

TERMO DE REFERÊNCIA

1. IDENTIFICAÇÃO DO SOLICITANTE	
Unidade solicitante Escola Superior do Ministério Público	
Nome do responsável pela unidade Adriano Godoy Firmino	Telefone / Ramal 8068
Cargo/Função do responsável Promotor de Justiça/Diretor da ESUMP	E-mail esmp@mpgo.mp.br
Data: 19/02/2026	

2. DEFINIÇÃO DO OBJETO
<i>Definir o objeto, incluídos sua natureza, o prazo do contrato e, se for o caso, a possibilidade de sua prorrogação.</i>
Contratação de empresa especializada em fornecer refeição e bebidas não alcoólicas para atendimento de demandas das atividades da Escola Superior.
A área entende que para a aquisição/contratação deverá ser formada uma Ata de Registro de Preços? <input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não
A área entende que para a aquisição/contratação deverá ser formalizado um Contrato? <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não, porque é dispensa pelo valor ou compra com entrega integral em
Se houver contrato, qual o prazo de vigência? 12 meses
Prorrogável? (Na hipótese de serviço e/ou fornecimentos contínuos, que são aqueles para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas.) <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
Critério de reajuste: (Havendo ou não contrato, informar o índice de reajuste de preço – Lei 14.133/2021, Art. 25, §7º) IPCA

3. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO					
<i>Especificar o objeto, observados os requisitos de qualidade, rendimento, compatibilidade, durabilidade e segurança.</i>					
Item	Especificação (detalhamento das características)	Quant.	Unidade	Valor unitário (média)	Valor Total (média)
1.	Refeição completa composta de antepastos, saladas, pratos quentes e sobremesas.	100	Unidade	R\$ 118,00	R\$ 11.800,00
2.	Refrigerante 350ml	100	Unidade	R\$ 14,00	R\$ 1.400,00
3.	Suco natural 350ml	100	Unidade	R\$ 20,00	R\$ 2000,00
4.	Água 350 ml	100	Unidade	R\$ 12,00	R\$ 1.200,00
5.	Café 50 ml	100	Unidade	R\$ 15,00	R\$ 1.500,00

VALOR GERAL	R\$ 17.900,00
--------------------	--------------------------

4. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO (JUSTIFICATIVA)

Justificar a necessidade da contratação e o quantitativo solicitado (itens 2 e 3 do ETP Simplificado). Fazer referência aos estudos técnicos preliminares correspondentes, se for o caso.

A contratação do referido serviço justifica-se pela necessidade de se oferecer suporte aos **palestrantes/professores/conteudistas não remunerados, ou remunerados segundo Ato PGJ N. 49/2020, referentes às atividades dessa Escola Superior (cursos, seminários, palestras, cursos de extensão, cursos de pós-graduação, dentre outros)**, proporcionar a redução de despesas relacionadas às refeições e bebidas não alcoólicas (conforme especificado no item VI deste termo de referência), e, ainda, a busca de qualidade e melhor custo no fornecimento daqueles produtos.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Descrever a solução como um todo, considerando todo o ciclo de vida do objeto, inclusive manutenção e assistência técnica.

A contratação se refere ao serviço de fornecimento de refeição e bebidas não alcoólicas (conforme especificado no item 3 deste termo de referência), para atendimento de demandas das atividades dessa Escola Superior, tendo em vista que o contrato que mantemos com a empresa **1929 Trattoria Moderna Ltda**, expira em **13/03/2026**.

6. PRAZO DE ENTREGA

Os fornecimentos deverão ocorrer nas datas especificadas pela Escola Superior que solicitará com antecedência mínima de duas horas.

7. LOCAL DE ENTREGA (OU LOCAL DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO)

Indicar os locais de entrega dos objetos e as regras para recebimentos provisório e definitivo, quando for o caso.

Os fornecimentos ocorrerão no endereço do fornecedor que deverá ser sediado em Goiânia – GO.

8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Descrever os padrões mínimos de qualidade, incluindo exigência de amostra, apresentação de catálogo, prospecto do fabricante, admissão de subcontratação, garantia da contratação, critérios de sustentabilidade.

- A Procuradoria-Geral de Justiça não estará obrigada a requisitar as quantidades de refeições acima indicadas, que são meramente estimativas, respondendo apenas e tão somente pelo pagamento das refeições efetivamente fornecidas.

O estabelecimento deverá:

- a) possuir todas as acomodações em ambiente climatizado;
- b) não conter móveis nos materiais polipropileno;

- c) apresentar opções de alimentos livres de glúten e de lactose;
- d) apresentar opções de pratos veganos;
- e) possuir boa acessibilidade;
- f) possuir boa avaliação no Google Maps;
- g) ser vencedor em pelo menos uma categoria do prêmio Curta Mais.

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Descrever deveres do contratado e do contratante. Definir como o contrato deverá produzir os resultados pretendidos desde o seu início até o seu encerramento.

- São obrigações da Contratante:
 - I - autorizar, quando solicitado, a entrega dos produtos na respectiva sede;
 - II - acompanhar a entrega dos produtos, por meio de funcionário autorizado para tanto;
 - III - efetuar os pagamentos na forma determinada nesta contratação.
- São obrigações da Contratada:
 - I - manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as determinações e especificações nesse termo de referência;
 - II - responsabilizar-se por todas as despesas com fornecimento, fretes, transportes, impostos, taxas e emolumentos etc.;
 - III - prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela Contratante, cujas reclamações se obriga prontamente a atender;
 - IV - arcar com todos os encargos sociais previstos na legislação vigente e de quaisquer outros em decorrência da sua condição empregadora;
 - V - responsabilizar-se por quaisquer acidentes que envolvam seus empregados quando em serviço;
 - VI - responder por danos e desaparecimento de bens materiais que venham a ser causados por seus empregados ou prepostos, à Contratante ou a terceiros, desde que fique comprovada sua responsabilidade.
- Os fornecimentos ocorrerão nas datas especificadas pela da ESUMP.

10. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

Descrever como a execução do objeto será acompanhada e fiscalizada pelo MPGO.

A fiscalização e a gestão do presente contrato serão realizadas pelo servidor indicado em Portaria. O servidor designado para fiscalizar o serviço pode sustar qualquer fornecimento que esteja sendo executado em desacordo com o especificado, sempre que essa medida se tornar necessária.

11. ESPECIFICAÇÃO DA GARANTIA

Especificar a garantia exigida e as condições de manutenção e assistência técnica, quando for o caso.

Os produtos a serem fornecidos deverão observar as especificações de qualidade determinadas pelos dispositivos legais em vigor referentes à espécie.

12. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

O material/serviço será entregue/executado de que forma?

- () Imediata e total, com pagamento único do valor total contratado/empenhado.
(x) Estimada, variando conforme a demanda/solicitação.
() Parcelada, porém com valor total contratado determinado.

13. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Descrever forma de seleção e critério de julgamento da proposta, exigências de habilitação, habilitação jurídica, habilitação fiscal, social e trabalhista, qualificação econômico-financeira, qualificação técnica.

Critério de julgamento:

- (X) menor preço
() maior desconto
() melhor técnica ou conteúdo artístico
() técnica e preço
() maior lance
() maior retorno econômico (maior desconto combinado como menor valor de mão-de-obra)

A contratação será:

- () por item
() por lote
(X) global
Caso a contratação não seja por item, justificar a aglutinação:.

Exigências de qualificação técnica: Considerando que não será permitido a subcontratação, a empresa deverá indicar na proposta o restaurante, em Goiânia, no qual será prestado o serviço, e no qual será realizado vistoria a fim de constatar os requisitos da contratação.

14. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Devem ser acompanhadas dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos, que devem constar de documento separado e classificado.

Valor Total: R\$ 17.900,00 (dezesete mil e novecentos reais)

15. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Indicar em qual(is) dotação(ões) orçamentária(s) serão enquadradas as despesas.

A presente contratação será autorizada pelo Ordenador de Despesas após emissão da Estimativa de Impacto Orçamentário, que conterà a(s) respectiva(s) dotação(ões) orçamentária(s), nos termos do Ato PGJ 80/2023, Art. 5º, parágrafo único

16. ALINHAMENTO AO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Indicar o item do PCA correspondente a esta aquisição/contratação. Caso não esteja prevista, justificar a necessidade de sua inclusão no plano.

Acesse a versão atualizada do PCA em
https://www.mpggo.mp.br/transparencia/licitacao_contratos_convenios/plano_anual_contratacao_pa_dronizacao

Código 21.0 – Área Esump - 2026 – Hospedagem, passagem, refeição, alimentação e telefone (Plano Anual de Contratações e Padronizações 2026).

17. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

Informar requisitos indispensáveis que não estejam contemplados nos itens anteriores.

Não se aplica.

18. RELAÇÃO DE ANEXOS

Listar os documentos anexos como orçamentos, planilhas, imagens, tabela de multas, etc.

Orçamento dos seguintes restaurantes: Dália e Dora Ltda, Lanche e Restaurante Panela Mágia Ltda ME e Vetri Restaurante.

19. ASSINATURAS

Elaborado por:

Adrianie Désirée O. Estevam
Ass. Adm. da ESUMP-GO

Ciente e de acordo:

Adriano Godoy Firmino
Promotor de Justiça
Diretor da ESUMP-GO