participação de consórcios em torneio licitatório não garante aumento de competitividade” e que a sua aceitação “situa-se no âmbito do poder discricionário da administração contratante”.

Além disso, não fora exigido no certame elevados requisitos de qualificação para limitar o universo de competidores a um diminuto quantitativo. Logo, não há viabilidade técnica em admitir consórcio que, segundo classifica o Acordão nº 11.196/2011- Segunda Câmara/TCU, “*(...) é uma forma de conjugação de esforços, seja para qualificação técnica, seja para qualificação econômico-financeira, que permite a empresa que, isoladamente, não atenderia às condições editalícias, participe de determinada licitação (...).*”

Assim, 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.

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 vantajosidade econômica.

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

10.5. Tratamento diferenciado para microempresas e empresas de pequeno porte

10.5.1. Na presente contratação será concedido tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte objetivando a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à

inovação tecnológica, em observância à Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e demais dispositivos legais aplicáveis.

10.5.2. Se houver alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para a regularização da documentação, o pagamento ou o parcelamento do débito e a emissão das certidões negativas ou positivas com efeitos de negativas, contados da data em que o fornecedor for notificado da diligência.

10.5.3. A não-regularização da documentação no prazo acima implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, sendo facultado à Administração convocar os Fornecedores remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

10.6. Da documentação de habilitação

10.6.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira (certidão negativa de feitos sobre falência), nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei federal nº 14.133, de 01 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/>.

10.6.2. Além da documentação prevista para homologação do cadastro do fornecedor, para fins de comprovação da Qualificação Econômico-Financeira, é exigido o Balanço Patrimonial, Demonstração de Resultado de Exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais.

10.6.2.1. A regular situação financeira será comprovada mediante índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG), todos iguais ou superiores a 1 (um).

10.6.2.1.1. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) ou Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado do lote, previsto no subitem 3.2 deste termo de referência.

10.6.3. A comprovação dos índices será feita por declaração assinada por profissional da área contábil habilitado.

10.6.4. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências de habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

10.6.5. Os documentos referidos no item 10.10 deste termo de referência limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos e deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

10.6.6. Caso no corpo das certidões exigidas não constem o seu prazo de validade, será considerado o prazo de 90 (noventa) dias, contados da data de sua emissão.

10.7. Qualificação técnica mínima exigida.

A título de qualificação técnica, deverão ser apresentados, no mínimo, 01 (um) atestado que ateste a

capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que faça menção expressa à licitante como executora, comprovando sua aptidão na execução de objeto pertinente e compatível, em características e prazos, com o objeto deste Termo de Referência, contemplando, ao menos, 50% (cinquenta por cento) dos itens de maior relevância da contratação (itens: 01, 02, 03, 04, 05 e 06). Considerando a complexidade do objeto e visando à expertise necessária para a execução dos serviços, tal percentual assegura que a licitante vencedora tenha plenas condições de desempenhar o objeto contratual, pelos seguintes fundamentos:

10.7.1. 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, o cumprimento de normas sanitárias e a capacidade de adaptação e resolução de imprevistos de forma imediata durante os eventos. Essas habilidades tornam-se mais evidentes à medida que aumenta o porte dos eventos ou o número de atendimentos, sendo, portanto, proporcional ao escopo da contratação. Nesse sentido, a exigência de comprovação mínima de 50% da parcela de maior relevância assegura que o fornecedor possua experiência prática em contratações de mesmo porte.

10.7.2. A redução dessa exigência poderia comprometer a qualidade do serviço, uma vez que permitiria a habilitação de fornecedores sem a qualificação técnica mínima necessária para atender adequadamente às demandas do órgão. No contexto de eventos institucionais, isso pode afetar negativamente a imagem da Administração Pública.

10.7.3. A exigência de 50% da parcela de maior relevância encontra respaldo na legislação e jurisprudência pertinentes, que permitem à Administração estabelecer critérios compatíveis com a complexidade do objeto licitado. O percentual adotado é razoável e adequado para garantir que o licitante possua capacidade técnica efetiva para a execução dos serviços, sem representar restrição indevida à competitividade.

10.8. O(s) atestado(s) apresentados deverão referir-se a serviços executados no âmbito da atividade econômica principal ou secundária da licitante, conforme disposto em seu contrato social vigente.

10.8.1. O licitante deverá disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado, documentos complementares como: cópia do contrato que deu origem à prestação dos serviços, endereço da contratante e local de execução.

10.9. A comprovação técnica também será verificada mediante visita técnica a ser realizada pela Superintendência de Gestão Integrada da PGE, com o objetivo de avaliar as condições físicas, estruturais e materiais da licitante vencedora para a execução do objeto.

10.10. A visita técnica será pautada nos critérios descritos no item 10.11, de modo a garantir objetividade e uniformidade no julgamento.

10.11. Para fins de emissão do Atestado de Aprovação da visita técnica, serão observadas, no mínimo, as seguintes condições:

- a. Autorização sanitária emitida por órgão competente;
- b. Instalações adequadas, com garantia de higiene e segurança alimentar;

- c. Condições dos materiais e equipamentos utilizados no preparo dos alimentos;
- d. Procedimentos de armazenamento e manuseio dos insumos utilizados;
- e. Disponibilidade dos materiais necessários à prestação dos serviços, em quantidade compatível;
- f. Condições apropriadas de acondicionamento e transporte dos alimentos preparados.

10.12. Subcontratação

Não será admitida a subcontratação, total ou parcial, do objeto contratual.

10.13. Visita técnica facultativa

O Fornecedor poderá vistoriar os locais onde serão prestados os serviços e/ou entregues os bens até o último dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, com o objetivo de inteirar-se das condições existentes e do grau de dificuldade envolvido, mediante prévio agendamento pelo telefone (62) 3252-8204. A visita será realizada de forma individual, limitada a um interessado por vez.

10.14. O registro da vistoria será formalizado mediante declaração, conforme modelo constante em anexo, a ser assinada por um representante da empresa e por servidor responsável da Administração.

10.15. Tendo em vista o caráter facultativo da vistoria, os fornecedores não poderão alegar desconhecimento das condições de execução como justificativa para descumprimento das obrigações assumidas ou para solicitação de reajuste de preços. Caso o fornecedor opte por não realizar a visita técnica, deverá apresentar o respectivo termo de dispensa, também conforme modelo constante em anexo, devidamente assinado por seu representante legal.

Tópico 11 - ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA

11.1. Anexo deste Termo de Referência: Modelo de Declaração de Visita Técnica.

11.2. Anexo deste Termo de Referência: Modelo de Termo de Dispensa de Visita Técnica.

Assinatura

EQUIPE DE PLANEJAMENTO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DESTE TERMO DE REFERÊNCIA:

Responsável	Função	Telefone	Email
VITOR RODRIGUES ALVES	Integrante Requisitante	62 32528204	vitor.alves@pge.go.gov.br
GEOVANIO ADRIANO MARTINS	Integrante Técnico	62 32528271	geovanio.martins@pge.go.gov.br
MAYKON DOUGLAS NUNES DIAS	Integrante Técnico	62 3252	maykon.dias@pge.go.gov.br
VITOR RODRIGUES ALVES	Integrante Técnico	62 32528204	vitor.alves@pge.go.gov.br

ANEXO I - DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA**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**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, aos 21 dias do mês de agosto de 2025.



Documento assinado eletronicamente por **VITOR RODRIGUES ALVES, Superintendente**, em 21/08/2025, às 17:08, 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 **GEOVANIO ADRIANO MARTINS, Fiscal de transporte coletivo**, em 21/08/2025, às 17:13, 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 **MAYKON DOUGLAS NUNES DIAS, Responsável pelas Informações**, em 21/08/2025, às 18:15, 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 informando o código verificador **78628567** e o código CRC **F7DC5CCA**.

SISTEMA DE LOGÍSTICA DE GOIÁS

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



Referência: Processo nº 202500005017542

SEI 78628567

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

EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 04/2025/PGE

ANEXO II - MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO Nº numeroSequencial/2025

? PGE

PROCESSO Nº 202500005017542

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O
ESTADO DE GOIÁS, POR INTERMÉDIO
DA PGE - PROCURADORIA-GERAL DO
ESTADO[empresaVencedora], PARA
PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET,
SOB DEMANDA, PARA EVENTOS DE
TODAS AS UNIDADES BÁSICAS E
COMPLEMENTARES DA
PROCURADORIA-GERAL DO ESTADO.

CONTRATANTE: O **ESTADO DE GOIÁS**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 01.409.580/0001-38, 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, 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-**, residente e domiciliado nesta capital.

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 _____.

O presente contrato decorrente do Pregão Eletrônico nº 06/2025-PGE, Contratação SISLOG nº 114613 (Processo nº 202500005017542), amparado no art. 28, inciso I, da Lei nº 14.133 de 2021, será regido pela citada Lei nº 14.133 de 2021, pelo Decreto nº 10.207, de 27 de janeiro de 2023, pelo 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 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, 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

PARÁGRAFO PRIMEIRO. Os serviços deverão ser prestados conforme estabelecido nos subitens 4.1 a 4.11, 6.1 a 7.8, e 9.3 a 9.3.6 do TR - Termo de Referência.

PARÁGRAFO SEGUNDO. A presente contratação tem por objeto a prestação, sob demanda, de serviços de buffet destinados ao atendimento de eventos institucionais promovidos pela Procuradoria-Geral do Estado de Goiás, conforme os itens, quantidades estimadas e composições técnicas especificadas neste contrato.

QUADRO SINTÉTICO - LOTE ÚNICO				
Item	Descrição	Especificação	Unidade de Medida	Quantidade

QUADRO SINTÉTICO - LOTE ÚNICO				
Item	Descrição	Especificação	Unidade de Medida	Quantidade
1	Coffee Break ? Tipo I	<p>Serviço de coffee break com fornecimento de alimentos e bebidas, destinado ao atendimento de eventos institucionais. Para cada pessoa atendida, deverá ser disponibilizada uma combinação mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 2 (dois) tipos de salgados ○ 1 (um) tipo de quitanda ○ 2 (duas) bebidas, excluindo-se da contagem a oferta obrigatória de água mineral (com e sem gás) e café (com e sem açúcar), que deverão estar sempre disponíveis como itens básicos do serviço. <p>A seleção dos itens será feita a partir da lista prevista no detalhamento técnico do Termo de Referência, conforme demanda específica de cada evento.</p>	Por pessoa	2.000
2	Coffee Break ? Tipo II	<p>Serviço de coffee break com fornecimento de alimentos e bebidas, destinado ao atendimento de eventos institucionais. Para cada pessoa atendida, deverá ser disponibilizada uma combinação mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 5 (cinco) tipos de salgados ○ 3 (três) tipos de quitandas ○ 3 (três) bebidas, excluindo-se da contagem a oferta obrigatória de água mineral (com e sem gás) e café (com e sem açúcar), que deverão estar sempre disponíveis como itens básicos do serviço. <p>A seleção dos itens será feita a partir da lista prevista no detalhamento técnico do Termo de Referência, conforme demanda específica de cada evento.</p>	Por pessoa	1.000

QUADRO SINTÉTICO - LOTE ÚNICO				
Item	Descrição	Especificação	Unidade de Medida	Quantidade
3	Coquetel	<p>Serviço de coquetel com fornecimento de entradas, porções individuais, petiscos, sobremesas e bebidas, destinado ao atendimento de eventos institucionais. A composição do serviço deverá assegurar a oferta proporcional e equilibrada de itens, observando, como referência mínima:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 6 (seis) tipos distintos de entradas/salgadinhos; ○ 3 (três) tipos de porções individuais (finger foods); ○ 2 (duas) opções de sobremesa; ○ 3 (três) tipos de bebidas. <p>A oferta de água mineral (com e sem gás) e café (com e sem açúcar) é obrigatória e não integra o rol mínimo de bebidas. A seleção dos itens será feita a partir da lista prevista no detalhamento técnico do Termo de Referência, conforme demanda específica de cada evento.</p>	Por pessoa	300
4	Almoço/Jantar	<p>Serviço de almoço ou jantar com fornecimento completo de entradas, saladas, massas, guarnições, proteínas, sobremesas e bebidas, destinado ao atendimento de eventos institucionais. A composição do serviço deverá conter, no mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 5 (cinco) tipos de entradas ○ 2 (duas) saladas ○ 1 (um) tipo de massa ○ 3 (três) guarnições ○ 3 (três) opções de proteína animal ○ 4 (quatro) tipos de sobremesa ○ 3 (três) bebidas, excluindo-se da contagem a oferta obrigatória de água mineral (com e sem gás) e café (com e sem açúcar), que deverão estar sempre disponíveis como itens básicos do serviço. <p>A seleção dos itens será feita a partir do rol previsto no detalhamento técnico do Termo de Referência, conforme demanda específica de cada evento.</p>	Por pessoa	600
5	Pão de Mel	Item de confeitoria individual, à base de massa de bolo recheada e coberta com chocolate, conforme detalhamento técnico.	Unidade	1.000

QUADRO SINTÉTICO - LOTE ÚNICO				
Item	Descrição	Especificação	Unidade de Medida	Quantidade
6	Doces ? Tipo I	Doces modelados em forminhas, com sabores tradicionais e apresentação simples, conforme detalhamento técnico.	Unidade	2.000
7	Doces ? Tipo II	Doces com montagem ou recheio, decorados e apresentados individualmente, conforme detalhamento técnico.	Unidade	2.000

PARÁGRAFO TERCEIRO. O detalhamento técnico a seguir apresenta o rol de itens disponíveis para a composição dos serviços de *buffet*, conforme os modelos e especificações constantes do quadro sintético. A seleção e distribuição dos itens será realizada pela Administração, de acordo com a natureza e as necessidades específicas de cada evento institucional.

QUADRO ANALÍTICO - LOTE ÚNICO		
Descrição	Categoria	Descrição
Coffee Break ? Tipo I	Salgados	Pão de queijo tradicional
		Mini empadinha (frango, carne)
		Sanduíche de mini pão branco com queijo, presunto, alface e tomate
		Torta salgada (carne, frango, palmito, legumes)
		Enroladinho de queijo
		Enroladinho de salsicha
	Quitandas	Bolo simples nos sabores: banana, cenoura, chocolate, limão e especiarias (ex.: bolo indiano)
		Rocambole de doce de leite
		Pão folhado de goiabada com queijo
	Bebidas	Refrigerantes (cola e guaraná, normal e zero)
		Suco natural de laranja, abacaxi com hortelã, cajá ou acerola (conforme sazonalidade)
		Leite achocolatado
		Água mineral (com e sem gás) ? item obrigatório, fora da contagem
		Café (com e sem açúcar) ? item obrigatório, fora da contagem

QUADRO ANALÍTICO - LOTE ÚNICO		
Descrição	Categoria	Descrição
Coffee Break ? Tipo II	Salgados	Pão de queijo tradicional
		Mini empadinha (frango, carne)
		Sanduíche de mini pão branco com queijo, presunto, alface e tomate
		Sanduíche de pão de batata com peito de peru e ricota
		Rocambole de embutidos com queijo
		Quiche de queijo e bacon
		Mini quiche de alho-poró
		Mini croissant recheado: presunto e queijo, ricota com tomate seco, chocolate ou goiabada
		Minifolhados salgados sortidos: queijo com orégano, presunto com muçarela, creme de frango ou milho com requeijão
		Canapés simples com patês: atum, frango ou ricota com ervas finas, sobre bases crocantes ou de mini pães
		Minifolhado de queijo com ervas finas ou creme de milho temperado (opção vegetariana)
		Mini trouxinha assada com creme salgado: massa crocante, com recheios variados como frango com milho, presunto com requeijão ou calabresa com cebola
		Mini wrap: frango ou salmão
		Torta salgada: carne, frango, palmito, legumes
		Enroladinho de queijo
		Enroladinho de salsicha
Quitandas		Bolo simples nos sabores: banana, cenoura, chocolate, limão e especiarias (ex.: bolo indiano)
		Bolo com cobertura
		Rocambole de doce de leite
		Pão folhado de goiabada com queijo
		Frutas da estação (laranja, melão, mamão, melancia, abacaxi)
		Brownie com nozes ou doce de leite
		Mini cheesecake com calda
		Bolo de rolo com doce de leite
		Crostata de frutas

QUADRO ANALÍTICO - LOTE ÚNICO		
Descrição	Categoria	Descrição
		Brigadeiro gourmet (sabores tradicionais e finos)
		Salada de frutas frescas da estação, servida em porção individual, podendo ser acompanhada, conforme solicitação da Administração, por complementos como granola, mel ou iogurte.
		Refrigerantes (cola e guaraná, normal e zero)
		Suco natural de laranja, abacaxi com hortelã, cajá ou acerola (conforme sazonalidade)
		Leite integral
		Leite achocolatado
		Iogurte natural ou com frutas
		Água mineral (com e sem gás) ? item obrigatório, fora da contagem
		Café (com e sem açúcar) ? item obrigatório, fora da contagem
Coquetel		Bolinho com recheios variados (patê de frango, presunto, requeijão, chocolate, doce de leite)
		Mini pastéis (carne moída com queijo, queijo, frango com catupiry, presunto com queijo)
		Barquetes com recheios diversos, tais como frango, brócolis, queijo e bacon, camarão, bacalhau e guacamole, podendo incluir outras combinações mediante prévia aprovação da Administração.
		Croquete de carne bovina
		Coxinha, empadinha, mini quibe
	Entradas / Salgadinhos	Canapés variados
		Pão de queijo recheado
		Mini quiche Lorraine
		Mini tramezzine de pão de forma com pasta de frango
		Stick (queijo, salaminho italiano e manjericão)
		Festival de cestinha crocante (ex: pasta de ricota com crisp de alho-poró ou gorgonzola com geleia de pimenta)
		Queijo Emmental em lascas
		Salada de mini penne com ervilhas, palmito, cenoura, tomate seco e ervas finas
		Porções Individuais / Escondidinho de mandioca (carne seca ou frango)

QUADRO ANALÍTICO - LOTE ÚNICO		
Descrição	Categoria	Descrição
Finger food	Finger food	Espetinho de frutas (uva, morango, banana, mamão, melão)
		Mini kafta de carne suína com molho thai
		Tacinha de salada de manga
		Casquinhas com pasta de queijo e tomate seco
		Quibe cru com salada de queijo
		Risoto do cerrado com ingredientes como frango, linguiça artesanal, pequi e guariroba, podendo haver variações conforme características regionais, mediante anuência da Administração.
		Chica doida (calabresa, linguiça suína caseira, queijo)
		Risoto de baião de dois (arroz, feijão e carne seca)
		Salada de frutas da estação (mínimo 4 tipos), podendo ser acompanhada de granola e mel
		Rocamboles salgados e doces (carne, frango, bacon, banana, goiabada com queijo)
Sobremesas	Sobremesas	Brownie com doce de leite
		Sorvete de sabores variados (ex: coco, pavê italiano, frutas vermelhas), com opção de caldas como chocolate, doce de leite, frutas vermelhas, cocada ou caramelo
		Brigadeiros de colher (sabores tradicionais e gourmet, como limão siciliano, Nutella e paçoca)
		Mini churros com doce de leite
		Panna cotta com geleia de manga ou frutas vermelhas
		Torta de ninho com morango ou abacaxi
Bebidas	Bebidas	Refrigerantes (cola e guaraná, normal e zero)
		Sucos naturais de laranja, abacaxi com hortelã, cajá e acerola, podendo ser substituídos por outros sabores sazonais conforme disponibilidade e aprovação da Administração.
		Água mineral (com e sem gás) ? item obrigatório, fora da contagem
		Café (com e sem açúcar) ? item obrigatório, fora da contagem
Almoço/Jantar	Entradas	Rolinho de berinjela recheada com ervas
		Espetinho de frutas (uva, morango, banana, mamão, melão)

QUADRO ANALÍTICO - LOTE ÚNICO		
Descrição	Categoria	Descrição
		Ceviche de peixe branco
		Endívias com ceviche de tilápia e manga
		Antepasto cremoso com frango desfiado, queijo e maçã verde
		Mini quiche de queijos com toque de geléia
		Mini pastel com recheios variados (carne, queijo, frango com catupiry)
		Dadinho de tapioca com melaço ou geleia
		Croqueta de costela com molho suave ou aioli
		Bolinho de arroz com queijo
		Palitinho com tomate cereja, queijo e manjericão
		Bruschetta com tomate fresco e pesto
		Ramequinhos de escondidinho de carne seca ou frango
		Calabresa acebolada
		Crostini de queijo com tomate confit
		Queijo coalho com geleia agri doce
		Chicken crispy (meio da asa empanado)
		Mini cone com terrine de ricota e tomate assado
		Mini pão francês com casquinha de queijo
		Tomate cereja com pera grelhada e molho de mostarda
Saladas	Saladas	Mini empada de frango
		Pork ball (bacon, cream cheese e carne suína)
		Creme de natas com carne de sol e mandioquinha
		Mix de folhas com tomate cereja, manga, palmito e queijo
		Salada de folhas com croutons, frango grelhado e lascas de parmesão (tipo Caesar)
Massas	Massas	Salada de legumes assados (abobrinha, cabotiá, pimentões e palmito)
		Salada de bifum com carne seca e vegetais
		Guariroba com tempero regional
		Espaguete, penne ou gravatinha com molhos tradicionais: branco, bolonhesa, pesto ou quatro queijos
		Talharim ao molho pesto com finalização em parmesão

QUADRO ANALÍTICO - LOTE ÚNICO		
Descrição	Categoria	Descrição
Guarnições	Guarnições	Farfalle ao molho bechamel com ervilhas, brócolis, calabresa e bacon
		Massa recheada (ex: capelete de carne ou frango) com molho branco, rosé ou de ervas finas
		Massa recheada com queijo ou ricota e nozes ao molho de nata
		Massa em formato de concha recheada com queijos, servida com molho rústico de tomates
		Lasanha de legumes ao sugo
		Risoto de legumes com queijo
		Risoto do cerrado com frango, linguiça, pequi, guariroba e especiarias
		Risoto de carne serenada com gorgonzola
		Risoto de filé com abóbora (cabotiá) e gorgonzola
		Arroz branco tradicional
Proteínas	Proteínas	Arroz cítrico com raspas de limão
		Arroz com castanhas laminadas e torradas
		Arroz flambado com castanha e brócolis
		Arroz com alho e cebolinha
		Mandioca cozida com salsa e manteiga
		Gratinado de batata (inglesa, salsa e doce) com creme de leite e queijo
		Batatas ao murro com brócolis refogado
		Legumes no vapor (cenoura, couve-flor, brócolis)
		Legumes salteados com azeite e ervas
		Farofa de bacon com cebola caramelizada

QUADRO ANALÍTICO - LOTE ÚNICO		
Descrição	Categoria	Descrição
		Filé mignon ao molho rôti com cogumelos
		Isca de frango empanado na aveia com chutney de manga
		Chicken crispy (meio da asa empanado)
		Lombo suíno assado ao molho de laranja com especiarias
		Bombom de alcatra ao molho mediterrâneo
		Costelinha suína ao molho agridoce
		Almôndega de costela ao molho da casa
		Croqueta de rabada com aioli de agrião
		Tilápia grelhada com molho rosé de camarão
		Panelinha Goiana: costelinha, carne de sol, linguiça, milho, palmito e queijo coalho
		Panelinha do Cerrado: frango, lombo, carne seca, milho, pequi, guariroba e queijo fresco
	Sobremesas	Ambrosia
		Goiabada com queijo
		Cheesecake com calda de doce de leite e crocante de queijo
		Torta de maçã com canela
		Torta Banoffee
		Torta de limão com chantilly
		Merengue de morango com frutas vermelhas
		Taça três chocolates (pão de ló, ganache meio amargo, brigadeiro branco e mousse ao leite)
		Creme queimado de doce de leite
		Pudim tradicional de leite condensado
		Pavê italiano com calda de chocolate
		Mousse de chocolate com coco e cerejas
		Compota de goiaba com queijo branco
		Doce de leite com queijo fresco da região
		Sorvete artesanal (sabores: coco, creme, chocolate, pavê) com caldas (chocolate, frutas vermelhas, caramelo)
		Frutas frescas da estação (abacaxi, manga, melancia, uva, melão, laranja)
		Cocada cremosa com coco fresco

QUADRO ANALÍTICO - LOTE ÚNICO		
Descrição	Categoria	Descrição
	Bebidas	Pastelinho de doce de leite tradicional da culinária goiana (massa artesanal, recheio cozido e caramelizado)
		Refrigerantes (cola, guaraná e sabores cítricos, versões normal e zero)
		Sucos naturais de laranja, abacaxi com hortelã, cajá, acerola, manga e goiaba, podendo ser substituídos por outros sabores sazonais, conforme disponibilidade e aprovação da Administração
		Chá gelado natural (hortelã, frutas cítricas ou hibisco), a critério da Administração
		Água aromatizada com frutas (ex: limão siciliano, maçã verde e hortelã), conforme o perfil do evento
		Água mineral (com e sem gás) ? item obrigatório, fora da contagem
	Pão de Mel	Café (com e sem açúcar) ? item obrigatório, fora da contagem
		Pão de mel tipo bem-casado, com massa de bolo macia, uma camada de recheio e cobertura de chocolate (ao leite, branco ou meio amargo). Dimensões aproximadas: 4 cm x 6 cm x 6 cm. O sabor do recheio e a embalagem externa serão definidos pela Administração conforme o perfil do evento. A apresentação será individual e padronizada.
		Doces tradicionais, modelados em forminhas, com sabores como brigadeiro, leite em pó, beijinho, cajuzinho, bicho de pé, casadinho e doce de abacaxi. Peso médio estimado: 30g. A forma de apresentação (individual ou em bandejas) será definida pela Administração conforme o perfil e a formalidade do evento, devendo manter padrão visual compatível com ambientes institucionais.
	Confeitaria	Doces de confeitoria com nível de elaboração superior, contendo montagem, cobertura decorada ou recheios diferenciados. Incluem-se nesta categoria os bombons de frutas (ex: morango ou uva), trufas recheadas (sabores como maracujá, limão siciliano, leite ninho, café ou chocolate branco), brigadeiros com castanhas ou recheios, doces caramelizados (ex: olho de sogra), camafeus e brownies em porção individual. Peso médio estimado: 40g. A apresentação será individual, devendo manter padrão visual padronizado e compatível com eventos institucionais.
		Doces ? Tipo I

PARÁGRAFO QUARTO. A composição dos serviços será definida pela Administração com base nas informações constantes da Ordem de Serviço, observadas as quantidades mínimas indicadas no quadro

sintético e os itens disponíveis no quadro analítico correspondente a cada tipo de serviço, incluindo alimentos, bebidas e confeitaria.

PARÁGRAFO QUINTO. A seleção dos itens considerará o tipo e o porte do evento, o perfil do público participante, a época do ano, as características do local de realização e eventuais orientações temáticas estabelecidas pela Administração.

PARÁGRAFO SEXTO. As combinações efetivas de alimentos, bebidas e itens de confeitaria não se limitarão a um cardápio fixo, podendo variar entre os elementos previamente previstos no Termo de Referência, desde que respeitados os padrões mínimos de diversidade, qualidade e apresentação.

PARÁGRAFO SÉTIMO. A Administração poderá solicitar a substituição pontual de sabores ou itens, bem como a inclusão de variações sazonais, desde que tais alterações não descharacterizem o modelo aprovado e permaneçam em conformidade com os parâmetros técnicos estabelecidos neste contrato.

PARÁGRAFO OITAVO. A Contratada deverá assegurar que todos os itens fornecidos sejam produzidos e apresentados em conformidade com as normas sanitárias vigentes, bem como com os padrões de temperatura, acondicionamento, organização e estética compatíveis com ambientes institucionais.

PARÁGRAFO NONO. Sempre que solicitado, a Contratada deverá identificar claramente os itens ofertados, especialmente no que se refere à presença de ingredientes que possam provocar reações adversas (ex: lactose, glúten, oleaginosas, frutos do mar, entre outros).

PARÁGRAFO DÉCIMO. Para cada serviço, a Administração formalizará a solicitação por meio de Ordem de Serviço, contendo, no mínimo, as seguintes informações:

- Tipo de serviço (ex: coffee break, almoço, jantar, coquetel institucional ou fornecimento avulso de confeitaria);
- Número estimado de participantes;
- Relação de itens definidos ou perfil de composição desejado;
- Informações adicionais sobre horário, local, público e orientações complementares, se houver.

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO. A critério da Administração, poderão ser solicitadas amostras ou degustações prévias para avaliação da conformidade dos itens ofertados com o padrão técnico e estético esperado.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO. A contratação contempla o fornecimento dos serviços de *buffet* sob demanda, compreendendo os seguintes tipos: coffee break, almoço, jantar, coquetel, itens avulsos de confeitaria e bebidas, conforme padrões técnicos, composições e quantitativos mínimos indicados neste contrato.

PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO. A Contratada deverá observar, na execução dos serviços, as normas de segurança alimentar previstas na Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA e demais regulamentos sanitários vigentes, garantindo que todos os alimentos sejam manipulados, acondicionados, transportados e expostos de forma segura, higiênica e compatível com o consumo humano.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUARTO. O preparo dos alimentos deverá ocorrer em local adequado e licenciado pelos órgãos competentes de vigilância sanitária, com estrutura física, higienização e procedimentos compatíveis com as exigências normativas vigentes. O processo de preparo deverá ser acompanhado por responsável técnico devidamente habilitado, conforme previsto no item 6.9 do Termo de Referência.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUINTO. A empresa Contratada deverá possuir e manter válidos, durante toda a execução do contrato, os alvarás e licenças exigidos pela legislação sanitária vigente, incluindo a licença de funcionamento emitida pela Vigilância Sanitária competente.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEXTO. Os itens alimentares oferecidos deverão estar adequadamente protegidos durante todas as etapas de montagem, transporte, serviço e retirada, sendo obrigatória a manutenção das temperaturas compatíveis para alimentos quentes (mínimo de 60°C) e frios (máximo de 10°C), conforme diretrizes sanitárias.

PARÁGRAFO DÉCIMO SÉTIMO. É vedado o reaproveitamento de alimentos que tenham sido expostos em áreas de consumo ou serviço, ainda que não consumidos. As sobras deverão ser descartadas ao final do evento, salvo se armazenadas em condições técnicas que assegurem sua integridade sanitária, nos termos das boas práticas previstas na legislação vigente.

PARÁGRAFO DÉCIMO OITAVO. Os utensílios utilizados no preparo e no serviço deverão estar em perfeito estado de higiene e conservação, compatíveis com o nível institucional dos eventos, sendo vedado o uso de materiais descartáveis de baixa qualidade, enferrujados, lascados ou com sinais de uso indevido.

PARÁGRAFO DÉCIMO NONO. A Contratada deverá garantir que todos os colaboradores envolvidos na preparação e no atendimento estejam capacitados em boas práticas de manipulação de alimentos, portem vestimentas adequadas e disponham de equipamentos de proteção individual sempre que exigido pelas normas sanitárias.

PARÁGRAFO VIGÉSIMO. Sempre que houver atendimento prolongado, a Contratada deverá prever a troca ou reposição segura dos alimentos expostos, de modo a preservar suas características sensoriais e microbiológicas, evitando riscos à saúde dos participantes.

PARÁGRAFO VIGÉSIMO PRIMEIRO. A Administração poderá exigir, a qualquer tempo, a apresentação de documentos comprobatórios da regularidade sanitária da cozinha utilizada, bem como dos cursos de capacitação da equipe e registros de controle de qualidade dos alimentos. A Contratada deverá dispor de responsável técnico formalmente designado, com formação compatível (como nutricionista ou engenheiro de alimentos), devidamente registrado no respectivo conselho profissional, que responderá tecnicamente pelos serviços e orientará as práticas de segurança sanitária e manipulação de alimentos.

PARÁGRAFO VIGÉSIMO SEGUNDO. A eventual constatação de não conformidades sanitárias poderá ensejar a rejeição dos serviços prestados, aplicação de glosas proporcionais e, se for o caso, responsabilização administrativa, civil e/ou penal nos termos da legislação vigente.

PARÁGRAFO VIGÉSIMO TERCEIRO. A Contratada deverá zelar pela correta segregação, acondicionamento e destinação dos resíduos sólidos gerados na prestação dos serviços, observando as diretrizes da Lei nº 12.305/2010 ? Política Nacional de Resíduos Sólidos ? e da Resolução CONAMA nº 275/2001. Os resíduos recicláveis, orgânicos e rejeitos deverão ser separados de forma adequada e, sempre que possível, destinados a sistemas de coleta seletiva local ou encaminhados a cooperativas de catadores ou operadores autorizados.

PARÁGRAFO VIGÉSIMO QUARTO. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão da licitação ou da contratação, a partir da apresentação da proposta no certame, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

PARÁGRAFO VIGÉSIMO QUINTO. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

PARÁGRAFO VIGÉSIMO SEXTO. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

PARÁGRAFO VIGÉSIMO SÉTIMO. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

PARÁGRAFO VIGÉSIMO OITAVO. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do Contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

PARÁGRAFO VIGÉSIMO NONO. É dever do Contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

PARÁGRAFO TRIGÉSIMO. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

PARÁGRAFO TRIGÉSIMO PRIMEIRO. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento das disposições da LGPD, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

PARÁGRAFO TRIGÉSIMO SEGUNDO. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

PARÁGRAFO TRIGÉSIMO TERCEIRO. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

PARÁGRAFO TRIGÉSIMO QUARTO. O presente instrumento está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD, por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

PARÁGRAFO TRIGÉSIMO QUINTO. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

PARÁGRAFO TRIGÉSIMO SEXTO. A Contratante procederá à avaliação técnica dos serviços em cada evento contratado, mediante critérios objetivos e mensuráveis. Serão avaliados:

I ? correspondência integral com o solicitado na Ordem de Serviço, sem substituições não autorizadas;

II ? cumprimento rigoroso dos horários de montagem, execução e desmontagem, admitindo-se tolerância máxima de 10 (dez) minutos;

III ? conformidade com as normas sanitárias vigentes, incluindo armazenamento, manipulação e transporte adequados (RDC nº 216/2004 ? ANVISA e demais aplicáveis);

IV ? qualidade e apresentação dos alimentos e bebidas, observando temperatura adequada (quente ? 60 °C; frio ? 10 °C), textura, sabor e frescor;

V ? disposição harmônica e uniforme dos itens, seguindo o layout definido;

VI ? presença mínima exigida, apresentação pessoal, postura profissional e uso correto de uniformes e EPIs;

VII ? limpeza e ordem do ambiente antes, durante e após o evento, com retirada de resíduos e devolução do espaço em condições adequadas.

PARÁGRAFO TRIGÉSIMO SÉTIMO. O procedimento de medição compreenderá:

I ? aplicação de check-list padronizado, atribuindo pontuação de 0 a 10 para cada critério;

II ? registro fotográfico e, quando cabível, coleta de amostra do produto para aferição;

III ? emissão de relatório de conformidade, com indicação de eventuais não conformidades e medidas corretivas.

PARÁGRAFO QUADRAGÉSIMO. O não atendimento aos critérios acarretará:

I ? desconto proporcional no valor da execução, de acordo com a gravidade e extensão da falha;

II ? determinação de substituição imediata de produto/equipe ou correção do serviço;

III ? aplicação de advertência formal ou multa, conforme o caso;

IV ? em situações de reincidência ou falha grave, possibilidade de rescisão contratual por inexecução parcial ou total.

PARÁGRAFO QUADRAGÉSIMO PRIMEIRO. A CONTRATADA somente iniciará a prestação dos serviços mediante emissão de Ordem de Serviço (OS) pela CONTRATANTE, a qual deverá conter todas as informações necessárias à adequada execução do objeto, como local, data, horário estimado e tipo de serviço a ser prestado. A OS deverá ser emitida com observância dos seguintes prazos mínimos:

a) Para eventos com até 50 (cinquenta) participantes: 24 (vinte e quatro) horas de antecedência;

b) Para eventos com 51 (cinquenta e um) a 100 (cem) participantes: 48 (quarenta e oito) horas de antecedência;

c) Para eventos com mais de 100 (cem) participantes: 72 (setenta e duas) horas de antecedência.

PARÁGRAFO QUADRAGÉSIMO SEGUNDO. A execução do objeto contratual observará os seguintes

procedimentos e condições:

- a) A Contratante comunicará à Contratada todas as informações relevantes sobre o evento (data, local, horário de início e término, público estimado, tipo de serviço, entre outras), com a antecedência prevista no item 7.1 do Termo de Referência.
- b) A Contratada deverá apresentar, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após o recebimento da Ordem de Serviço, proposta de execução contendo plano de montagem, estimativa de insumos, dimensionamento da equipe, materiais a serem utilizados e tempo previsto de atendimento, compatível com a dinâmica do evento.
- c) Os serviços poderão ser executados em dias úteis e não úteis, inclusive feriados, em qualquer turno (matutino, vespertino ou noturno), conforme estabelecido na Ordem de Serviço.
- d) Para fins de planejamento operacional, o tempo de atendimento estimado por modalidade de serviço será o seguinte:
 - Coffee break: poderá ocorrer no período matutino ou vespertino, conforme a programação do evento, incluindo cafés institucionais de recepção ou pausas técnicas intermediárias. O tempo mínimo de atendimento será de 1 (uma) hora, com tempo de referência de até 3 (três) horas para fins de planejamento operacional. O atendimento poderá abranger mais de um momento contínuo dentro de um mesmo evento, conforme definido na Ordem de Serviço (por exemplo, com início e reinício do atendimento em períodos distintos do mesmo turno), desde que tecnicamente viável e respeitadas as boas práticas na exposição e conservação dos alimentos.
 - Coquetel: terá atendimento previsto para até 5 (cinco) horas de serviço efetivo aos convidados, incluindo recepção, circulação de alimentos e bebidas e demais etapas previstas para a modalidade. Os tempos adicionais necessários para montagem prévia e desmontagem posterior dos equipamentos e estrutura deverão ser definidos na Ordem de Serviço, conforme a complexidade e cronograma do evento.
 - Almoço ou jantar completos: terão atendimento previsto para até 7 (sete) horas de serviço efetivo aos convidados, incluindo recepção, serviço de entrada, pratos principais, sobremesa e bebidas. Os tempos adicionais necessários para montagem prévia e desmontagem posterior dos equipamentos e estrutura deverão ser definidos na Ordem de Serviço, conforme a complexidade e cronograma do evento.
- e) A equipe da Contratada deverá se apresentar com antecedência suficiente para a montagem, testes e alinhamentos operacionais, a partir da liberação do espaço pela Contratante. Essa antecedência será avaliada previamente em visita técnica, quando houver, ou com base na experiência consolidada da Contratada, e deverá ser suficiente para garantir a entrega integral até o início do evento, não sendo responsabilidade da Contratante definir previamente esse tempo mínimo.
- f) A Contratante poderá informar à Contratada alterações no horário de prestação dos serviços com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas do início do evento, sem que disso decorra qualquer direito a ressarcimento. Mudanças no horário de início do evento, limitadas a 2 (duas) horas para mais ou para menos, deverão ser obrigatoriamente acatadas pela Contratada, desde que comunicadas com a mesma antecedência, também sem direito a ressarcimento. Nos casos excepcionais em que a alteração ultrapassar esse limite e resultar em despesas comprovadamente incorridas pela Contratada, poderá haver ressarcimento, desde que autorizado previamente pela autoridade competente e comprovado por meio de notas fiscais.
- g) Situações excepcionais e urgentes, devidamente justificadas pela Contratante, poderão ensejar a

solicitação de serviços com antecedência inferior à prevista, desde que observada a razoabilidade e viabilidade de execução.

h) O cancelamento de serviços deverá ocorrer com antecedência mínima de 5 (cinco) dias corridos, sem ônus para a Administração. Cancelamentos realizados com menos de 48 (quarenta e oito) horas de antecedência poderão ensejar pedido de ressarcimento pela Contratada, limitado aos custos efetivamente comprovados mediante notas fiscais e documentos correlatos.

i) Os serviços serão prestados sob supervisão do Gestor do Contrato, que deverá atestar seu cumprimento com base nas especificações técnicas constantes da Ordem de Serviço, na qualidade percebida e na aderência ao padrão exigido no Termo de Referência. Serão consideradas falhas relevantes, aptas a ensejar rejeição parcial ou total do serviço, as seguintes situações:

- insuficiência na quantidade de itens fornecidos, ausência de reposição adequada ou apresentação precária dos produtos;
- utilização de utensílios inadequados ao padrão esperado ou ausência de higienização mínima exigida;
- dimensionamento insuficiente da equipe de atendimento;
- aparência, organização ou estética da montagem em desconformidade com o nível institucional do evento.

j) A rejeição será formalizada mediante registro escrito do Gestor do Contrato, devidamente acompanhado de documentação comprobatória (fotografias, vídeos, relatórios circunstanciados, manifestações técnicas, entre outros). Poderá ainda ser fundamentada em:

- percepções negativas manifestadas por participantes e coordenadores do evento;
- mensagens, declarações, registros informais ou evidências audiovisuais colhidas durante a execução.

k) A recusa do atesto poderá resultar na aplicação das penalidades previstas contratualmente, inclusive glossa proporcional no pagamento correspondente à parcela do serviço executada em desconformidade.

l) As disposições deste item deverão ser interpretadas em conjunto com as demais cláusulas do Termo de Referência e do contrato.

m) Todas as demandas deverão ser formalizadas por Ordem de Serviço numerada e assinada pela autoridade competente da Contratante.

n) A Contratada deverá estar apta a prestar os serviços desde a data de assinatura do contrato.

o) A Contratada deverá manter canais de comunicação ativos (telefone e e-mail) para recebimento de Ordens de Serviço e demais comunicações oficiais.

p) A logística de deslocamento de pessoal e transporte de materiais até o local do evento será de responsabilidade exclusiva da Contratada.

q) A Contratada deverá informar, com pelo menos 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, os dados da equipe que atuará no evento para fins de credenciamento. Em caso de substituições, os dados do novo profissional deverão ser enviados até 8 (oito) horas antes do início do evento, em horário comercial.

r) A Contratada deverá comunicar formalmente qualquer anormalidade que possa comprometer a execução do evento, prestando os devidos esclarecimentos ao Gestor do Contrato.

s) Todos os equipamentos e utensílios deverão estar em conformidade com o padrão de qualidade institucional, devendo ser disponibilizados para conferência prévia, se solicitado.

t) A Contratada será integralmente responsável pela execução do objeto, incluindo a substituição de profissionais, equipamentos ou materiais em caso de falha, ausência ou inadequação.

u) A substituição de profissional durante a execução deverá ser feita no prazo máximo de 1 (uma) hora, garantindo a manutenção do padrão técnico e estético do serviço.

v) A execução dos serviços será monitorada pela Contratante, que poderá solicitar correções em tempo real, bem como registrar não conformidades para fins de avaliação posterior e eventual aplicação de sanções.

w) 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;

PARÁGRAFO QUADRAGÉSIMO TERCEIRO. A Contratada deverá fornecer todos os materiais e utensílios necessários à execução integral dos serviços contratados, observando os padrões de qualidade compatíveis com o nível institucional dos eventos da Procuradoria-Geral do Estado. O conjunto mínimo de materiais será composto conforme as especificações abaixo:

I ? Almoço/Jantar: Para a prestação dos serviços de almoço e jantar, deverão ser disponibilizados:

- Jogo de taças em vidro, com 3 (três) unidades por convidado: água, vinho tinto e espumante;
- 2 (dois) jogos de talheres em inox por convidado (garfo, faca e colher);
- Pratos de porcelana branca (raso, fundo e de sobremesa), compatíveis com a composição do cardápio;
- Travessas, réchauds, saladeiras e demais utensílios de inox, cristal ou porcelana branca;
- Guardanapos em tecido (cores diversas, em harmonia com o padrão estético do evento).

II ? Coffee Break: Para a execução dos serviços de coffee break, deverão ser fornecidos, por unidade de convidado:

- 1 (um) jogo de xícara de café com pires, em louça branca com relevo;
- 1 (um) jogo de chávena de chá com pires, também em louça branca;
- Colheres de inox para café e chá;
- 3 (três) taças de vidro para água por mesa montada, além de 1 (uma) unidade extra por grupo de apoio;
- 2 (dois) pratos de louça branca por convidado;
- 2 (dois) jogos de talheres de sobremesa (garfo, faca e colher) em inox por convidado;
- Guardanapos em tecido (cores diversas) e guardanapos de papel duplo de primeira linha (mínimo de 3 unidades por convidado);
- Jarras de inox para água e sucos, na proporção de 4 (quatro) unidades por garçom;
- Bandejas em inox para serviço de água, refrigerantes, sucos, iogurtes e demais bebidas, na proporção de 1 (uma) unidade para cada 10 convidados;
- Bules em inox para café, leite e achocolatado, na proporção de 1 (um) conjunto com 3 (três) unidades a cada 20 convidados;
- Travessas para alimentos quentes e frios, em inox, cristal ou louça, incluindo travessas específicas para itens quentes como ovos, molhos e similares;
- Pratos de bolo altos e de formatos variados para apresentação;
- Bandejas de inox específicas para a exposição e serviço de quitandas (tais como pães de queijo, bolos, tortas, pães doces e salgados típicos);

- Réchauds em inox com banho-maria, dimensionados conforme o número de apoios e variedade de itens quentes servidos.

III ? Coquetel: Para os serviços de coquetel, deverão ser utilizados:

- Talheres, pratos e taças em inox, cristal ou louça branca, conforme o tipo de alimento ou bebida a ser servido;
- Bandejas de inox e utensílios apropriados à circulação e reposição dos itens;
- Materiais auxiliares para apresentação de entradas, finger foods e bebidas com elegância e funcionalidade.

IV ? Água: A água deverá ser entregue em temperatura adequada ao consumo, conforme solicitado pela Contratante:

- Quando gelada: em recipientes apropriados, com uso de gelo em cubos e copos descartáveis de qualidade compatível;
- Quando natural: com disponibilidade de gelo e recipientes térmicos, conforme o perfil do evento.

V ? Aparato para Montagem de Doces Tipo I e Tipo II: Para a apresentação dos doces especificados no Tópico 4, a Contratada deverá disponibilizar aparato completo e compatível com o padrão institucional da Procuradoria-Geral do Estado, incluindo, no mínimo:

- boleiras, bandejas, pratos e suportes de diferentes alturas, em vidro, inox, porcelana ou acrílico de alta qualidade, livres de manchas, lascas ou amassados;
- forminhas decorativas adequadas ao tamanho e formato dos doces e harmônicas com a identidade visual do evento;
- pinças, colheres, espátulas e outros utensílios apropriados para serviço individual, confeccionados em inox ou material compatível de primeira linha;
- elementos de apoio e decoração previamente aprovados pela Contratante, tais como toalhas, guardanapos, expositores e adornos;
- cúpulas de vidro, acrílico ou protetores similares para prevenção de contaminação, quando aplicável;
- disposição organizada e harmônica, garantindo equilíbrio visual, fácil acesso, segurança no manuseio e manutenção do frescor dos produtos durante todo o serviço;
- adequação da montagem ao perfil e formalidade do evento, observando-se simetria e padronização na composição com os demais elementos de serviço, em consonância com as diretrizes do subitem VI deste item 7.3.

VI ? Ambiente e Organização da Montagem: Para todos os serviços contratados (coffee break, coquetel, almoço/jantar), a Contratada deverá realizar a montagem das mesas e pontos de apoio de forma organizada, simétrica e de maneira funcional e esteticamente adequada, garantindo a fluidez na circulação, equilíbrio visual e padrão condizente com eventos oficiais da Administração Pública, observando as seguintes diretrizes mínimas:

- As mesas deverão estar revestidas com toalhas em tecido ou material equivalente, com cores neutras ou compatíveis com o padrão institucional do evento, livres de manchas ou amassados, com acabamento adequado ao tipo de serviço prestado;
- Os alimentos e bebidas deverão ser dispostos de forma categorizada (salgados, doces, bebidas, utensílios), com equilíbrio visual, organização funcional e respeito à separação entre itens quentes e frios;
- Quando houver mais de uma mesa ou ponto de apoio, deverá ser observada simetria na montagem e

padronização dos utensílios e elementos de apoio (travessas, réchauds, bules, jarras etc.);

- Poderão ser utilizados itens de apoio visual e decorativo institucional, como suportes, elevadores de travessas, vasos discretos, elementos de madeira, vidro ou inox, desde que previamente aprovados pela Contratante;
- É vedado o uso de itens improvisados, embalagens descartáveis como recipiente final de serviço, ou quaisquer elementos que comprometam a estética, organização ou segurança do espaço.

a) A Contratada será responsável integral pelo transporte, montagem, higienização, acondicionamento e posterior retirada de todos os materiais e utensílios utilizados, garantindo que estejam em perfeitas condições de uso, segurança e apresentação.

b) A Contratante designará responsável para conferência dos materiais antes e após o evento, realizando contagem e verificação de integridade (copos, taças, pratos, talheres, etc.). Em caso de perda, quebra ou dano imputável à Contratante, o ressarcimento será realizado com base em três orçamentos apresentados pela Contratada.

c) Os materiais deverão estar organizados e prontos para uso no horário estabelecido na Ordem de Serviço, devidamente higienizados, em quantidade compatível com o número de participantes e com reserva técnica mínima para reposições emergenciais.

d) Todos os itens deverão respeitar o padrão estético, sanitário e institucional exigido pela Procuradoria-Geral do Estado, sob pena de rejeição dos serviços, glosa ou aplicação das penalidades previstas.

e) A apresentação estética da montagem dos serviços deverá seguir as diretrizes do subitem V acima, sendo considerada parte integrante da entrega contratual e sujeita à verificação pela fiscalização durante a execução.

PARÁGRAFO QUADRAGÉSIMO QUARTO. A Contratada deverá disponibilizar, para cada evento, equipe de produção dimensionada de acordo com o número de convidados e com a complexidade do serviço, observando o quantitativo mínimo estabelecido a seguir e aplicando o arredondamento para cima sempre que o resultado da proporção não for exato.

I ? Equipe de Salão

a) Maître (chefe de salão): 1 (um) profissional para cada 100 (cem) convidados;

b) Garçons (para coffee break, coquetel e almoço/jantar): 1 (um) profissional para cada 10 (dez) convidados;

c) Atendentes de aparadores: mínimo de 2 (dois) profissionais por unidade de serviço montada;

d) A montagem do salão deverá observar o layout, a disposição e o fluxo operacional definidos previamente pela Contratante na Ordem de Serviço;

e) A alimentação da equipe de trabalho será de responsabilidade exclusiva da Contratada.

II ? Equipe de Cozinha e Logística

a) Cozinheiro chefe: 1 (um) profissional com formação e experiência comprovadas, responsável técnico pela execução dos serviços alimentares;

b) Auxiliares de cozinha: 5 (cinco) profissionais para cada 100 (cem) convidados;

c) Motorista: 1 (um) profissional para transporte da equipe e materiais;

d) Apoio logístico: 2 (dois) profissionais encarregados da carga, descarga e organização dos materiais no local do evento.

PARÁGRAFO QUADRAGÉSIMO QUINTO. Quadro Demonstrativo de Dimensionamento Mínimo da Equipe de Produção:

Nº de Convidados	Maître (1/100)	Garçons (1/10)	Atendentes de Aparadores*	Cozinheiro Chefe (fixo)	Auxiliares de Cozinha (5/100)	Motorista (fixo)	Apoio Logístico (fixo)
50	1	5	2	1	3	1	2
100	1	10	2	1	5	1	2
150	2	15	2	1	8	1	2
200	2	20	2	1	10	1	2
300	3	30	2	1	15	1	2
400	4	40	2	1	20	1	2

a. Atendentes de aparadores: quantidade mínima de 2 por unidade de serviço montada, independentemente do número de convidados;

b. Todos os cálculos consideram arredondamento para cima;

c. Os quantitativos apresentados correspondem aos mínimos contratuais, cabendo à Contratada dimensionar equipe adicional sempre que a complexidade ou o porte do evento assim exigirem.

PARÁGRAFO QUADRAGÉSIMO SEXTO. A atuação da equipe de produção deverá observar integralmente as condições operacionais, comportamentais e de supervisão previstas no item 7.2 do Termo de Referência.

PARÁGRAFO QUADRAGÉSIMO SÉTIMO. A Contratada deverá assegurar que todos os profissionais alocados para os eventos estejam devidamente uniformizados, de forma padronizada, com vestimentas adequadas ao ambiente formal e protocolar exigido pela Administração Pública, observando as exigências de higiene, apresentação e segurança. A uniformização mínima exigida para cada segmento da equipe é a seguinte:

a) Equipe de Salão (maitres e garçons):

- Paletó ou terno completo na cor preta;
- Camisa branca de manga longa;
- Gravata padronizada;
- Demais membros do salão (atendentes e auxiliares): doma e aevental em cores neutras, de acordo com o padrão da empresa.

b) Equipe de Cozinha:

- Uniforme completo na cor branca, composto por calça, camiseta ou jaleco, aevental, doma e touca (chapéu de cozinha), observando-se as normas sanitárias vigentes.

c) Equipe de Logística:

- Camiseta com logotipo visível da empresa;
- Calça jeans ou de brim, em tonalidade escura;
- Uniformização padronizada para todos os integrantes da equipe de apoio e transporte.

PARÁGRAFO QUADRAGÉSIMO OITAVO. Todos os uniformes deverão estar limpos, bem apresentados e em condições adequadas de uso, sob pena de rejeição da equipe no local do evento. O descumprimento desta obrigação poderá ensejar aplicação de glosa proporcional, substituição imediata do profissional e demais sanções contratuais cabíveis.

PARÁGRAFO QUINQUAGÉSIMO. A Contratada deverá apresentar, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a realização de cada evento, relatório detalhado de execução, destinado à conferência e registro pela Contratante. O relatório deverá conter, no mínimo, as seguintes informações:

- Tipo de serviço executado (coffee break, coquetel, almoço/jantar, etc.);
- Quantitativos de alimentos e bebidas efetivamente fornecidos;
- Relação dos materiais e utensílios utilizados;
- Nome e função dos profissionais alocados no evento;
- Horário de início e término da prestação dos serviços;
- Local e data da realização do evento.

PARÁGRAFO QUINQUAGÉSIMO SEGUNDO. O relatório deverá ser assinado por representante da Contratada e enviado por e-mail institucional, em formato digital (PDF), ao Gestor do Contrato. O não envio do relatório no prazo estipulado ou sua apresentação incompleta será considerado descumprimento contratual, passível de registro de não conformidade, glosa proporcional ou aplicação das sanções cabíveis, sem prejuízo da aferição da regularidade da execução por outros meios de fiscalização.

PARÁGRAFO QUINQUAGÉSIMO TERCEIRO. A relação final de materiais utilizados e de profissionais alocados deverá ser confrontada com a proposta de execução previamente apresentada pela Contratada, conforme previsto no item 7.2, alínea **b**, do termo de referência, e com as informações da respectiva Ordem de Serviço. Discrepâncias relevantes deverão ser justificadas no próprio relatório, sob pena de registro de não conformidade e eventual glosa no pagamento.

PARÁGRAFO QUINQUAGÉSIMO QUARTO. A Contratada será integralmente responsável pela guarda, transporte, integridade e uso adequado de seus utensílios, equipamentos e materiais durante a execução dos serviços, cabendo exclusivamente a ela arcar com os custos decorrentes de qualquer perda, quebra ou dano dos bens de sua propriedade ocorridos durante o evento, salvo na hipótese de comprovada culpa exclusiva da Administração Pública. Em situações excepcionais em que houver comprovação formal da responsabilidade da Contratante, o ressarcimento somente poderá ser considerado mediante autorização expressa da autoridade competente, com base em justificativa circunstanciada apresentada pelo Gestor do Contrato. Todos os registros de perda, quebra ou dano deverão constar obrigatoriamente no relatório de execução previsto no item 7.6 do Termo de Referência, com descrição clara do ocorrido e, sempre que possível, documentação comprobatória.

PARÁGRAFO QUINQUAGÉSIMO QUINTO. A prestação dos serviços contratados deverá ocorrer no(s) local(is) indicado(s) pela Contratante por meio da respectiva Ordem de Serviço, conforme o planejamento logístico e as necessidades institucionais.

a) Os eventos serão realizados, preferencialmente, nas unidades funcionais da Procuradoria-Geral do Estado, conforme endereços constantes do item 3.1 do Termo de Referência.

b) A realização em outros locais será admitida mediante prévia e expressa comunicação à Contratada, com antecedência razoável para viabilização da logística de transporte, montagem e execução dos serviços.

PARÁGRAFO QUINQUAGÉSIMO SEXTO. Os serviços serão recebidos provisoriamente, pelo fiscal do contrato, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico.

PARÁGRAFO QUINQUAGÉSIMO SÉTIMO. Os serviços serão recebidos definitivamente, no prazo de 2 (dois) dias, contados do recebimento provisório, pelo gestor do contrato, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

PARÁGRAFO QUINQUAGÉSIMO OITAVO. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

PARÁGRAFO QUINQUAGÉSIMO NONO. O Recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do contratado pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

PARÁGRAFO SEXAGÉSIMO. Na hipótese de o recebimento definitivo não ser realizado no prazo fixado sem qualquer comunicação ao contratado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento no dia do esgotamento do prazo.

PARÁGRAFO SEXAGÉSIMO PRIMEIRO. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto a dimensão, qualidade e quantidade, a parcela incontroversa deverá ser liberada no prazo previsto para pagamento, nos termos do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021.

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:

[itenscomvendedor]

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 item 9.1.2 do Tópico 9 do [TR - Termo de Referência](#).

PARÁGRAFO SEGUNDO. O Prazo para pagamento se dará conforme subitem 9.4 do [TR - Termo de Referência](#).

PARÁGRAFO TERCEIRO. A liquidação da despesa ocorrerá nos termos dos itens 9.2 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, a compensação financeira devida acontecerá nos moldes do item 9.5 do [TR - Termo de Referência](#).

PARÁGRAFO SÉTIMO. Os preços serão fixos e irreajustáveis pelo período de 12 (doze) meses, contados da data do orçamento estimado, 18 de julho de 2025 (SISLOG nº [223251](#)). Após este período será utilizado o IPC-A (IBGE) como índice de reajustamento.

I. É facultado o reajuste em sentido estrito, a pedido do **CONTRATADO**, contemplando a variação do IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo), após 12 (doze) meses da data do orçamento estimado, no prazo de 60 (sessenta) dias, sob pena de o silêncio ser interpretado como renúncia presumida.

II. O requerimento a que se refere o subitem anterior prescinde da indicação dos índices de variação do IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo) no período, tendo em vista o lapso temporal observado em sua divulgação.

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

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

V. O contratado só fará jus a qualquer reajuste na constância da vigência contratual.

VI. Haverá preclusão lógica do direito ao reajustamento nos casos em que o contratado firmar termo aditivo de dilação de prazo de vigência, com a manutenção dos preços praticados e sem a expressa reserva do direito, quando já houver decorrido o período anual referente ao reajustamento e mesmo que ainda não consumado o prazo de 60 (sessenta) dias previsto no inciso I do parágrafo sétimo deste contrato.

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 do contrato é de 12 (doze) meses, a contar da data de sua divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), nos termos do art. 94 da Lei nº 14.133, de 2021, e do [Despacho](#) nº

337/2025/GAB/PGE (SEI nº 71211286 - Processo nº 202400010088730).

PARÁGRAFO ÚNICO. Considerando que o objeto contratado é de natureza continuada, a vigência contratual poderá ser prorrogada, nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133, 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. 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 TERCEIRO. 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 segunda 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, conforme alínea "u" do subitem 7.2 do termo de referência;
- 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 01 de abril de 2021;

PARÁGRAFO QUARTO. 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 QUINTO. Demais obrigações e responsabilidades previstas pela Lei federal nº 14.133, de 01 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 01 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 01 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 sem motivo justificado;
- VIII)** Apresentar declaração ou documentação falsa exigida ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- IX)** Fraudar o procedimento 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 do procedimento;
- 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 nº 14.133, 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 a VI do parágrafo primeiro desta cláusula décima 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 décima 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 décima 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 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.

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 Punitas (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 publicação do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), nos termos do art. 94 da Lei nº 14.133 de 2021, e do [Despacho nº 337/2025/GAB/PGE \(SEI nº 71211286 - Processo nº 202400010088730\)](#), o contratante poderá convocar o representante da empresa CONTRATANTE para reunião inicial para apresentação do Plano de Gestão do Contrato, que conterá 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 14 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 14 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 14 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 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.

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 14 de fevereiro de 2023.

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO. 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 SEGUNDO. 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 TERCEIRO. 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 01 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 01 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 nos serviços.

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 01 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 extinção contratual determinada por ato unilateral da CONTRATANTE poderá acarretar, sem prejuízo das correlatas sanções administrativas, as consequências elencadas no art. 139 da Lei nº 14.133, de 2021.

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 accordadas, 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, aos 22 dias do mês de agosto de 2025.



Documento assinado eletronicamente por **MARCIA ARIADNE DA SILVA, Analista de Gestão Governamental**, em 22/08/2025, às 09:41, 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 informando o código verificador **78643920** e o código CRC **A8B63748**.

SISTEMA DE LOGÍSTICA DE GOIÁS

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



Referência: Processo nº 202500005017542



SEI 78643920