

fieldset { width: 100%; min-width: 0; }fieldset { padding: 0; margin: 10px 0 10px 0; border: 0; min-width: 0; }legend { display: block; width: 100%; padding: 0; margin-bottom: 18px; font-size: 16px; line-height: inherit; color: #666; border: 0; border-bottom: 1px solid #e5e5e5; font-weight: bold; font-family: Calibri !important; }.preview { background-color: #FFFFFF; color: #000000; font-family: Calibri !important; font-size: 12pt; }.preview h1, h2, h3, h4, h5, h6 { display: block; font-weight: bold; }.preview ul, ol { padding: 0; margin-inline-start: 2em; list-style: auto; }.td, th { padding: 3px !important; }

AGÊNCIA GOIANA DE INFRAESTRUTURA E TRANSPORTES **TERMO DE REFERÊNCIA** Número do Processo - SISLOG106404 Número do Processo - SEI202400005020379 Em conformidade com a Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021 e com o Decreto Estadual nº 10.207 de janeiro de 2023, o Termo de Referência é o documento necessário para a contratação de bens e serviços comuns, destinado a identificar as especificações do objeto e as condições da contratação e execução, devendo conter os elementos mínimos previstos na legislação. O Termo de Referência deve ser elaborado com base nos estudos técnicos preliminares, após o posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina. O Termo de Referência deverá ser elaborado, obrigatoriamente, nas contratações de bens e serviços comuns, inclusive serviços comuns de engenharia, independente da forma de seleção do fornecedor, seja por licitação ou por contratação direta.

Tópico 1 - DADOS DA CONTRATAÇÃO 1.1. Dados do Processo Número do Processo Administrativo no Sei 202400005020379 1.2. Adequação Orçamentária A presente contratação será autorizada pelo Ordenador de Despesas, com a respectiva indicação orçamentária, nos termos do Decreto Estadual nº 10.207 de janeiro de 2023.

Tópico 2 - DEFINIÇÃO DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO 2.1. Descrição resumida do objeto Fornecimento de Bens e Materiais e Serviços - Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Buffet para organização e fornecimento de coffee break e almoço e/ou jantar com fornecimento de produtos e profissionais, conforme as demandas da Agência Goiana de Infraestrutura e Transportes - GOINFRA 2.2. Regime de fornecimento de bens ou serviços Fornecimento de Bens e Materiais e Serviços de forma parcelada, sob demanda, nos termos do Cronograma constante neste TR (se aplicável). 2.3. Natureza da execução do objeto Fornecimento de Bens e Materiais e Serviços: continuada 2.4. Característica do objeto Comum, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar. 2.5. Instrumento Contratual A presente contratação será formalizada por meio de Termo de Contrato. 2.6. Prazo de vigência contratual O prazo de vigência contratual é de 12 meses, contados imediatamente a partir da assinatura ou retirada de Termo de Contrato, nos termos do Título III, Capítulo V, da Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021. Considerando que o objeto contratado é de natureza continuada, a vigência do contrato é prorrogável nos termos da Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021. A minuta de Termo de Contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

Tópico 3 - ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO E DOS PREÇOS REFERENCIAIS 3.1. Os valores referenciais estimados da contratação, unitários e totais, aferidos conforme ampla pesquisa de mercado, são os seguintes:

Lote único Descrição do item 001 Código 150 - Serviços de Refeição, coffee break. Informações Adicionais Cardápio: Pães: Pão de queijo Biscoito de queijo Frutas: Frutas diversas da estação ou salada de frutas com leite condensado e granola Bolos: (Escolha 3 opções) Banana Cenoura Chocolate Coco Formigueiro Milho Laranja Mandioca Mangulão Salgados e Assados: (Escolha 10 opções) Coxinha com catupiry Croquete de carne Empadinha de camarão Empadinha de frango Empadinha de palmito Esfiha aberta de carne Esfiha aberta de queijo Mini pizza Quibe assado Quibe assado recheado com muçarela e presunto Quibe frito Quibe frito recheado com muçarela Rissole de milho Trouxinha de carne de sol Bebidas: 3 tipos de sucos naturais (com e sem açúcar) 3 tipos de refrigerantes (1 normal e 2 light) Café e chá (reposição durante o evento) Serviços Inclusos: Mesas, cadeiras e toalhas (organização do ambiente) Copos e jarras em vidro ou cristal Pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) Talheres de aço inox Guardanapos descartáveis e de tecido (primeira qualidade) Mesas decoradas com toalhas novas e passadas Cadeiras confortáveis (suportam até 180kg) Equipe especializada e uniformizada (garçons, copeiro, cozinheiro) Montagem e desmontagem Despesas de locomoção e transporte Período (Meses) 12 Quantidade Total 5000 Unidade unidade Participação Ampla Participação Local de Entrega endereço sede goinfra Diferença Mínima Valor Unitário R\$ 27,03 Valor Total R\$ 135.150,00

Lote único Descrição do item 002 Código 150 - Serviços de Refeição, coffee break - Intermediário. Informações Adicionais Cardápio: Salgados e Assados: (Escolha de 10 opções) Coxinha com catupiry Croquete de carne Empadinha de camarão Empadinha de frango Empadinha de palmito Esfiha aberta de carne Esfiha aberta de queijo Mini pizza Quibe assado Quibe assado recheado com muçarela e presunto Quibe frito Quibe frito recheado com muçarela Rissole de milho Trouxinha de carne de sol Bolos: (Escolha de 3 opções) Banana Cenoura Chocolate Coco Formigueiro Milho Laranja Mandioca Mangulão Mini Sanduíches: (Escolha de 3 opções) Croissant recheado com pasta de frango Mini sanduíche de pão ciabata com muçarela, lombinho fatiado, requeijão e alface Mini sanduíche de pão com pasta de frango Mini sanduíche de pão com pasta de tomate e ricota Mini sanduíche de pão com pasta de tomate seco Mini sanduíche de pão de forma com pasta de atum e alface Frios: Queijos variados Salaminho Presunto Peito de peru Copa fatiada Quitandas: 3 tipos de quitandas (sugestões: rosca húngara, casadinho, sequilho, alfajor, bolacha de nata) Tortas Salgadas: (Escolha de 2 opções) Carne Bacalhau Frango Palmito Quiche de camarão Quiche de carne de sol Quiche de frango com palmito Quiche de queijo Tortas Doces: (Escolha de 2 opções) Pavê de abacaxi Pavê de chocolate Pavê de maracujá Pavê de pêssego Pudim de leite Torta de coco Torta de linhão Torta de mousse de chocolate Pães e Complementos: Pães diversos Biscoito de queijo Pão de queijo Bebidas: 3 tipos de sucos naturais (com e sem açúcar) 3 tipos de refrigerantes (1 normal e 2 light) Café e chá (reposição durante o evento) Água mineral com e sem gás Água mineral aromatizada Frutas: Frutas diversas da estação ou salada de frutas com leite condensado e granola Serviços Inclusos: Mesas, cadeiras e toalhas (organização do ambiente) Copos e jarras em vidro ou cristal Pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) Talheres de aço inox Guardanapos descartáveis e de tecido (primeira qualidade) Mesas decoradas com toalhas novas e passadas Cadeiras confortáveis (suportam até 180kg) Equipe especializada e uniformizada (garçons, copeiro, cozinheiro) Montagem e desmontagem Disponibilização de arranjos de flores (Floreira e vasos) e decoração a rigor Despesas de locomoção e transporte Período (Meses) 12 Quantidade Total 2000 Unidade unidade Participação Ampla Participação Local de Entrega endereço sede goinfra Diferença Mínima Valor Unitário R\$ 41,63 Valor Total R\$ 83.260,00

Lote único Descrição do item 003 Código 150 - Serviços de Refeição, Coquetel. Informações Adicionais Cardápio: Entradas: Escolha três opções de patês para as tábuas de frios: Patê de alcapparras Patê de azeitonas Patê de atum com tomate Patê de ricota com tomate seco Patê de Kani-Kama com picles Patê de frango aos quatro queijos Patê de atum com iogurte Patê de grão de bico Patê de espinafre com catupiry Patê de palmito Patê de chester defumado Patê de queijo frescal com ervas Patê de requeijão com manjeriço Opção 1: Tábua de frios em cada mesa Salaminho Copa Blanquete de peru Queijo provolone Azeitonas Patês (escolhidos dentre os acima listados) Azeite extravirgem Opção 2: Mesas de frios Tábuas de frios: Salaminho Copa Lombo defumado Chester defumado Blanquete de peru Queijo frescal Queijo muçarela Queijo prato Queijo provolone Azeitonas Tomate seco Demais itens: Carpaccio de lagarto Frutas diversas e típicas da estação Pães diversos Patês (escolhidos dentre os acima listados) Canapés Antepasto de berinjela Quibe cru Pão sírio Amendoim torrado Azeite extravirgem Quentes: Escolha 12 opções para o serviço de mesa: Bolinho de aipim com carne de sol e catupiry Bolinho de bacalhau Canudinho folhado de frango aos quatro queijos Coxinha de frango Coxinha de frango com catupiry Croquete de carne Empadinha de camarão Empadinha de frango Empadinha de palmito Esfiha aberta de carne Esfiha aberta de queijo Espetinho de filé de frango envolto em lâmina de bacon com molho roti Espetinho de filé envolto em lâmina de bacon com molho roti Medalhão de frango Quibe Quiche de frango Quiche de quatro queijos Quiche de queijo e presunto Quiche de ricota com presunto defumado Quiche de ricota com tomate seco e manjeriço Rissole de camarão com catupiry Rissole de carne Rissole de milho com catupiry Rissole de palmito com catupiry Rissole de presunto com catupiry Torta de bacalhau Torta de camarão Torta de carne Torta de frango com palmito Trouxinha de bacalhau Trouxinha de camarão Finger Food: Escolha 4 opções: Cuscuz paulista Fricassê de frango Gratinado de bacalhau Gratinado de camarão Mini escondidinho de camarão Mini escondidinho de carne de sol Mini risoto de camarão Mini risoto de frango Mini risoto de pequi Mini risoto de queijo Salpicão de bacalhau Salpicão de frango Stroganoff de filé com arroz e batata palha Stroganoff de frango com arroz e batata palha Sobremesas: Mousse de chocolate Mousse de maracujá Pavê de abacaxi Pavê de chocolate com nozes Pavê de morango

Pudim de leite Salada de frutas Sorvete Torta de limão Torta gelada de chocolate Bebidas: 3 tipos de refrigerantes 2 tipos de refrigerantes diet Água mineral com e sem gás Água aromatizada Coquetel de frutas sem álcool 4 tipos de sucos naturais Obs.: Fornecer adoçante de primeira qualidade e plaquinhas de identificação das bebidas. Frutas: Frutas diversas e típicas da estação; e/ou Salada de frutas, acompanhada de leite condensado e granola Observações: O serviço inclui: Mesas, cadeiras e toalhas (organização do ambiente). Copos e jarras em vidro ou cristal para refrigerante, sucos e água. Pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca). Talheres de aço inox. Guardanapos descartáveis e de tecido de primeira qualidade. Mesas decoradas com toalhas novas e passadas. Cadeiras de polycarbonato ou madeira (suportam até 180kg), almofadadas com espuma revestida em Oxford com velcro. Pessoal especializado e uniformizado (garçom/garçonete, copeiro(a) e cozinheiro(a)). Montagem e desmontagem. Disponibilização de arranjos de flores (Floração e vasos) e decoração a rigor Despesas de locomoção e transporte. Período (Meses) 12 Quantidade Total 1000 Unidade unidade Participação Anpla Participação Local de Entrega endereço sede goinfra Diferença Mínima Valor Unitário R\$ 69,54 Valor Total R\$ 69.540,00 Lote único Descrição do item 004Código 150 - Serviços de Refeição, buffet. Informações Adicionais Entradas: Canapés 03 (três) tipos dentre as opções seguintes: Patê de cream cheese e ervas finas Patê de cream cheese e castanha Patê de azeitona Patê de tomate seco Patê de atum com tomate Patê de ricota com tomate seco Patê de frango aos quatro queijos Patê de cream cheese com damasco Patê de espinafre com catupiry Patê de palmito Patê de chester defumado Patê de queijo fresco com ervas Patê de requeijão com manjerição Saladas: 04 (quatro) tipos dentre as opções seguintes: Salada de muçarela de corda com tomate seco e manjerição Salada de frango defumado com ameixa Salada de Bacalhau (batata, cebola, bacalhau, azeitonas pretas) Salada de acelga com abacaxi (acelga, abacaxi, uvas-passas, creme de leite, azeite e suco de limão) Salada de batatas à alemã (batatas cozidas picadas e frias, salsa, alface, azeitonas pretas, maionese, azeite, iogurte e cebola) Salada de banana (banana nanica, suco de limão, maionese, mostarda e castanhas de caju) Salada de legumes (vagem, cenoura cozida, pimentão verde e vermelho, cebola, pepino, brócolis e couve-flor) Salada verde, tomate, palmito e azeitonas pretas Salada de verão (rúcula, alface americana, queijo prato ralado, manga e croutons) Salpicão de frango (filés de frango desfiado, batata palha, muçarela, presunto, cenoura crua e cozida, pimentão verde, alface, suco de limão) Salada tropical (folhas verdes, tomate cereja, manga, abacaxi e muçarela) Tabule (trigo fino, tomate, cebola, cebolinha verde, hortelã, salsinha, azeite, suco de limão e pimenta síria) Salada Caesar (folhas verdes, lascas de parmesão, tomate seco e croutons ao molho de mostarda e mel) Molhos para Salada: 04 (quatro) tipos dentre as opções seguintes: Molho Caesar Molho de gorgonzola Molho mil ilhas Molho mostarda com mel Molho oriental Molho rosé Molho tradicional Molho de iogurte Molho pesto Molho italiano Molho francês com vinho Pratos Principais: 03 (três) tipos de carnes dentre as opções seguintes: Carnes Vermelhas: Filé mignon ao molho de mostarda e pimenta rosa Filé mignon ao molho picante de damasco Filé mignon à soberana (grelhado, molho com cogumelo, batatas noisettes e abacaxi caramelado) Filé mignon com creme de leite e pimenta verde Medalhão ao molho de queijo Medalhão ao molho madeira Escalopinho ao molho de gorgonzola Escalopinho ao molho de vinho tinto e pimenta biquinha Filé mignon ao molho de cogumelos Stroganoff de filé mignon Rosbife ao molho de limão Rocambole de carne Escalope ao molho de vinho tinto e pimenta biquinha Carnes Brancas: Frango à Grisette (grelhado, batatas noisette e ervilhas) Frango imperial (grelhado, purê de batatas, ervilhas e aspargos) Suprema de frango à Cairo (filé de frango à milanesa e arroz egípcio) Frango à Fiorentina (grelhado, espinafre ao creme, linguiça e bacon) Frango à Catupiry (grelhado, catupiry, gratinado e batatas soubé) Frango à Jardineira (grelhado, molho roti) Estrogonofe de frango Frango à francesa (filés de frango grelhado, tomate, pimentão, cebola e presunto na manteiga) Rolinhos de frango à rolê (filés de frango à rolê, recheados com maçã, uva-passa, cenoura, bacon e molho de iogurte) Escalopes de frango recheado com peito de peru, catupiry e ervas ao molho de laranja Frango à canadense (fatias de presunto cru, na manteiga e creme de milho) Frango à moda de Parma (escalopes de peito de frango, fatias de presunto cru, queijo parmesão, creme de leite e vinho branco) Frango xadrez (filés de frango cortados em cubos, cebola, pimentão verde e vermelho, amendoim ou castanha de caju e ketchup) Fricassê de frango (filés de frango desfiado, palmito, batata palha e requeijão) Carnes Suínas: Lombinho Gaúcho (grelhado, farofa, batatas fritas, cebolas e tomates) Lombo recheado ao molho de laranja Lombo com molho agridoce Lombo recheado ao molho de ervas (assado recheado com cenoura e bacon) Lombo recheado ao molho de ervilhas (assado recheado com cenoura e bacon) Lombo recheado ao molho de cerveja Lombo à Crioula (grelhado, molho madeira com cebola, linguiça calabresa, pimentão e azeitona) Peixe: Filé de peixe à suíça (grelhado, molho branco, aspargos, queijo em fatias, gratinado) (piroscas ou jáu) Filé de peixe Pernambuco (adorê, jardineira de legumes na manteiga) Filé de peixe à Cleópatra (grelhado, camarões, cogumelos, aspargos soubé e batatas a vapor) Filé de peixe à Nova Orleans (adorê, aspargos, ervilhas e molho tártaro) Filé de peixe à garni (grelhado e legumes na manteiga) Filé de peixe Cecília (grelhado, aspargos, molho branco, queijo ralado, gratinado) Filé de peixe à Espanhola (grelhado, legumes, molho de tomates, cebolas e pimentões) Peixe assado inteiro (caranha ou tucunaré) Salmão ou robalo (com cogumelo) Salmão ao molho de maracujá e alcaparras Arroz: 02 (dois) tipos dentre as opções seguintes: Arroz branco e arroz de banana Arroz branco e arroz com amêndoas temperadas Arroz branco e arroz mexicano Arroz branco e arroz com ervas frescas Arroz branco e arroz com alho tostado Arroz branco e arroz com raspa de limão Arroz branco e arroz à grega (cenoura, pimentão, chuchu e uva-passa) Arroz branco e arroz à piemontesa (muçarela, presunto, creme de leite e ervilhas) Arroz branco e arroz de festa (cebolinha verde, orégano, canela, casca de laranja e castanha de caju) Arroz branco e risoto alla milanese (açafraão, manteiga e queijo parmesão) Arroz branco e risoto cremoso (creme de leite, manteiga e queijo parmesão) Arroz branco e risoto com ervilha (ervilha, salsinha, manteiga e queijo parmesão) Arroz branco e risoto com palmito (cebolinha, tomate, palmito, queijo prato e requeijão cremoso) Arroz branco e risoto com ervas aromáticas e nozes (nozes picadas, alecrim, sálvia e manjerona, queijo parmesão) Arroz com alho tostado Arroz cremoso com limão siciliano Massas: 02 (dois) tipos dentre as opções seguintes: Canelone à Chopin (frango desfiado, palmito, milho verde, cogumelos e molho branco) Quiche de queijo Quiche de frango Quiche Lorraine Torta de palmito Torta de abobrinha Lasanha de berinjela Lasanha de queijo e presunto Couve-flor gratinada Sufê de espinafre Espaguete à Carbonara Espaguete à Parisiense Espaguete à Primavera Espaguete ao molho de camarão Ravióli aos quatro queijos Ravióli de carne ao molho mostarda Ravióli de frango ao molho branco Penne com brócolis picantes Espaguete com salmão e molho de salsa Sobremesas: 04 (quatro) tipos dentre as opções seguintes: Mousse de cupuaçu Torta de limão Torta alemã Torta mousse de chocolate Tarteletes Napoleão Merengue de banana caramelada Pavê mousse de maracujá Pavê de pêssego Pavê de amendoim Pavê de abacaxi Pavê de morango Pavê de chocolate Pavê de café Pavê de coco Ambrosia Doce de morango em calda Pudim de leite Manjar de coco com calda de rapadura Sorvete com calda de banana caramelada Docinhos caramelizados Cream cheese de café Bebidas: 4 tipos de sucos naturais, com açúcar e sem (trazer adoçante de primeira qualidade) 3 tipos de refrigerantes (normal e 1 tipo light) Água com, sem gás e água aromatizada Coquetel de frutas sem álcool Mesas, Cadeiras e Toalhas: Deverão estar incluídos todos os materiais necessários, tais como: Organização do ambiente Copos e jarras de vidro ou cristal para refrigerante, sucos e água Pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca) Talheres de aço inox Guardanapos descartáveis de primeira qualidade Guardanapos de tecido de primeira qualidade Mesas decoradas com toalhas novas, devidamente passadas Cadeiras de polycarbonato ou madeira, para suportar até 180 Kg, almofadas com espuma revestida em Oxford com velcro para prender Todo o pessoal especializado e uniformizado: garçom, copeiro e cozinheiro(a), e despesas com montagem e desmontagem. Período (Meses) 12 Quantidade Total 1000 Unidade serviço (s) Participação Anpla Participação Local de Entrega endereço sede goinfra Diferença Mínima Valor Unitário R\$ 69,19 Valor Total R\$ 69.190,00 3.2. Preço Total Estimado: não sigiloso - R\$ 357.140,00 (R\$ Trezentos e Cinquenta e Sete Mil e Cento e Quarenta Reais) . 3.3. O preço total estimado da contratação fundamenta-se conforme pesquisa de preços realizada em conformidade com o Decreto Estadual nº 9.900 de julho de 2021. 3.4. Os preços estimados especificados neste Termo de Referência, unitários, totais e global, correspondem aos preços máximos nos quais o objeto poderá ser adjudicado. Não será admitida a adjudicação do objeto por preços (unitário e global) superiores aos especificados neste Termo de Referência. Tópico 4 - DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO 4.1. O objeto contratado deverá atender às especificações e a descrição como um todo, abaixo apresentadas: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Buffet para organização e fornecimento de coffee break e almoço e/ou jantar

com fornecimento de produtos e profissionais, conforme as demandas da Agência Goiana de Infraestrutura e Transportes - GOINFRA Tópico 5 - FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO 5.1. A presente contratação de Fornecimento de Bens e Materiais e Serviços - Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Buffet para organização e fornecimento de coffee break e almoço e/ou jantar com fornecimento de produtos e profissionais, conforme as demandas da Agência Goiana de Infraestrutura e Transportes - GOINFRA está fundamentada nos termos do [ETP - Estudo Técnico Preliminar]. 5.2. A presente contratação de serviços de buffet justifica-se pela demanda observada no processo SEI nº 202300036014329 e pela necessidade de garantir a eficiência e qualidade na realização de eventos institucionais da Agência Goiana de Infraestrutura e Transportes (GOINFRA). 5.3. A GOINFRA promove diversas atividades, programas e solenidades que contam com a participação de agentes externos, como autoridades, representantes da sociedade civil e colaboradores, além dos servidores da própria Agência. A oferta de serviços de buffet é fundamental para atender às necessidades alimentares desses participantes, especialmente considerando que muitos se deslocam de outras localidades e a duração dos eventos frequentemente ultrapassa o tempo previsto. 5.4. A contratação de empresa especializada em buffet permite otimizar o tempo do evento, proporcionando maior comodidade aos participantes e garantindo a continuidade dos trabalhos. Além disso, evita o prolongamento dos intervalos, o desperdício de alimentos e contribui para a manutenção da imagem institucional da GOINFRA e do Governo do Estado de Goiás. 5.5. A extensa agenda do Presidente da Agência, com participação em eventos nacionais e internacionais, reforça a necessidade de contar com serviços de buffet especializados para atender às demandas da GOINFRA. A realização constante de visitas e reuniões institucionais, visando o desenvolvimento do estado, evidencia a importância da contratação. 5.6. A ausência da contratação de serviços de buffet acarretaria prejuízos como atrasos, desorganização, dificuldade em garantir a alimentação adequada e pontual dos participantes, impactando negativamente o andamento das atividades e a imagem institucional da GOINFRA. 5.7. Considerando que a Agência não dispõe de mão de obra especializada para essa finalidade, a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet, com produtos e profissionais qualificados, é a solução mais adequada para atender às necessidades da GOINFRA, garantindo a qualidade, eficiência e profissionalismo na organização e fornecimento de coffee break, coquetel e almoço/jantar em seus eventos institucionais. Tópico 6 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO 6.1. Os requisitos necessários à contratação, com vistas ao atendimento da demanda, são os seguintes: 6.2. A presente contratação deverá atender aos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência, visando sempre à proposta mais vantajosa mediante competição, zelando pela contratação da melhor qualidade possível ao menor preço. A descrição dos requisitos no Termo de Referência deve se restringir àqueles indispensáveis para o atendimento da necessidade, garantindo a competitividade da contratação e a maior eficiência possível. 6.4. A empresa vencedora da disputa deve ter sede ou, pelo menos, filial localizada em Goiânia ou na região metropolitana de Goiânia. Justificativas para tal exigência: A. Controle de Qualidade Rigoroso: Alimentos destinados a eventos e reuniões devem ser produzidos, preparados e armazenados em condições sanitárias ideais. A proximidade geográfica da empresa ao local do evento possibilita um controle de qualidade mais rigoroso, permitindo a supervisão constante da frescura dos ingredientes e a garantia de que os padrões sanitários são seguidos de forma consistente. B. Redução do Tempo de Entrega: Alimentos perecíveis requerem entrega oportuna para garantir sua qualidade e segurança alimentar. Escolher uma empresa local reduz o tempo de entrega e minimiza o risco de os alimentos chegarem fora do prazo de validade, contribuindo para uma experiência positiva dos participantes do evento. C. Menor Impacto Ambiental: A proximidade da empresa com o local do evento traz benefícios ambientais, pois reduz a necessidade de transporte de longa distância. Menos quilômetros percorridos resultam em menor emissão de gases de efeito estufa e menor impacto ambiental, promovendo práticas sustentáveis. D. Flexibilidade e Responsividade: Situações imprevistas podem ocorrer em eventos, como a necessidade de ajustar o menu ou a quantidade de alimentos. Empresas locais têm maior capacidade de responder a mudanças de última hora, assegurando que as necessidades dos participantes sejam atendidas de forma eficaz. E. Estímulo à Economia Local: Ao privilegiar empresas locais, a administração pública contribui para o desenvolvimento econômico da região, gerando empregos e estimulando o crescimento de negócios locais. Tópico 7 - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO O objeto contratado deverá ser entregue ou prestado mediante o cumprimento das seguintes condições: Prazo de entrega ou prestação de serviço: 7.1. Os serviços deverão ser prestados de acordo com a necessidade do órgão, de forma fracionada em locais definidos previamente pela administração e constantes da OS que será enviada com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas da data de realização do evento, ou a combinar com a administração. As Ordens de Serviço serão emitidas conforme as demandas apresentadas, devendo conter local, dia e horário. 7.1.1. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o prazo ou cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila. Cronograma de execução: 7.1.2. A execução do objeto contratado seguirá o seguinte cronograma físico-financeiro: CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO ITEM MESES OU SEMANAS VALOR TOTAL (R\$) 1º e 2º 3º e 4º 5º e 6º 7º e 8º 9º e 10º 11º e 12º Item 01 20% 0% 20% 20% 20% 20% definido após certame Item 02 0% 20% 20% 20% 20% 20% definido após certame Item 03 0% 20% 20% 20% 20% 20% definido após certame Item 04 0% 20% 20% 20% 20% 20% definido após certame 7.1.3. Caso não seja possível a entrega na data determinada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 03 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo possa ser analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior. Local de entrega ou prestação de serviço: 7.2. O objeto contratado deverá ser entregue ou prestado no endereço apresentado no item 3.1 deste Termo de Referência. Dinâmica da entrega ou prestação de serviço: 7.3. Os produtos a serem entregues devem ser acondicionados em embalagem apropriada, de forma segura, com os respectivos acessórios, com marca, manual, garantia e modelo impressos. 7.4. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior à metade do prazo total recomendado pelo fabricante. Garantia, manutenção e assistência técnica 7.5. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor). 7.5.1 O Contratado garante a qualidade dos serviços de buffet e coffee break por 30 dias após a realização do evento, sem ônus para o Contratante. 7.5.2 A garantia inclui a correção de falhas, como a substituição de itens alimentícios de baixa qualidade ou faltantes, a adequação dos serviços aos termos contratados e a resolução de problemas na execução, como atrasos ou falhas de organização. 7.5.3 O Contratado deverá corrigir as falhas ou substituir itens alimentícios em até 24 horas após a notificação do Contratante. Este prazo poderá ser prorrogado em casos excepcionais, mediante solicitação justificada do Contratado e aceitação do Contratante. Em caso de prorrogação, o Contratado deverá apresentar soluções alternativas para minimizar os impactos da falha. 7.5.4 Os eventos ocorrerão em dias, horários e locais definidos pela Contratante, de segunda a sexta, podendo ocorrer também em finais de semana e feriados, nos períodos matutino, vespertino ou noturno. 7.5.5 A Diretoria de Gestão Integrada é a responsável pelo recebimento dos serviços, materiais e equipamentos nos locais, dias e horários definidos na Ordem de Serviço (OS). 7.5.6 A entrega dos produtos deverá ocorrer 2 horas antes do horário previsto na OS, com recebimento provisório para posterior verificação e recebimento definitivo após a verificação da qualidade e quantidade. 7.5.7 Caso a verificação não seja realizada no prazo, o recebimento será considerado definitivo no dia do esgotamento do prazo. 7.5.8 Em caso de reprovação, a substituição deverá ocorrer até 1 hora antes do evento, sem ônus para o Contratante. 7.5.9 O descumprimento dos prazos poderá acarretar em penalidades previstas na legislação vigente. Tópico 8 - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO Responsabilidade do Fornecedor 8.1. Não obstante o Fornecedor ser o único responsável pela entrega do objeto ou prestação de serviço, a Administração se reserva no direito de exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre o fornecimento ou prestação de serviço, nos termos da legislação aplicável. 8.2. O Fornecedor será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Administração. Comunicação 8.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e o Fornecedor serão realizadas por escrito, admitindo-se o uso de notificação ou mensagem eletrônica registrada no sistema SISLOG destinada a esse fim, realizadas pelo Gestor do Contrato, ou seu respectivo substituto, formalmente designado. Reunião inicial do contrato 8.4. Após a assinatura do contrato ou instrumento

equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa Fornecedora para reunião inicial para apresentação do Plano de Gestão do Contrato, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do Fornecedor, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros. Registro de Ocorrências 8.5. Serão registradas todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. Gestão e fiscalização do contrato 8.6. O contrato será acompanhado pelo Gestor e Fiscal do Contrato, ou seus respectivos substitutos, formalmente designados nos termos do Decreto Estadual nº 10.216 de fevereiro de 2023, responsáveis pela fiscalização, acompanhamento e verificação da perfeita execução contratual, em todas as fases até a finalização do contrato. 8.7. O Gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato e será responsável pela comunicação com representantes do Fornecedor, nos termos do art. 22 do Decreto Estadual nº 10.216 de fevereiro de 2023. 8.8. O Gestor do contrato coordenará as atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa e setorial, aos atos preparatórios à instrução processual e encaminhará a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos relativos à alteração, prorrogação ou rescisão contratual ou para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções. Fiscalização Técnica 8.9. O Fiscal Técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração, segundo suas atribuições descritas no art. 23 do Decreto Estadual nº 10.216 de fevereiro de 2023. 8.10. O Fiscal Técnico acompanhará o contrato com o objetivo de avaliar a execução do objeto nas condições contratuais e, se for o caso, aferir se a quantidade, a qualidade, o tempo e o modo da prestação ou da execução do objeto estão compatíveis com os indicadores estabelecidos no edital para o pagamento, com possibilidade de solicitar o auxílio ao Fiscal Administrativo ou Setorial, e ainda informar ao gestor do contrato, em tempo hábil, a ocorrência relevante que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência ou a existência de riscos quanto à conclusão da execução do objeto contratado que estão sob sua responsabilidade. Fiscalização Administrativa 8.11. O Fiscal Administrativo do contrato acompanhará os aspectos administrativos contratuais quanto às obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas e ao controle do contrato no que se refere a revisões, reajustes, repactuações e providências nas hipóteses de inadimplemento, segundo suas atribuições descritas no art. 24 do Decreto Estadual nº 10.216 de fevereiro de 2023. Verificação da manutenção das condições de habilitação do Fornecedor 8.12. O Fornecedor deverá manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação, ou para a qualificação, na contratação direta. 8.13. Constatando-se a situação de irregularidade do Fornecedor, o Gestor deverá notificar o Fornecedor para que, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, por motivo justo e a critério da Administração. 8.14. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Administração deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual por meio de processo administrativo, assegurado ao Fornecedor o contraditório e a ampla defesa. 8.15. 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 O objeto contratado será recebido nas seguintes condições: 9.1. Os serviços serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da sua conclusão, juntamente com a Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) fiscal do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta. 9.2. Os serviços serão recebidos definitivamente, no prazo de 5 dias, contados do recebimento provisório, pelo Fiscal do Contrato, após a verificação da qualidade e conformidade com o contratado e consequente aceitação, mediante Termo de Recebimento Definitivo. 9.2.1. 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. 9.2.2. O Recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do Fornecedor pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato. 9.2.3. Na hipótese de o recebimento definitivo não ser realizado no prazo fixado sem qualquer comunicação ao Fornecedor, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento no dia do esgotamento do prazo. 9.2.4. Em caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021 comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento. 9.2.5. O prazo para a solução, pelo Fornecedor, de inconsistências na execução do objeto, de saneamento da Nota Fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo. Prazo para correção de defeitos 9.3. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos ou refeitos no prazo de 24 horas, a contar da notificação do Fornecedor, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades. Atesto da execução do objeto 9.4. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de atesto da execução do objeto, na forma deste Tópico, nos termos do art. 4º do Decreto Estadual nº 9.561 de novembro de 2019. 9.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o prazo para atesto ou liquidação ficará sobrestado até que o Fornecedor providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à Administração. 9.6. Nenhum pagamento será efetuado ao Fornecedor enquanto perdurar pendência na apresentação da Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente. 9.7. O prazo de atesto da execução do objeto será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021. 9.7.1. A Nota Fiscal ou Fatura ainda deverá ser acompanhada pelos seguintes documentos: a. Certidão Negativa de Débitos Municipais (do município onde os serviços serão prestados). b. Certidão Negativa de Débitos Estaduais (do Estado de Goiás). c. Certidão Negativa de Débitos Federais. d. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT). e. Certidão Negativa de Débitos com o FGTS (CRF). 9.8. A Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao CADFOR. 9.8.1. O Fornecedor que estiver em situação de irregularidade junto ao CADFOR deverá entregar juntamente com a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, os documentos que porventura estiverem vencidos para fins de atualização pelo CADFOR. 9.9. A equipe de fiscalização do contrato realizará consulta ao Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado – CADFOR, bem como no Cadastro de Inadimplentes – CADIN estadual, para verificar a manutenção das condições de habilitação. 9.9.1. Caso seja constatado que o Fornecedor esteja em situação de irregularidade perante o Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado – CADFOR, este será notificado por escrito para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhar ao Gestor do Contrato os documentos que porventura estiverem vencidos, ou, no mesmo prazo, apresentar sua defesa. 9.9.2. Caso seja constatado que o Fornecedor esteja em situação de irregularidade perante o Cadastro de Inadimplentes – CADIN estadual, este será notificado por escrito para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularizar sua situação ou, no mesmo prazo, apresentar sua defesa. 9.9.3. Os prazos referidos neste item poderão ser prorrogados uma vez, por igual período, a critério da Administração. 9.9.4. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Administração comunicará à Controladoria-Geral do Estado a inadimplência do Fornecedor. 9.9.5. Persistindo a irregularidade, a Administração deverá adotar as medidas necessárias à rescisão dos contratos em execução, assegurado o contraditório e a ampla defesa, por meio de processo administrativo a ser instaurado. 9.9.6. Havendo a efetiva prestação dos serviços ou o fornecimento dos bens, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão contratual, se o Fornecedor não regularizar sua situação no CADFOR e/ou no CADIN, salvo nas hipóteses em que houver indícios das infrações administrativas previstas na Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021, caso em que a retenção dos créditos não excederá o limite dos prejuízos

causados à Administração. 9.10. O Gestor do Contrato deverá disponibilizar a Nota Fiscal, com seu respectivo atesto, ao setor financeiro, em até 5 (cinco) dias após o atesto. Liquidação da Despesa 9.11. O registro da liquidação da despesa no Sistema de Programação e Execução Orçamentária e Financeira – SIOFINET deverá ser realizado pelo setor financeiro em até 15 (quinze) dias após o atesto da execução do objeto. 9.12. Para fins de liquidação, o setor financeiro deverá verificar se a Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como: 9.12.1. o prazo de validade e a data da emissão; 9.12.2. os dados do contrato e do órgão ou entidade da Administração; 9.12.3. o período respectivo de execução do contrato; 9.12.4. o valor a pagar; e 9.12.5. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis. Prazo de Pagamento 9.13. O pagamento será realizado de forma Mensalmente, no valor proporcional aos quantitativos demandados e efetivamente executados no período. 9.14. O pagamento do objeto deverá ser realizado até 30 (trinta) dias após o atesto da Nota Fiscal e emissão do Termo de Recebimento Definitivo pelo Gestor do Contrato, nos termos deste Tópico, respeitada a ordem cronológica conforme Decreto Estadual nº 9.561 de novembro de 2019. 9.15. A Administração somente efetuará o pagamento à proponente vencedora referente às Notas Fiscais ou documento de cobrança equivalente, estando vedada a negociação de tais títulos com terceiros. 9.16. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Fornecedor. 9.16.1. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento. 9.16.2. Nos contratos de prestação de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, a constatação de irregularidade no pagamento das verbas trabalhistas, previdenciárias ou relativas ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS não impede o ingresso do crédito na ordem cronológica de exigibilidade, e a unidade contratante pode reter parte do montante devido ao Fornecedor, limitada a retenção ao valor do débito verificado. 9.17. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável. 9.17.1. A Contratante, ao efetuar o pagamento à Contratada, fica obrigada a proceder à retenção do Imposto de Renda (IR) ao Estado de Goiás com base na Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, e alterações posteriores. 9.18. O Fornecedor regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123 de dezembro de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar. Em casos de atrasos no pagamento 9.19. Ocorrendo atraso no pagamento em que o Fornecedor não tenha de alguma forma concorrido para a mora, os valores devidos ao Fornecedor serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice de correção monetária. Os encargos moratórios pelo atraso no pagamento serão calculados pela seguinte fórmula: $EM = N \times Vp \times (I / 365)$ Onde: EM = Encargos moratórios a serem pagos pelo atraso de pagamento; N = Números de dias em atraso, contados da data limite fixada para pagamento e a data do efetivo pagamento; Vp = Valor da parcela em atraso; I = IPCA anual acumulado (Índice de Preços ao Consumidor Ampliado do IBGE)/100. Do reajuste do contrato 9.20. 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 reajustamento. Tópico 10 - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR 10.1. Critério de Julgamento Menor Preço 10.2. Forma de adjudicação Por Lote 10.3. Participação de empresas reunidas em consórcio Conforme o Art. 15 da Lei nº 14.133/2021, a participação de empresas em consórcio em licitações é permitida, salvo vedação devidamente justificada. No presente processo licitatório, a Agência Goiana de Infraestrutura e Transportes (GOINFRA) optou por vedar a participação de consórcios, considerando que o objeto da contratação (serviços de buffet e coffee break) não apresenta complexidade ou vulto que justifiquem a necessidade de união de empresas para sua execução. A GOINFRA identificou que existe um mercado amplo e diversificado de fornecedores com capacidade técnica e operacional para atender às demandas da contratação de forma individual, garantindo a competitividade e a economicidade do certame. A vedação à participação de consórcios visa simplificar a gestão contratual, evitando a complexidade de relações jurídicas e responsabilidades entre múltiplas empresas, o que poderia impactar a agilidade e eficiência na execução dos serviços. Dessa forma, a vedação à participação de consórcios não restringe a competitividade do certame, uma vez que há um número suficiente de empresas aptas a atender ao objeto da licitação de forma individual, garantindo a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública. 10.4. Prazo de validade das propostas 90 Tratamento diferenciado para microempresas e empresas de pequeno porte 10.5. 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 dezembro de 2006 e demais dispositivos legais aplicáveis. 10.6. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de até 5 (cinco dias úteis), prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, contados do momento em que o proponente for declarado vencedor do certame. 10.7. A não-regularização da documentação no prazo acima implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021, sendo facultado à Administração convocar os Fornecedores remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação. Exigências de habilitação 10.8. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021, poderá ser substituída pelo Certificado de Registro Cadastral – CRC, do Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado de Goiás – CADFOR, conforme orientações gerais disponíveis no link: <https://sislog.go.gov.br/>. 10.8.1. Além da documentação prevista para homologação do cadastro do Fornecedor, são exigidos os documentos adicionais e condições abaixo: Apresentação de Alvará de Funcionamento ou documento equivalente, emitido pela Prefeitura do município da sedea empresa, comprovando a regularidade do estabelecimento. Apresentação do CVCB ou documento equivalente, comprovando a regularidade do estabelecimento junto ao Corpo de Bombeiros Militar do Estado de Goiás. Qualificação técnica mínima exigida 10.9. A empresa deverá apresentar, no mínimo, 01 (um) atestado/declaração fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que o Fornecedor já forneceu equipamento compatível com o licitado ou prestou serviço, de forma satisfatória. O atestado/declaração deverá conter, no mínimo, o nome da empresa/órgão contratante e o nome e assinatura do responsável. Subcontratação 10.10. Não será permitida a subcontratação de qualquer parcela do objeto da presente licitação, uma vez que, em pesquisa ao mercado, foi constatado que o serviço pretendido no certame pode ser prestado na sua integralidade por qualquer empresa do ramo, sem que se demande especialização, concentração de mercado ou racionalização de atividades que inviabilizem tal execução. Ademais, neste caso, a subcontratação não se mostra vantajosa técnica e economicamente para a Administração Pública. Tópico 11 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO 11.1. Para a contratação pretendida foram consideradas as características técnicas e peculiares de comercialização no mercado, avaliando-se o objeto em conformidade com o Princípio do Parcelamento, nos termos do Art. 40, §§ 2º e 3º da Lei Federal nº 14.133 de abril de 2021. 11.2. A presente contratação será realizada com a adjudicação do objeto por Lote. 11.3. A presente contratação será realizada com a adjudicação do objeto por grupo, em conformidade com o Art. 40, §2º e §3º, inciso I da Lei nº 14.133/2021. 11.4. A decisão de reunir os itens em grupo único se justifica pelos seguintes motivos: Economia de Escala: A contratação de todos os serviços de buffet (coffee break, coquetel, almoço e jantar) com um único fornecedor permite obter descontos por volume, gerando economia para a Administração Pública. Redução de Custos de Gestão: A contratação de um único fornecedor simplifica a gestão do contrato, reduzindo a necessidade de acompanhar e fiscalizar diversos contratos simultaneamente. Maior Vantagem na Contratação: A contratação em grupo único facilita a negociação com o fornecedor, possibilitando a obtenção de melhores condições de pagamento, prazos de entrega e outros benefícios para a Administração. Objeto Único: Os serviços de buffet, embora possam ser divididos em diferentes modalidades, constituem um objeto único e indivisível, pois visam atender à mesma finalidade: a alimentação dos participantes dos eventos da Agência. 11.5. Os itens foram reunidos em um único lote, considerando a natureza

comum entre eles, diferenciando-se apenas em relação ao cardápio e/ou à decoração. Dessa forma, a adjudicação por grupo único se mostra como a opção mais vantajosa para a Administração, garantindo a economia de escala, a redução de custos de gestão e a maior vantagem na contratação, em conformidade com a legislação vigente. Tópico 12 - ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA 12.1. Anexo do TR - Matriz de Riscos. 12.2. Anexo do TR - Evidências do Orçamento Estimado. EQUIPE DE PLANEJAMENTO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DESTE TERMO DE REFERÊNCIA: Responsável Função Telefone Email BRUNO VINICIUS RODRIGUES VIEIRA Integrante Técnico (62) 3265-4065 bruno.vieira@goinfra.go.gov.br Versão do Doc. Padrão0.04