

### Termo de Referência

#### 1. OBJETO

1.1. Contratação da Prestação de Serviço de *buffet* (almoço/jantar, café da manhã, coquetel e lanche da tarde) a serem executados no período de 12 (doze) meses de acordo com as solicitações desta pasta, por meio de Licitação - Pregão, em sua forma eletrônica, para atender as demandas desta Autarquia, conforme quantitativos estimados, especificações e condições contidos neste Termo de Referência.

#### 2. JUSTIFICATIVA

2.1. A contratação ora em comento, tem como objeto a prestação de serviços de *buffet* (almoço/jantar, café da manhã, coquetel e lanche da tarde) a serem executados no período de 12 (doze) meses de acordo com as solicitações desta pasta.

2.2. Demonstra-se necessidade de contratação dos serviços em virtude da constante aplicação de recursos para a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de *Buffet* (almoço/jantar, café da manhã, coquetel e lanche da tarde (brunch)) e em função das demandas dos diversos setores em realizar eventos. Desta forma, a realização do procedimento licitatório proporcionará condições favoráveis para atendimento dos eventos a serem realizados, bem como a redução de gastos, uma vez que a contratação pode ser realizada por meio de uma única licitação. Assim sendo, a contratação dos serviços poderá ser feita de forma imediata, eis que tão logo seja formalizado o contrato estimativo.

2.3. Justifica-se pela necessidade de conferir aos eventos institucionais previstos para 2023 e 2024 a qualidade compatível com o serviço público moderno, nos moldes realizados pelos demais Órgãos Institucionais, no que se refere ao planejamento, coordenação e execução das atividades de Cerimonial, bem como a gestão de atividades relativas às solenidades, comemorações e recepções afetas a esta pasta. Assim, se faz necessária a contratação de empresa especializada para o serviço de *buffet* a ser servido durante os eventos que podem ter caráter ordinário.

2.4. Trata-se de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica. O objeto a ser contratado enquadra-se na categoria de serviços comuns, por possuir padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos, mediante as especificações usuais do mercado, podendo, portanto, ser licitado. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

2.5. Justificativa para a formação de Lote(s): A adjudicação por lote, somente será utilizada por razões técnicas e econômicas devidamente efetivas. Justifica-se pela natureza do objeto, a fim de não inviabilizar a gestão dos serviços de *buffet*, proporcionando mais possibilidades de disputa e tornar a licitação mais atrativa aos fornecedores, para que tenha apresentações de propostas aptas a prestarem os serviços desejados por esta pasta. Então considerando que se tratam de itens da mesma natureza, um grupo único evita a pulverização de contratos onde a prestação de serviços de eventos é realizado por uma única empresa acarretando economicidade e atendendo ainda ao princípio da eficiência, uma vez que se evita a contratação de várias empresas e a necessidade de gerir todos os respectivos contratos resultantes.

2.6. Não será admitida a participação de consórcios de empresas. Em contratações que não sejam de grande vulto ou alta complexidade técnica, a participação de consórcios tende, na prática, a diminuir a competitividade na medida em que empresas que poderiam participar isoladamente na licitação, passam a associar-se em consórcio a fim de obter proveito econômico em detrimento da redução da disputa. Não será permitida a participação de consórcios, haja vista que os serviços não envolvem grande vulto econômico ou complexidade técnica elevados. Empresas já estabelecidas no mercado são plenamente capazes de, individualmente, executar a totalidade dos serviços a serem licitados. Por outro lado, a permissão de participação de consórcios de empresas, nesta licitação, poderia implicar na potencial diminuição da competitividade, à medida em que empresas que seriam capazes de participar na licitação individualmente, passam a associar-se em consórcio.

2.7. No interesse da Contratante, o objeto poderá ser acrescido ou suprimido até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação, conforme disposto no Art. 65, §§ 1º e 2º do inciso II, da Lei nº 8.666/93.

2.8. É vedada a compensação de quantitativos de acréscimos e supressões, devendo as eventuais alterações de quantitativos fundamentadas no Art. 65 da Lei nº 8.666/93 considerarem os acréscimos e supressões de forma isolada, nos termos da orientação do Acórdão nº 749/2010 – TCU – Plenário.

2.9. Em cumprimento às disposições da [Lei Complementar nº 117/2015](#), a pretensa contratação será destinada exclusivamente às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte nos termos do art. 21 da Lei Complementar nº 117/2015;

#### 3. QUANTITATIVO E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

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

LOTE	DETALHAMENTO	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	ESTIMATIVA DE CUSTO UNITÁRIO	ESTIMATIVA DE CUSTO TOTAL
Único	Prestação de serviços de buffet (almoço/jantar, café da manhã, coquetel e lanche da tarde) a serem executados no período de 12 (doze) meses de acordo com as solicitações desta pasta.	1	Almoço/Jantar	Pessoa	150	R\$ 59,20	R\$ 8.880,00
		2	Café da manhã	Pessoa	700	R\$ 28,20	R\$ 19.740,00
		3	Coquetel	Pessoa	650	R\$ 73,44	R\$ 47.736,00
		4	Lanche da tarde (Brunch)	Pessoa	700	R\$ 32,98	R\$ 23.086,00
<b>VALOR ESTIMADO TOTAL</b>							<b>R\$ 99.442,00</b>

### 3.2. ALMOÇO/JANTAR

Saladas: (no mínimo 02 (dois) tipos)

- Salada Caesar;
- Salada Tropical;

SELF SERVICE

- arroz e feijão; massas: (espaguete, lasanha.);
- carnes (ex: contra filé, alcatra, bisteca.); no mínimo duas carnes no self service.
- Legumes Marinados;

BEBIDAS:

- 03 tipos de sucos naturais;
- 03 tipos de refrigerantes;
- 02 tipos de refrigerantes (diet/light)
- Água com e sem gás;

SOBREMESAS: no mínimo uma dessas sobremesas no self service.

- Frutas flambadas;
- Doces em geral;
- Sorvete;
- Calda de banana ou outros

### 3.3. CAFÉ DA MANHÃ

10 tipos de salgados fritos e assados a serem escolhidos dentre as seguintes opções:

- Bolinho de bacalhau;
- Folhado de palmito;
- Canudinho de frango aos quatro queijos;
- Charutinho ao cheddar;
- Charutinho de camarão;
- Croquete de carne;
- Bolinho de grão de bico;
- Quiche de queijo;
- Quiche de frango;
- Coxinha de frango;
- Coxinha de carne seca;
- Risole de milho ao molho branco;
- Risole de carne;
- Quibe frito;
- Quibe assado;
- Empadinha de frango;
- Empadinha de palmito;
- Empadinha de camarão;
- Empadinha de carne seca;
- Maravilha de queijo;
- Esfirra de carne;
- Esfirra de queijo;
- Esfirra de frango;
- Croissant de frango;
- Croissant de goiabada;
- Enroladinho de salsicha;
- Enroladinho de queijo.

FRIOS:

- Queijos;
- Salaminho, presunto, peito de peru, copa.

#### QUITANDAS:

- 03 tipos de bolos;
- 03 tipos de quitandas (sugestões: rosca húngara, casadinho, sequilho, alfajour, bolacha de nata);
- Tortas salgadas;
- Tortas doces;
- Pães diversos;
- Biscoito de queijo;
- Pão de queijo.

#### BEBIDAS: (Escolher 4 itens dentre as opções abaixo)

- 03 tipos de sucos naturais;
- 03 tipos de refrigerantes;
- 02 tipos de refrigerantes (diet/light)
- Água com e sem gás;
- Leite;
- Achocolatado;
- Café com e sem açúcar

#### FRUTAS: Frutas diversas ou saladas de frutas.

**Material incluso:** decoração do ambiente, copos de vidro, mesas com toalha, pratos de porcelana branca, talheres de aço inox, guardanapos descartáveis.

**Equipe:** Garçons e pessoal de apoio uniformizados.

### 3.4. COQUETEL

FRIOS (escolher três dentre as opções abaixo de patês para as tábuas ou mesas de frios)

- Patê de atum;
  - Patê de frango;
  - Patê de chester defumado;
1. Opção: **Tábua de frios em cada mesa, contendo:** torradas ou pão sírio, salaminho, copa, blanquete de peru, queijo provolone, azeitonas, patês (escolhidos dentre os acima listados) e azeite extra virgem;
  2. Opção: **Mesas de frios, contendo:** tábuas de frios (salaminho, copa, lombo defumado, chester defumado, blanquete de peru, queijo fresco, queijo mussarela, queijo prato, queijo provolone, azeitonas e tomate seco), carpaccio de lagarto, frutas diversas, pães diversos, patês (escolhidos dentre os acima listados), canapés, antepasto de berinjela, quibe cru, pão sírio, amendoim torrado e azeite extra virgem.

Escolher 06 tipos dentre as seguintes opções para o serviço de mesa.

- Croquete de carne;
- Quiche de frango;
- Quiche de queijo e presunto;
- Coxinha de frango;
- Risole de carne;
- Risole de queijo e presunto;
- Quibe assado recheado com mussarela ou catupiry;
- Empadinha de frango;
- Mini medalhão de frango;
- Esfirra aberta de carne
- Esfirra aberta de frango;
- Esfirra aberta de queijo.
- Caldos

#### BEBIDAS:

- 02 tipos de refrigerantes;
- 02 tipos de refrigerantes (diet/light);
- Água mineral com e sem gás;
- Coquetel de frutas sem álcool;
- 02 tipos de sucos naturais.
- Café
- Chá
- Chocolate Quente
- Água com e sem gás

#### FRUTAS:

- Frutas diversas ou saladas de frutas.

**Material incluso:** decoração do ambiente, copos de vidro, mesas com toalha, pratos de porcelana branca, talheres de aço inox, guardanapos descartáveis.

**Equipe:** Garçons e pessoal de apoio uniformizados.

### 3.5. LANCHE DA TARDE

03 tipos de sanduíches naturais, com pão integral:

- Peito de Peru Defumado;
- Ricota ou queijo cottage com ervas;
- Patê de frango com cenoura;

03 tipos de sanduíches naturais, com pão de batata:

- Presunto, queijo, alface e tomate;
- Patê de frango com cenoura;
- Patê de chester defumado;

05 tipos de salgados fritos e assados a serem escolhidos dentre as seguintes opções:

- Bolinho de bacalhau;
- Folhado de palmito;
- Canudinho de frango aos quatro queijos;
- Charutinho ao cheddar;
- Charutinho de camarão;
- Croquete de carne;
- Bolinho de grão de bico;
- Quiche de queijo;
- Quiche de frango;
- Quiche de alho-poró;
- Coxinha de frango;
- Empadinha de frango;
- Empadinha de palmito;
- Empadinha de camarão;
- Empadinha de carne seca;
- Esfirra aberta de carne;
- Esfirra aberta de queijo;
- Esfirra aberta de frango;
- Croissant de presunto e queijo;
- Croissant de chocolate;
- Enroladinho de salsicha;
- Enroladinho de queijo.

#### FRIOS:

- Queijos;
- Salaminho, presunto, peito de peru, copa;
- Patê de ricota com tomate seco;
- Patê de chester defumado;
- Patê de frango aos quatro queijos.

BEBIDAS: (Escolher 4 itens dentre as opções abaixo)

- 03 tipos de sucos naturais;
- 03 tipos de refrigerantes;
- 02 tipos de refrigerantes (diet/light)
- Água com e sem gás;
- Café com e sem açúcar

#### FRUTAS:

- Frutas diversas ou saladas de frutas.

**Material incluso:** decoração do ambiente, copos de vidro, mesas com toalha, pratos de porcelana branca, talheres de aço inox, guardanapos descartáveis.

**Equipe:** Garçons e pessoal de apoio uniformizados.

## 4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A título de qualificação técnica, deverão ser apresentados Atestado(s) de Capacidade Técnica fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que faça explícita menção à LICITANTE como executora, comprovando a sua aptidão na execução de objeto pertinente e compatível em características com o objeto deste Termo de Referência, contemplando, ao menos, 50% dos quantitativos da contratação.

4.2. O licitante disponibilizará, caso sejam solicitadas, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, fornecendo, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação.

4.3. O atestado/declaração apresentado deverá conter identificação do licitante (razão social e CNPJ), identificação do responsável pela emissão da declaração (nome e telefone).

## 5. ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

5.1. Para efeito do art. 40, X, da Lei nº 8.666/93, os preços estimados especificados neste Termo de Referência, unitários, totais e global, correspondem aos preços máximos nos quais o objeto poderá ser adjudicado.

5.2. Como critério de aceitabilidade, não será admitida a adjudicação do objeto por preços (unitário e global) superiores aos especificados neste termo de referência.

## 6. PRAZOS, LOCAIS, FORMA DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO

6.1. As requisições de fornecimento serão emitidas pela Gerência de Compras e Apoio Administrativo com a antecedência mínima de **48 (quarenta e oito) horas** da data de realização do evento.

6.2. Os serviços serão prestados na cidade de Goiânia - GO, especificadamente no prédio Casa do Turismo, localizada na Rua 30, Centro. Eventualmente poderá ocorrer a necessidade de realização em endereço diverso.

6.3. Em face da natureza perecível do objeto, a conferência da espécie, quantidade e qualidade será imediata, recebendo-se ou rejeitando-se, total ou parcialmente e, se for possível, promovendo-se a regularização das ocorrências na própria data de fornecimento/serviço contratado, sob a pena de caracterização de inexecução contratual.

6.4. O produto a ser eventualmente adquirido será aferido pela Gerência de Compras e Apoio Administrativo ou a quem estas designarem, que se resguarda o direito de recusar o que estiver em desacordo com este Termo de Referência.

6.5. A contratada deverá garantir a sanidade e demais características de qualidade, intrínseca dos gêneros alimentícios fornecidos. Deverão ser atendidas as normas, recomendações, práticas de produção e de conduta emitidas pelo Ministério da Saúde e ANVISA.

6.6. Caberá ao (gestor) servidor designado rejeitar totalmente ou em parte, o objeto contratado que não esteja de acordo com as exigências do Edital e seus anexos, bem como, avaliar pedidos de prorrogação de prazo de substituição do produto eventualmente fora da especificação.

6.7. A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização do Contratante não elide, nem diminui a responsabilidade da empresa Contratada quanto ao cumprimento das obrigações pactuadas entre as partes.

## 7. ENCARGOS

7.1. Obrigações da CONTRATADA:

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

- a) executar o objeto conforme as especificações, prazos e condições constantes neste termo de referência;
- b) responsabilizar-se 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 nº 8.078, de 1990);
- c) substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste termo de referência, o objeto fornecido/executado em desacordo com as especificações exigidas;
- d) 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;
- e) manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- f) providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com materiais, alimentação, equipamento, insumos, mão-de-obra, fretes, embalagens, seguros, impostos, taxas, tarifas, encargos sociais e trabalhistas e demais despesas necessárias à perfeita execução dos serviços.
- g) Eventualmente, os serviços poderão ser solicitados com prazo menor que o estipulado acima, caso em que serão negociadas entre o Contratante e a detentora do preço registrado as condições dessa prestação de serviços.
- h) Quando solicitado o fornecimento do serviço, a detentora do preço registrado deverá providenciar o *Buffet* de acordo com os tipos de cardápio discriminados pelo requisitante.
- i) Quando o Contratante solicitar qualquer serviço de *Buffet* a CONTRATADA deve se responsabilizar pelas seguintes atividades, as quais já estão incluídas no preço de serviço desde a arrumação adequada do ambiente;
- j) Disponibilização de serviço de garçom, gerente de *Buffet*, para o fornecimento de café da manhã, coquetel e lanche da tarde, devidamente uniformizados e identificados através de crachás, que deverão acompanhar os serviços até o final da realização do evento;
- k) Disponibilização proporcional ao número de participantes, bandejas de inox ou prata, travessas, jarras térmicas, louças, copos de vidro ou acrílico descartável, toalha de tecido, talheres de metal e guardanapos de papel de primeira qualidade, açúcar, adoçante, gelo de água filtrada ou mineral e demais insumos necessários à perfeita execução dos serviços;
- l) Verificar, acompanhar e preparar os recursos necessários para servir café e água;
- m) Diligenciar para que o *Buffet* seja servido nos horários estabelecidos pelo Contratante e de acordo com o que foi solicitado, inclusive ao que se refere ao cardápio;

- n) Cumprir rigorosamente as normas de Vigilância Sanitária, principalmente no quesito higiene, acondicionamento e transporte do serviço licitado, que referentemente aos alimentos deverá ocorrer em carro fechado;
- o) Orientar, coordenar, acompanhar, dar ordens ao contingente alocado, resolver quaisquer imprevistos, inclusive a correção de situações adversas, para o perfeito desenvolvimento das atividades, devendo o representante da empresa estar munido de telefone celular;
- p) Atender com presteza às solicitações dos participantes no que diz respeito aos serviços de *Buffet*;
- q) Diligenciar para que o *Buffet* seja servido nos horários estabelecidos, dimensionando a quantidade de alimentação compatível com o número de participantes, considerando o período de realização e o tempo/intervalo disponível para alimentação, e ainda efetuar as reposições que se fizerem necessárias para o bom atendimento;
- r) Toda a infraestrutura necessária à execução do serviço deverá estar em conformidade com a solicitação do Contratante, com antecedência mínima de 01 (uma) hora do início do evento;
- s) Será responsável pelo recolhimento de material após o evento, ressarcindo os eventuais prejuízos causados ao Contratante.
- t) Quando o evento for realizado por mais de um dia consecutivo, a CONTRATADA não poderá, em hipótese alguma, repetir o cardápio ou utilizar alimentos do dia anterior. Na hipótese de evento realizado em um único dia, a CONTRATADA deverá variar o cardápio nos períodos da manhã, tarde e noite.
- u) Nos casos de disponibilização de equipamentos e/ou outros materiais pelo Contratante, a empresa CONTRATADA se responsabiliza pela integridade dos equipamentos e/ou materiais que estiverem sob os seus cuidados, devendo ressarcir o Contratante de quaisquer despesas decorrentes de sua má utilização.
- v) O Contratante, por meio do seu representante, poderá solicitar reunião prévia, antes da realização do evento, com a equipe do FORNECEDOR REGISTRADO que participará do evento, para dar as orientações que se fizerem necessárias.
- w) Quando da interação da empresa Contratada com o Contratante, ocorrer fatos ou anormalidades que venham a prejudicar a perfeita execução dos serviços, deverá a empresa CONTRATADA comunicar ao requisitante, em tempo hábil, de preferência por escrito, viabilizando sua interferência e correção da situação apresentada.
- x) O Contratante poderá cancelar as Requisições de Fornecimento, mediante comunicação a CONTRATADA não cabendo qualquer ônus ao mesmo, caso o cancelamento seja efetuado com antecedência mínima de 24 horas da data prevista para a realização do evento.
- y) Ser responsável pelo transporte de todo o material necessário à prestação de serviços, bem como pelo transporte de seus empregados;
- z) Manter os seus empregados sujeitos às normas disciplinares da Contratante, porém sem qualquer vínculo empregatício;
- aa) Da Retenção do Imposto de Renda na Fonte - Por determinação da Portaria nº261, de 18 de julho de 2023, da Secretaria de Estado da Economia do Estado de Goiás, publicada em Diário Oficial do Estado de Goiás, em 21 de julho de 2023, os prestadores de serviço e fornecedores de bens, inclusive obras de construção civil, deverão, a partir da data de vigência da referida Portaria, emitir as notas fiscais, as faturas ou os recibos em observância às regras de retenção dispostas na Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 2012. Assim, a pessoa jurídica deverá informar, no documento fiscal, o valor do IR a ser retido para o pagamento, conforme IN nº 1.234/2012, caso a pessoa jurídica seja isenta ou imune, deverá constar no documento fiscal essa informação, ou apresentar documento que comprove sua situação, conforme IN nº 1.234/2012.
- ab) A CONTRATADA deverá cumprir as recomendações previstas na IN 01/2010-MPOG, art. 6º, VI e VII, que estabelece que as empresas realizem separação e destinação dos resíduos gerados, assim como seu encaminhamento a cooperativas de reciclagem.

Art. 6º:

*VI - realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber; nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;*

*VII – respeite as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;*

### 7.3. Constituem obrigações da **CONTRATANTE**:

- a) receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste termo de referência;
- b) verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens/serviços com as especificações constantes deste termo de referência e da proposta, para fins de aceitação;
- c) comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- d) acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada;
- e) efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao preço contratado e cujo objeto tenha sido efetivamente entregue/executado, no prazo e forma estabelecidos neste termo de referência;
- f) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.
- g) Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando

os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

h) Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

i) Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

j) Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

k) Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela contratada, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

l) Proporcionar à Contratada todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes deste Contrato.

m) Permitir o acesso dos empregados da empresa às dependências da Goiás Turismo, para execução dos serviços referentes ao objeto do contrato, quando se fizer necessário, desde que estejam identificados com o crachá da empresa;

n) o Fiscal do Contrato deverá acompanhar e fiscalizar toda a execução do Contrato, bem como atestar as Notas Fiscais emitidas pela Contratada, efetuando o pagamento à contratada.

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

## **8. VIGÊNCIA CONTRATUAL**

8.1. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contado a partir de sua assinatura por todas as partes, com eficácia a partir da publicação no Diário Oficial do Estado.

8.2. O contrato poderá ser prorrogado, nos termos do Art. 57, inciso II, da Lei nº 8.666/93.

## **9. SUBCONTRATAÇÃO**

9.1. Não será admitida a subcontratação do objeto. Justificativa: Não se admite a exigência de subcontratação para o fornecimento de bens, exceto quando estiver vinculado à prestação de serviços acessórios. Observe-se, ainda, que é vedada a subcontratação completa ou da parcela principal da obrigação.

## **10. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO**

10.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, serão designados pela autoridade competente, mediante Portaria, servidor para atuarem no acompanhamento e fiscalização da execução do objeto:

10.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

10.4. Caberá ao (gestor) servidor designado rejeitar totalmente ou em parte, o objeto contratado que não esteja de acordo com as exigências do Edital e seus anexos, bem como, avaliar pedidos de prorrogação de prazo de substituição do produto eventualmente fora da especificação.

10.5. A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização do Contratante não elide, nem diminui a responsabilidade da empresa Contratada quanto ao cumprimento das obrigações pactuadas entre as partes.

## **11. PAGAMENTO**

11.1. O pagamento será efetuado pela Contratante pontualmente, de acordo com a frequência de emissão da Ordem de Serviço/Fornecimento, no valor proporcional aos quantitativos demandados e efetivamente executados no período.

11.2. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a protocolização da fatura devidamente atestada pelo Gestor.

11.3. O pagamento será efetuado em conta corrente de titularidade da Contratada.

11.4. Caso haja previsão nas leis fiscais vigentes, a Contratante efetuará as devidas retenções nos pagamentos.

11.5. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal.

11.6. Constatando-se a situação de irregularidade da Contratada, o Gestor deverá notificar a Contratada para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Contratante.

11.7. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à Contratada a ampla defesa.

11.8. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação.

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

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

11.11. Ocorrendo atraso no pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido de alguma forma para o mesmo, serão devidos pela Contratante encargos moratórios à taxa nominal de 6% (seis por cento) ao ano, capitalizados diariamente em regime de juros simples. O valor dos encargos será calculado pela fórmula a seguir, onde “E” significa encargos moratórios devidos, “N” significa o número de dias entre a data limite prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento, “V” significa o valor em atraso, e “T” significa a taxa diária de compensação financeira, que no caso é de 0,00016438.

$$E = N \times V \times T$$

## 12. DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO DO CONTRATO

12.1. O contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas e por acordo entre as partes, para restabelecer a relação inicialmente pactuada entre os encargos da Contratada e a retribuição da Administração para a justa remuneração, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do contrato, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual (art. 65 da Lei Federal nº8.666/1993).

12.2. Em havendo alteração unilateral do contrato que aumente os encargos da Contratada, a Administração deverá restabelecer, por aditamento, o equilíbrio econômico-financeiro inicial.

## 12.3. DO REAJUSTE EM SENTIDO ESTRITO

I - Os preços contratados serão fixos e irrealizáveis pelo período de 12 (doze) meses, contados da data da apresentação da última proposta comercial.

II - É facultado o reajuste em sentido estrito, a pedido da Contratada, contemplando a variação do índice *IPCA* após 12 (doze) meses da apresentação da última proposta comercial, no prazo de 60 dias, sob pena de o silêncio ser interpretado como renúncia presumida.

III - O requerimento a que se refere o item anterior prescinde da demonstração da variação índice de reajustamento no período, tendo em vista o lapso temporal observado em sua divulgação.

IV - O preço eventualmente reajustado somente será praticado após a vigência do aditamento ou apostilamento contratual e contemplará a variação do índice de reajustamento durante 12 (doze) meses, a partir da data de apresentação da última proposta comercial.

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

VI - A Contratada só fará jus a qualquer reajuste na constância da vigência contratual.

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

## 13. SANÇÕES

13.1. A aplicação de sanções aos contratados obedecerá às disposições dos artigos 77 a 83 da Lei Estadual nº 17928/2012 e dos artigos 155 a 163 da Lei nº 14.133/21.

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

I - dar causa à inexecução parcial do contrato;

II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - dar causa à inexecução total do contrato;

IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

XII - praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

13.3. Pelo descumprimento das condições estabelecidas neste termo de referência, a Contratante poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao Contratado as seguintes sanções:

I - Advertência;

II – Multa;

III - Impedimento de licitar e contratar;

IV - Declaração de inidoneidade para licitar e contratar.

13.4. A sanção prevista no inciso I do subitem 13.3 será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no [inciso I do subitem 13.2](#), quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

13.5. A sanção prevista no inciso II do subitem 13.3 será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no subitem 13.2 de acordo com os percentuais incidentes sobre o contrato licitado ou celebrado ou com contratação direta estabelecidos a seguir:

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

II - 0,3%) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do fornecimento não realizado;

III - 0,7%) sobre o valor da parte do fornecimento não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo.

13.6. A sanção prevista no inciso III do subitem 11.3 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos [incisos II, III, IV, V, VI e VII do subitem 13.2](#), quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

13.7. A sanção prevista no inciso IV do subitem 11.3 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos [incisos VIII, IX, X, XI e XII do subitem 13.2](#), bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do referido subitem que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no subitem 13.6, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

13.8. A multa a que se refere o subitem 13.5 não impede que a Contratante rescinda unilateralmente o contrato e aplique as demais sanções previstas.

13.9. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do subitem 13.3 poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II.

13.10. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

13.11. A aplicação das sanções previstas no subitem 13.3 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

13.12. A suspensão de participação em licitação e impedimento de contratar com o Estado de Goiás deverão ser graduados pelos seguintes prazos:

I - 6 (seis) meses, nos casos de: aplicação de duas penas de advertência, no prazo de 12 (doze) meses, sem que a Contratada tenha adotado as medidas corretivas no prazo determinado;

II - alteração da quantidade ou qualidade da mercadoria fornecida ou serviço prestado;

III - 12 (doze) meses, no caso de retardamento imotivado da execução, de suas parcelas ou do fornecimento de bens;

IV - 24 (vinte e quatro) meses, nos casos de; entregar como verdadeira mercadoria falsificada, adulterada, deteriorada ou danificada;

V- paralisação de serviço ou de fornecimento de bens sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração;

VI - praticar ato ilícito visando frustrar os objetivos de licitação no âmbito da administração estadual;

VII - sofrer condenação definitiva por praticar, por meio doloso, fraude fiscal no recolhimento de qualquer tributo.

13.13. Ao licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, será aplicada penalidade de impedimento de licitar e contratar com o Estado, por prazo não superior a 5 (cinco) anos, sendo descredenciado do Cadastro de Fornecedores, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais, aplicadas e dosadas segundo a natureza e a gravidade da falta cometida.

13.14. O contratado que praticar infração prevista no art. 81, inciso III, será declarado inidôneo, ficando impedido de licitar e contratar com a administração estadual, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida quando ressarcida a Administração dos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da respectiva sanção.

13.15. O atraso injustificado superior a 30 (trinta) dias caracterizará o descumprimento total da obrigação.

13.16. As sanções previstas neste contrato são independentes entre si, podendo ser aplicadas de forma isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

13.17. As sanções serão obrigatoriamente registradas no CADFOR e, no caso de suspensão do direito de licitar, o licitante deverá ser descredenciado pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no Edital e na Ata de Registro de Preços, e das demais cominações legais. A multa e/ou glosa aplicada após regular processo administrativo deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela Contratante.

Goiânia - GO, aos 27 dias do mês de outubro de 2023.



Documento assinado eletronicamente por **MARILIANNE GLAUCE MENDES ALMEIDA, Gerente**, em 27/10/2023, às 18:19, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [http://sei.go.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=1](http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1) informando o código verificador **53195262** e o código CRC **799D9B0F**.

GERÊNCIA DE COMPRAS E APOIO ADMINISTRATIVO

RUA 30, s/n, Bl. A, 2º Andar do Centro de Convenções de Goiânia - Bairro SETOR CENTRAL - GOIANIA - GO - CEP 74015-180  
- (62)3201-8137.



Referência: Processo nº 202300027001100



SEI 53195262