



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DE GOIÁS
CREA-GO

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - DO OBJETO

1.1 - Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de almoço/jantar e coquetel, incluindo apoio logístico e fornecimento dos respectivos gêneros alimentícios, sob demanda, para atendimento às necessidades do Conselho Regional de Engenharia e Agronomia de Goiás (Crea-GO), nos termos e condições estabelecidos neste Termo de Referência.

1.2 - Descrição do objeto:

GRUPO ÚNICO					
Item	Descrição	Unidade	Quant. Estimada	Valor unitário estimado (R\$)	Valor total estimado (R\$)
1	Jantar/Almoço	Pessoa	1.300	180,00	234.000,00
2	Coquetel	Pessoa	500	156,67	78.335,00
Valor total estimado:					R\$ 312.335,00

1.3 - O custo total estimado é de **R\$ 312 335,00 (trezentos e doze mil, trezentos e trinta e cinco reais)**.

1.4 - As quantidades descritas acima representam uma estimativa, cujos fornecimentos serão executados de acordo com as necessidades do Crea-GO.

1.5 - O objeto desta contratação se enquadra como sendo de serviço comum, conforme inciso XIII, do artigo 6º, da Lei Federal 14.133/2021, pois apresenta padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos no Termo de Referência e seus anexos, permitindo julgamento por menor preço.

1.6 - O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses** contados da data de assinatura do contrato, prorrogável por iguais e sucessivos períodos até o limite de **10 (dez) anos**, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

1.7 - A prestação de serviços é enquadrada como **continuada**, conforme Portaria Crea-GO nº 728/2023.

1.8 - O fornecimento visa permitir o atendimento de demandas com agilidade e eficiência, de forma a minimizar eventuais dificuldades e riscos nas atividades deste Conselho, especialmente para atendimento a reuniões e eventos diversos com término posterior ao expediente regular ou em horários diferenciados.

2 - FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1 - A contratação justifica-se pela realização de atividades e eventos institucionais promovidas pelo Crea-GO, como solenidades e outros, que exijam a disponibilização de almoço/jantar e coquetel aos participantes.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DE GOIÁS
CREA-GO

2.2 - O fornecimento será executado sob demanda, de forma proporcional à relevância e duração do evento, permitindo a permanência integral dos participantes sem necessidade de deslocamentos externos para alimentação, o que reduz interrupções e custos indiretos.

2.3 - Os quantitativos e especificações foram definidos a partir de levantamentos realizados pelas seguintes unidades: Coordenadoria de Cerimonial e Eventos, Departamento de Apoio ao Colegiado, Departamento de Gestão de Pessoas e Secretaria-Geral do Crea-GO.

2.3.1 - Cada unidade elaborou sua estimativa com base na programação anual de eventos, reuniões e palestras, conforme documentação constante no processo administrativo.

2.4 - O demonstrativo dos quantitativos com respectivas memórias de cálculo encontram-se nos autos.

3 - DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1 - A solução escolhida consiste na prestação de **serviços de almoço/jantar e coquetel, com apoio logístico e fornecimento dos respectivos gêneros alimentícios e suporte operacional**, sob demanda, a ser contratada por meio de pregão eletrônico.

3.2 - A contratação será realizada na modalidade pregão eletrônico, com julgamento pelo menor preço global do grupo único, nos termos do art. 6º, XIII, e art. 17, § 1º, da Lei 14.133/2021.

3.3 - Não foram identificados requisitos que restrinjam a competitividade do mercado, conforme pesquisa de fornecedores constante do Estudo Técnico Preliminar.

3.4 - A execução contratual seguirá a programação das unidades demandantes (Coordenadoria de Cerimonial e Eventos, Departamento de Apoio ao Colegiado, Departamento de Gestão de Pessoas e Secretaria-Geral), conforme calendário anual arquivado nos autos.

3.5 - Os cardápios foram padronizados para garantir qualidade nutricional e facilitar o julgamento objetivo, conforme tabela abaixo.

3.5.1 - Os quantitativos de alimentos e bebidas por pessoa são fixos; não há variação de porcionamento entre participantes.

3.6 - Cardápio do grupo único (almoço/jantar):

Item	Descrição	Tipos	Cardápio
1	Jantar/Almoço	Entrada/Frios	Mix de Torradas e Pães
			2 tipos de antepastos
			2 tipos de queijo
			2 tipos de embutidos
			2 tipos de conserva
			2 tipos de frutas
		Entrada/legumes	3 tipos



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DE GOIÁS
CREA-GO

		Principal	2 tipos de Arroz
			1 tipo de Feijão (opcional)
			2 tipos de Carne
			2 tipos de Massa
			3 Guarnições
			3 Saladas
			2 Tipos de Sobremesa
			Mesa de Saída
		Bebidas	Água mineral com e sem gás
			Água aromatizada
			Refrigerante
			Suco
			Cerveja puro malte

3.6.1 - Opções para Jantar/Almoço:

3.6.2 - Frios Embutidos, Queijos & Frutas:

- a) Queijos: Gorgonzola, Ricota Defumada, Queijo Padrão, Gouda, Brie, Prato e Muçarela;
- b) Embutidos: Salaminho, Blanquet de Perú, Presunto, Lombinho Defumado;
- c) Conservas: Palmito, Azeitona Recheada, Ovo de Codorna, Tomate Cherry;
- d) Frutas: Uvas, Physalis, Kiwi, Figo Turco, Damasco, Chips de Coco.

3.6.3 - Antepastos:

- a) Antepasto de Ricota com Azeitona Preta;
- b) Antepasto de Tomate Seco;
- c) Antepasto de Ricota com Ervas Finas;
- d) Antepasto de Frango;
- e) Antepasto de Abobrinha;
- f) Antepasto de Berinjela;
- g) Antepasto de Alho.

3.6.4 - Entrada/legumes:

- a) Crudités de legumes (alho-poró, cenoura, rabanete, pepino, pimentão amarelo) com queijo de iogurte temperado;
- b) Crudités de legumes (vagem e brócolis levemente cozidos, cenoura, tomate-cereja, abobrinha) com molho de iogurte com gorgonzola;
- c) Salada grega no palito (pepino, tomate-cereja, azeitonas pretas sem caroço, queijo mussarela), com molho 3 em 1 (maionese, mostarda e ketchup).

3.6.5 - Arroz:



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DE GOIÁS
CREA-GO

- a) Arroz Branco;
- b) Arroz Integral;
- c) Arroz com Raspas de Limão e Castanha;
- d) Arroz a Grega;
- e) Arroz Carreteiro;
- f) Arroz à piamontese;
- g) Arroz primavera;
- h) Arroz com Brócolis;
- i) Arroz ao Alho;
- j) Arroz com amêndoas;
- k) Arroz com flocos de alho desidratado e chuva de salsa fresca;
- l) Risoto Goiano;
- m) Risoto ao Funghi;
- n) Risoto negro com tomates secos e manjeriço.

3.6.6 - Feijão:

- a) À Brasileira (Carioca ou Preto com Caldo);
- b) Tropeiro;
- c) Tutu a Mineira.

3.6.7 - Saladas:

- a) Mix de folhas com frutas frescas (morango, kiwi, lascas de coco e manga), presunto cru e lascas de grana padana;
- b) Salada com mix de verdes nobres com peras caramelizadas, nozes, gorgonzola, redução de aceto balsâmico ao molho sour cream;
- c) Salada Champagne: alface crespa, rúcula, agrião, tomate cereja, macedônia de manga, uva, maçã, kiwi, fios de coco e lascas grosseiras de parmesão;
- d) Salada Caprese;
- e) Salada Caesar.

3.6.8 - Molho de Saladas:

- a) Fresh (iogurte, Pepino e Hortelã, - tzatziki);
- b) Mostarda e Mel;
- c) Molho de Queijo com Ervas;
- d) Molho tártaro;
- e) Molho balsâmico e mel;
- f) Molho Caesar.

3.6.9 - Carnes Vermelhas:

- a) Bife de Alcatra de Rolê (Cenoura, Cebola, Bacon e Pimentão);



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DE GOIÁS
CREA-GO

- b) Fraldinha Recheada (Cenoura, Bacon, Cebola, Calabresa);
- c) Filé mignon ao molho de mostarda djon e mel;
- d) Iscas de Alcatra ao Molho de Queijo Cremoso;
- e) Picanha ao forno com batata e legumes;
- f) Bife ancho com molho de ervas;
- g) Medalhão de Filé Mignon com Redução de Vinho Tinto;
- h) Escalope de Filé ao molho de Mostarda e Mel;
- i) Lagarto ao Molho de Madeira;
- j) Contra Filé com Redução de Vinho Tinto;
- k) Contra Filé ao Molho de Mostarda;
- l) Contra Filé na manteiga;
- m) Bifinhos de Alcatra com Mussarela e Bacon Crispy;
- n) Maminha ao molho Bechamél Cremoso;
- o) Maminha na cerveja;
- p) Escalope de filé ao molho de gorgonzola.

3.6.10 - Peixe:

- a) Filé de Pescada Grelhada;
- b) Peixe em Natas;
- c) Salmão ao Limão Siciliano;
- d) Salmão ao Molho de Maracujá;
- e) Robalo assado com banana e legumes na manteiga e ervas;
- f) Bacalhau ao forno.

3.6.11 - Aves:

- a) Filezinho de frango ao Molho de Alcaparra e Tomate Seco;
- b) Filé de Frango com Molho de Frutas Vermelhas;
- c) Filé de Frango no Molho de Milho Verde;
- d) Filé de Frango Grelhado com Molho Pesto;
- e) Frango ao molho Quatro Queijos;
- f) Filé de Frango com Molho Pesto Cremoso;
- g) Filé de Frango ao Creme de Champignon;
- h) Filé de Frango Cremoso de Laranja;
- i) Coxa e Sobrecoxa Empanada e Assadas com molho Pesto Cremoso;
- j) Fricassê de frango.

3.6.12 - Suínas:

- a) Pernil à Pururuca;
- b) Lombo Recheado com Queijo, Hortelã e Abacaxi;





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DE GOIÁS
CREA-GO

- c) Fraldinha Suína com Chutney de Abacaxi com hortelã;
- d) Costelinha barbecue.

3.6.13 - Massas:

- a) Canelloni com Ricota fresca e Tomate Seco;
- b) Penne ao Molho Parisiense;
- c) Conchiglione recheado aos quatro queijos;
- d) Raviole recheado com cream cheese e bacon;
- e) Tagliatelle Salteada com Bacon e Pimentão;
- f) Spaghetti Semi Integral ao Molho Pesto Cremoso;
- g) Spaghetti Carbonara;
- h) Fettuccini Alfredo com brócolis;
- i) Fettuccini com Brócolis e Bacon;
- j) Sofiatelli de mozzarella ao molho de tomates frescos e manjerição.

3.6.14 - Sobremesas:

- a) Merengue de morango ao creme de limão siciliano;
- b) Brownie com sorvete;
- c) Petit gateau com sorvete;
- d) Ganacche de chocolate com frutas vermelhas;
- e) Pudim de leite;
- f) Mousses de maracujá, chocolate e limão;
- g) Cheesecake de frutas vermelhas;
- h) Tiramisú;
- i) Creme brulée;
- j) Torta alemã;
- k) Banoffee.

3.6.15 - Mesa de Saída

- a) Licor de chocolate;
- b) Licor de menta;
- c) Petit Fours (no mínimo 3 tipos);
- d) Café com e sem açúcar.

3.6.16 - Sucos:

- a) Acerola;
- b) Laranja;
- c) Laranja com acerola;
- d) Laranja com morango;
- e) Maracujá;





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DE GOIÁS
CREA-GO

- f) Abacaxi;
- g) Abacaxi com hortelã;
- h) Uva com gengibre;
- i) Morango ou frutas vermelhas;
- j) Uva;
- k) Limonada Suíça;

Obs.: Todos sucos devem ser naturais (polpa da fruta) com e sem açúcar, não de caixinha.

3.6.17 - Bebidas:

- a) Refrigerante (cola e guaraná) – normal e zero;
- b) Água aromatizada com limão siciliano ou abacaxi com hortelã;
- c) Água mineral com e sem gás;
- d) Cerveja Puro Malte, 600ml;

Obs.: as bebidas devem estar geladas.

3.7 - Coquetel:

Item	Descrição	Tipos	Cardápio
2	Coquetel	Entrada/legumes	3 tipos
		Ilhas de frios	Embutidos e queijos
			Seleção de Pães
			Antepastos, pastas, geleia e conservas
			3 opções de finger foods
			5 opções de canapés e barquetes
			4 opções de variados
			2 opções de Sobremesa
			Mesa de Saída
		Bebidas	Água mineral com e sem gás
			Água aromatizada
			Água de Coco
			Refrigerante
			Sucos
			Cerveja Puro Malte

3.7.1 - Opções para Coquetel:

3.7.2 - Entrada/legumes:



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DE GOIÁS
CREA-GO

- a) Crudités de legumes (alho-poró, cenoura, rabanete, pepino, pimentão amarelo) com queijo de iogurte temperado;
- b) Crudités de legumes (vagem e brócolis levemente cozidos, cenoura, tomate-cereja, abobrinha) com molho de iogurte com gorgonzola;
- c) Salada grega no palito (pepino, tomate-cereja, azeitonas pretas sem caroço, queijo mussarela), com molho 3 em 1 (maionese, mostarda e ketchup).

3.7.3 - Embutidos:

- a) Embutidos: lombinho canadense, salaminho italiano, peito de peru e pharma copa;
- b) Queijos Nobres peças inteiras: Gouda, Gorgonzola, Reino, Provolone temperado, Provolone capa vermelha, Prato, muçarela nozinho temperada e Parmesão.

3.7.4 - Canapés e outros:

- a) Espetinho caprese;
- b) Mini batata com creme de bacalhau;
- c) Barquete de Filé Mignon com Batata Palha;
- d) Barquete com Antepasto de Frango;
- e) Cestinha de Lombinho com Geleia;
- f) Canapé de Damasco e Cream Cheese finalizado com Pimentinha de Bico;
- g) Canapé de Lombinho com Geleia;
- h) Canapé de Queijo Branco com Maçã e Crispy de Bacon;
- i) Conserva de Lagarto Desfiado;
- j) Bruschetta de Tomate Seco com Rúcula;
- k) Bruschettinha de Berinjela;
- l) Bruschetta Clássica;
- m) Guacamole Clássico com Nachos de Pão Sírio;
- n) Abacaxi Cremoso com Pimenta Cayenne (Montagem no Abacaxi);
- o) Saladinha Gourmet (Mix de Folhas, Mussarela de Búfala e Tomate Cherry);
- p) Cone Recheado Queijos e Geléia;
- q) Cone Recheado com Cream Cheese e Crisp de Bacon;
- r) Espetinho de Queijo Fresco com Fita de Abobrinha e Tomate Cherry espetado no Alecrim;
- s) Rolinho de Abobrinha com Cream Cheese e Presunto;
- t) Dadinho de Queijo Coalho com Geléia Cítrica;
- u) Conserva de Lagarto Desfiado.

3.7.5 - Pastas e geleias:

- a) Pasta de frango com passas claras e ervas fina;
- b) Antepasto de berinjela no azeite;
- c) Pasta de Cream cheese com abacaxi;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DE GOIÁS
CREA-GO

- d) Pasta de ricota com grego;
- e) Geleia de frutas vermelhas;
- f) Geleia de pimenta;
- g) Ameixas escuras e damasco;
- h) Azeitonas pretas e verdes sem caroço.

3.7.6 - Seleção de pães:

- a) Sírio, torradinhas com ervas e toque de azeite, ciabata, australiano, rústico, italiano, filão, centeio.

3.7.7 - Finger foods:

- a) Risotinho de mignon com cogumelos frescos;
- b) Risoto milanês;
- c) Escondidinho de camarão;
- d) Bobó de camarão;
- e) Casquinha de siri;
- f) Creme de Mandioquinha com mini medalhões de File ao molho de Funghi Seco;
- g) Risotinho do cerrado: Flambado na cachaça com açafrão da terra, arroz arbóreo, lascas de pequi, guariroba, cubos de frango, linguiça caipira, abobrinha verdes, tomates e pimenta-de-cheiro;
- h) Penne ao molho pesto;
- i) Escondidinho de carne seca;
- j) Escondidinho de frango;
- k) Escondidinho de bacalhau.

3.7.8 - Variados:

- a) Lagarto desfiado regado com azeite balsâmico e ervas finas;
- b) Tabule árabe com toque de limão e azeite;
- c) Farofa de banana e bacon com bastonetes de cenoura e pepino;
- d) Terrine de queijo cremoso com redução de goiabada;
- e) Terrine tricolore com creme de burrata, pesto de manjerição e tomate seco;
- f) Gorgonzola com mel servido;
- g) Carpaccio servido com molho de mostarda com alcaparras e lascas de parmesão fresco;
- h) Queijo Brie com favo de mel.

3.7.9 - Mesa de saída:

- a) Licor de chocolate;
- b) Licor de menta;
- c) Peti fours;
- d) Café com e sem açúcar.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DE GOIÁS
CREA-GO

3.7.10 - Sobremesas:

- a) Merengue de morango ao creme de limão siciliano;
- b) Brownie com sorvete;
- c) Ganacche de chocolate com frutas vermelhas;
- d) Pudim de leite;
- e) Mousses de maracujá, chocolate e limão;
- f) Cheesecake de frutas vermelhas;
- g) Tiramisú;
- h) Creme brulée;
- i) Torta alemã;
- j) Banoffee.

3.7.11 - Sucos:

- a) Acerola
- b) Laranja;
- c) Laranja com acerola;
- d) Laranja com morango;
- e) Maracujá;
- f) Abacaxi;
- g) Abacaxi com hortelã;
- h) Uva com gengibre;
- i) Morango ou frutas vermelhas;
- j) Uva;
- k) Limonada Suíça;

Obs.: Todos sucos devem ser naturais (polpa da fruta) com e sem açúcar, não de caixinha.

3.7.12 - Bebidas:

- a) Refrigerante (cola e guaraná) – normal e zero;
- b) Água de Coco natural;
- c) Água aromatizada com limão siciliano;
- d) Água mineral com e sem gás;
- e) Cerveja Puro Malte, 600ml;

Obs.: as bebidas devem estar geladas;

3.8 - Os serviços serão no formato coquetel volante (parte deverá ser montada nos *buffets* e parte deverá ser servida pelos garçons).



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DE GOIÁS
CREA-GO

4 - DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 - Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos indicados no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

4.1.1 - A Contratada observará integralmente a RDC/ANVISA nº 216/2004 (alterada pela RDC 52/2014) e a RDC 182/2017 (alterada pela RDC 331/2019), bem como toda a legislação sanitária federal, estadual e municipal pertinente.

4.2 - Para os serviços de almoço/jantar e coquetel aplicam-se os seguintes critérios de sustentabilidade:

4.2.1 - Utilizar, sempre que possível, produtos orgânicos certificados, priorizando procedência e qualidade.

4.2.2 - Emprego preferencial de utensílios duráveis (vidro, cerâmica ou aço inox). Copos biodegradáveis ou outro material compostável certificado poderão ser usados em eventos com até 100 (cem) participantes.

4.2.3 - A Contratada será responsável por todos os resíduos gerados, realizando a coleta, segregação e destinação corretas; é vedado o uso das lixeiras da Contratante.

4.2.4 - Deverão ser observados, ainda, quaisquer novos critérios de sustentabilidade que venham a ser formalmente estabelecidos pela Contratante durante a execução contratual.

4.2.5 - Os serviços deverão pautar-se pelo uso racional de recursos e prevenção de desperdícios.

4.2.6 - Devem ser adotados procedimentos de uso eficiente da água, garantindo higienização adequada de ambientes, utensílios, equipamentos e alimentos.

4.2.7 - É proibido descartar gordura ou resíduos de óleo em ralos ou rede de esgoto da Contratante.

4.3 - **É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto**, em razão da necessidade de controle sanitário unificado, logística integrada e responsabilização direta da Contratada (art. 122, Lei 14.133/2021).

4.4 - Não será exigida garantia contratual (arts. 96-97, Lei 14.133/2021), tendo em vista o valor estimado e a natureza do objeto.

4.5 - A avaliação prévia do local de execução é facultada aos interessados, de segunda a sexta-feira, das 08 h às 11 h e das 14 h às 17 h, mediante agendamento pelo telefone (62) 3221-6211 com o servidor Alessandro Marques.

4.5.1 - A vistoria não é condição de habilitação; serve apenas para conhecimento das condições de execução.

4.5.2 - O representante da empresa deverá apresentar documento de identidade e credencial da licitante.

4.5.3 - A ausência à vistoria não exime a Contratada do cumprimento integral das obrigações.

4.5.4 - A vistoria poderá ser substituída por Declaração de Dispensa de Vistoria, na qual o licitante afirme ter pleno conhecimento das condições locais ou assuma total responsabilidade por eventuais particularidades.

4.6 - Após o aceite da proposta, o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar será convocado, via sistema, para apresentar amostras.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DE GOIÁS
CREA-GO

4.6.1 - A apresentação da amostra poderá ser dispensada, caso a empresa já tenha prestado serviço satisfatório e/ou possua contrato ativo com o Conselho.

4.7 - Serão exigidas amostras dos itens **1 e 2 do grupo único** (jantar/almoço e coquetel) no prazo de **2 (dois) dias úteis** a contar da convocação formal do Agente de Contratação.

4.7.1 - As amostras passarão por prova de degustação para verificação de conformidade.

4.7.2 - Deverão ser entregues embaladas e identificadas, no Departamento Administrativo, Piso 2, Sala 206, da sede do Crea-GO, das 8 h às 12 h ou das 14 h às 17 h. Serão analisadas por comissão de 3 a 6 colaboradores em até **2 (dois) dias úteis**, emitindo-se parecer de aprovação ou reprovação.

4.7.3 - As amostras deverão conter todas as informações de especificação correspondentes à proposta.

4.7.4 - A apresentação de amostra deteriorada ou fraudada será considerada conduta inidônea.

4.7.5 - O prazo de entrega das amostras poderá ser prorrogado mediante solicitação fundamentada antes do seu término.

4.7.6 - Não entrega, atraso injustificado ou desconformidade da amostra implicará rejeição da proposta.

4.7.7 - Será desclassificada a proposta cuja amostra for reprovada.

4.7.8 - Os resultados da avaliação serão divulgados via sistema eletrônico.

4.7.9 - Caso a amostra do primeiro colocado seja reprovada, proceder-se-á à análise da amostra do licitante subsequente, repetindo-se o procedimento até a aprovação de amostra.

4.7.10 - As amostras entregues poderão ser manuseadas, testadas e desmontadas, não gerando direito a ressarcimento.

4.8 - O Pregoeiro poderá, a qualquer tempo, determinar visita técnica às instalações da licitante para verificar condições sanitárias e operacionais.

4.9 - A jurisprudência do TCU admite o lote único quando há interdependência técnica entre itens, sem prejuízo à competitividade ou aumento de custos. O agrupamento dos serviços de jantar/almoço e coquetel atende a esse requisito, proporcionando ganho de escala, padronização, redução de preços e maior controle.

4.10 - É vedada participação de consórcios e cooperativas, em razão da necessidade de responsabilização direta, logística centralizada e cumprimento rigoroso dos protocolos sanitários:

4.10.1 - A vedação está fundamentada em análise técnica constante do Estudo Técnico Preliminar, que demonstra incompatibilidade de modelos de cogestão com a rastreabilidade e padronização exigidas.

4.10.2 - A restrição não afronta a isonomia ou a competitividade (art. 9º, § 1º, I, Lei 14.133/2021), pois apoia-se em critérios objetivos de segurança alimentar e eficiência.

5 - DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1 - O fornecimento dos produtos e a prestação dos serviços terão início após a assinatura do contrato e mediante emissão de Ordem de Serviço/Compra formalizada pela Área de Aquisições e Contratos, sendo executados conforme a necessidade da Contratante.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DE GOIÁS
CREA-GO

5.2 - A Contratada deverá possuir, ou se comprometer formalmente a instalar, no prazo de até **60 (sessenta) dias corridos** a contar da assinatura do contrato, estrutura administrativa mínima em Goiânia-GO ou na Região Metropolitana.

5.2.1 - O Estudo Técnico Preliminar demonstrou a imprescindibilidade de estrutura local para evitar riscos de inexecução, comprometer a qualidade dos alimentos ou elevar custos operacionais.

5.2.2 - A exigência decorre da natureza do objeto, que envolve preparo, transporte e fornecimento contínuo de alimentos perecíveis, exigindo controle rigoroso de frescor, temperatura e condições sanitárias compatíveis com as RDCs ANVISA nº 275/2002 e nº 216/2004.

5.2.3 - A proximidade da unidade operacional garante agilidade, pronta resposta a alterações de cronograma e atendimento simultâneo a ordens de serviço.

5.2.4 - A exigência encontra respaldo no item 10.6 "a" da IN SEGES/MPDG nº 5/2017.

5.2.5 - A medida coaduna-se com o princípio do desenvolvimento nacional sustentável (art. 11, II, Lei 14.133/2021).

5.2.6 - Na habilitação, a licitante apresentará:

- a) Declaração de que já possui estrutura em Goiânia-GO ou Região Metropolitana; ou
- b) Compromisso de instalá-la no prazo de **60 (sessenta) dias corridos**, conforme modelo do Anexo I.

5.3 - Os serviços serão prestados na sede do Crea-GO (Rua 239, nº 561, Setor Universitário, Goiânia-GO) ou em outros locais indicados em Goiânia, Aparecida de Goiânia ou cidades do interior do Estado, podendo ocorrer aos sábados, domingos e feriados.

5.4 - Regras específicas para eventos de jantar, almoço e coquetel:

5.4.1 - A Ordem de Serviço será emitida com antecedência mínima de **5 (cinco) dias úteis**, especificando cardápio, local e número estimado de pessoas.

5.4.2 - A Contratada fornecerá todos os insumos e utensílios em perfeito estado (gueridons, xícaras, pratos em porcelana branca, talheres inox lisos, taças, jarras, guardanapos, *rechauds*, toalhas etc.).

- a) Utensílios metálicos: inox liso;
- b) Jarras e copos: vidro incolor;
- c) Louças: porcelana branca lisa;
- d) Toalhas/cobre-manchas: algodão branco ou tons pastéis;
- e) Guardanapos de papel: brancos lisos;
- f) Montagem/desmontagem e transporte: responsabilidade da Contratada;
- g) Serviço poderá ser à americana ou à inglesa, a critério da Contratante.

5.4.3 - A Contratada disponibilizará equipe capacitada (maître, garçons, copeiros, cozinha), uniformizada e, quando exigido, com EPIs.

5.4.4 - Montagem da estrutura: antecedência mínima de **3 (três) horas**.

5.4.5 - A Contratada será responsável por todos os equipamentos necessários: fogão, forno, geladeira, freezer, micro-ondas, utensílios, panos, sacos de lixo, **gás**, entre outros.

5.4.6 - Dependências do Crea-GO poderão ser usadas, com autorização, na véspera do evento.

5.4.7 - A Contratada reporá materiais extraviados ou danificados.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DE GOIÁS
CREA-GO

- 5.4.8 - Alimentos serão preparados no dia do evento, obedecendo normas sanitárias.
- 5.4.9 - A Contratada acompanhará a execução e fará reposições quando necessário.
- 5.4.10 - O serviço obedecerá horário, cardápio e cronograma aprovados.
- 5.4.11 - A Contratada orientará sua equipe e solucionará ocorrências no evento.
- 5.4.12 - O Crea-GO poderá convocar reunião prévia de alinhamento.
- 5.4.13 - A Contratada responderá pela conservação dos espaços e recolhimento de materiais e lixo.
- 5.4.14 - Ao final, providenciará limpeza do ambiente e descarte adequado dos resíduos.
- 5.4.15 - A duração estimada de cada evento é de até **4 (quatro) horas**.
- 5.5 - Recebimento do objeto:
- 5.5.1 - Será realizado por representante designado; itens em desconformidade poderão ser rejeitados no todo ou em parte e devolvidos para substituição em até **2 (duas) horas**, sem ônus adicional.
- 5.5.2 - Não será admitido recebimento incompleto, parcelado ou de qualidade inferior.
- 5.5.3 - A rejeição não exime a aplicação de sanções cabíveis.
- 5.6 - O Crea-GO poderá alterar ou reagendar evento, comunicando a Contratada com antecedência mínima de **2 (dois) dias úteis**.
- 5.6.1 - Em casos de força maior ou fato imprevisível, a alteração poderá ocorrer sem o prazo acima.
- 5.7 - Os alimentos deverão atender integralmente às normas da vigilância sanitária.
- 5.8 - A Contratada será responsável pelo transporte, acondicionamento e entrega dos produtos; o veículo deverá estar limpo, adequado e com capacidade compatível.
- 5.8.1 - Vasilhames e embalagens devem garantir a integridade dos alimentos.
- 5.9 - O objeto não entregue dentro do prazo será considerado recusa, salvo força maior comprovada.
- 5.10 - A não entrega do objeto ou sua entrega fora das especificações sujeitará a Contratada às penalidades da Lei 14.133/2021.
- 5.11 - Justificativas de atraso deverão ser formalizadas e documentadas para apreciação da Administração.
- 5.12 - A Contratada emitirá, mensalmente, Nota Fiscal pelos fornecimentos efetivamente realizados e aceitos, apenas em nome e CNPJ da Contratada vencedora.

6 - DO MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO

- 6.1 - O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, em conformidade com as cláusulas avençadas e com as disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, sendo cada parte responsável pelas consequências da inexecução total ou parcial de suas obrigações.
- 6.2 - Nos casos de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será automaticamente prorrogado pelo tempo correspondente, mediante anotação em apostila contratual.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DE GOIÁS
CREA-GO

6.3 - A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais formalmente designados, podendo haver a nomeação de substituto(s), nos termos da legislação vigente.

6.3.1 - O Fiscal do Contrato deverá registrar, em sistema próprio ou meio físico apropriado, todas as ocorrências relevantes da execução contratual, determinando, quando necessário, a correção de falhas, vícios ou defeitos identificados.

6.3.2 - Situações que excedam a competência do Fiscal deverão ser comunicadas, em tempo hábil, à autoridade superior para deliberação e adoção das medidas cabíveis.

6.4 - A Contratada deverá manter preposto, devidamente aceito pela Administração, no local de execução dos serviços, com poderes para representá-la durante a vigência contratual.

6.4.1 - A indicação ou manutenção de preposto poderá ser recusada, desde que por justificativa formal, cabendo à Contratada indicar novo representante.

6.5 - A Contratada será obrigada, às suas expensas, a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte, o objeto contratual em que se verificarem vícios, defeitos ou falhas decorrentes da execução ou de materiais empregados.

6.6 - A Contratada será responsável por todos os danos diretos causados à Administração ou a terceiros em decorrência da execução do contrato, sendo essa responsabilidade objetiva e não excluída pela eventual fiscalização ou acompanhamento por parte da Contratante.

6.7 - A Contratada responderá integralmente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução contratual.

6.8 - A inadimplência da Contratada em relação aos encargos mencionados no item anterior não implicará corresponsabilidade da Administração, tampouco poderá onerar o objeto do contrato.

6.9 - As comunicações formais entre a Contratante e a Contratada deverão ser realizadas por escrito, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica quando o ato assim permitir, conforme critérios de razoabilidade e segurança jurídica.

6.10 - O Gestor do Contrato poderá convocar representante da Contratada, a qualquer tempo, para adoção de providências imediatas visando à regularidade da execução contratual, conforme art. 44, §3º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 5/2017.

6.11 - Após a assinatura do contrato, a Contratante convocará reunião inicial com representante da Contratada, na qual será apresentado o Plano de Fiscalização contendo, no mínimo: obrigações contratuais, estratégias de fiscalização, critérios de avaliação da execução, plano complementar da Contratada (quando houver), método de aferição de resultados e sanções aplicáveis.

6.12 - Antes de cada pagamento, a Administração verificará a regularidade da Contratada quanto às condições de habilitação exigidas no processo licitatório.

6.12.1 - Serão exigidas, no mínimo:

- a) Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;
- b) Certificado de Regularidade do FGTS (CRF);





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DE GOIÁS
CREA-GO

c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

7 - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1 - Os serviços serão recebidos **provisoriamente**, no ato da entrega, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, mediante emissão de Termo Detalhado, desde que observadas todas as exigências de ordem técnica e administrativa.

7.1.1 - O prazo previsto nesta cláusula terá início com o recebimento da comunicação de cobrança da Contratada, acompanhada da comprovação da prestação dos serviços referentes à parcela a ser paga.

7.1.2 - Para fins de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o Fiscal do Contrato apurará os resultados da execução do objeto, avaliando o desempenho e a qualidade dos serviços prestados, conforme os indicadores estabelecidos.

7.1.3 - A análise será registrada em relatório e encaminhada ao Gestor do Contrato.

a) Considera-se ocorrido o recebimento provisório com emissão do Termo Detalhado ou, havendo mais de um, com a entrega do último;

b) A fiscalização não atestará a última ou única medição até que sanadas eventuais pendências apontadas no recebimento provisório.

7.2 - A Contratada será obrigada, às suas expensas, a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir o objeto em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções decorrentes da execução ou de materiais utilizados, sendo vedado o ateste final enquanto houver pendência.

7.2.1 - O recebimento provisório estará condicionado, quando aplicável, à conclusão de testes de campo e à entrega de manuais e instruções técnicas exigíveis.

7.2.2 - Os serviços poderão ser rejeitados, total ou parcialmente, caso estejam em desacordo com as especificações deste Termo de Referência e da proposta vencedora, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

7.3 - Quando a fiscalização for exercida por apenas um servidor, o Termo Detalhado deverá conter registro, análise e conclusão sobre a execução contratual, abrangendo aspectos técnicos e administrativos. O documento será encaminhado ao Gestor do Contrato para fins de recebimento definitivo.

7.4 - O recebimento **definitivo** ocorrerá no prazo de até **1 (um) dia útil** contado da data do recebimento provisório, mediante verificação da conformidade do serviço e emissão de Termo Detalhado por servidor ou comissão designada.

7.4.1 - Será emitido documento comprobatório da avaliação da execução contratual, com base nos indicadores definidos, mencionando o desempenho da Contratada e eventuais penalidades aplicadas.

7.4.2 - Havendo irregularidades que impeçam a liquidação e pagamento, estas deverão ser apontadas com base nas cláusulas contratuais pertinentes, sendo a Contratada notificada para realizar correções.

7.4.3 - Após análise dos relatórios, será emitido Termo Detalhado de Recebimento Definitivo.

7.4.4 - A Contratada será comunicada para emissão da Nota Fiscal ou fatura correspondente ao valor apurado pela fiscalização.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DE GOIÁS
CREA-GO

7.5 - Em caso de controvérsia quanto à execução do objeto (dimensão, qualidade ou quantidade), aplicar-se-á o disposto no art. 143 da Lei nº 14.133/2021. A Contratada será comunicada para emissão da Nota Fiscal correspondente à parcela incontroversa, viabilizando a liquidação e pagamento parcial.

7.6 - Nenhum prazo de recebimento será iniciado enquanto houver inconsistência não solucionada na execução do objeto ou na documentação de cobrança apresentada pela Contratada.

7.7 - O recebimento provisório ou definitivo não exime a Contratada da responsabilidade civil pela solidez e segurança dos serviços prestados, nem da responsabilidade técnica/profissional pela fiel execução contratual.

7.8 - Os prazos máximos para liquidação e pagamento serão os seguintes:

7.8.1 - Até **15 (quinze) dias úteis** para liquidação da despesa, contados do recebimento da Nota Fiscal ou documento equivalente;

7.8.2 - Até **15 (quinze) dias úteis** para o pagamento, contados da data de liquidação da despesa.

7.9 - Em caso de constatação de irregularidade na situação fiscal, trabalhista ou jurídica da Contratada, esta será notificada para regularizar sua situação ou apresentar defesa, no prazo de até **5 (cinco) dias úteis**, prorrogável uma única vez por igual período, a critério da Administração.

7.10 - Caso não ocorra regularização, ou sendo a defesa considerada improcedente, a Administração comunicará aos órgãos competentes (fiscais, trabalhistas ou tributários), especialmente nos casos em que houver pagamento pendente, para adoção de providências de compensação, bloqueio ou cobrança.

7.11 - Persistindo a situação de irregularidade, o contrato poderá ser rescindido, mediante instauração do devido processo administrativo, com observância do contraditório e da ampla defesa.

7.12 - Enquanto não houver decisão sobre eventual rescisão, e havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão processados normalmente.

7.12.1 - Quando do pagamento, serão realizadas retenções tributárias previstas na legislação vigente.

7.12.2 - Independentemente da planilha apresentada, aplicar-se-ão os percentuais efetivos definidos pela legislação.

7.13 - A Contratada optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, não sofrerá retenção dos tributos abrangidos pelo regime, desde que comprove formalmente sua condição de beneficiária, mediante apresentação de documento oficial válido.

8 - DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1 - A participação na licitação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, na forma do art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006. O fornecedor será selecionado por Pregão Eletrônico, com fundamento no art. 28 da Lei nº 14.133/2021, adotando-se o critério de julgamento menor preço global do grupo único (almoço/jantar e coquetel).

8.2 - Habilitação jurídica:



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DE GOIÁS
CREA-GO

- 8.2.1** - Pessoa física: documento oficial de identidade válido em todo o território nacional;
- 8.2.2** - Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis;
- 8.2.3** - Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI (autenticidade verificada no sítio oficial);
- 8.2.4** - Sociedade empresária, SLU ou EIRELI: ato constitutivo arquivado na Junta Comercial, com prova de administradores;
- 8.2.5** - Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento publicada no DOU e arquivada na Junta Comercial competente;
- 8.2.6** - Sociedade simples: ato constitutivo arquivado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, com prova de administradores;
- 8.2.7** - Filial, sucursal ou agência: inscrição do ato constitutivo da filial no respectivo registro, com averbação na matriz;
- 8.2.8** - Todos os documentos devem vir acompanhados de suas alterações ou consolidações.
- 8.3** - Habilitação fiscal, social e trabalhista:
- 8.3.1** - Prova de inscrição no CNPJ ou CPF;
- 8.3.2** - Certidão conjunta RFB/PGFN relativa a tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- 8.3.3** - Certificado de Regularidade do FGTS;
- 8.3.4** - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 8.3.5** - Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal/distrital ou estadual, compatível com a atividade;
- 8.3.6** - Prova de regularidade com as Fazendas Estadual e Municipal do domicílio ou sede;
- 8.3.7** - Se isento de tributos estadual ou municipal, declaração comprobatória;
- 8.3.8** - ME ou EPP optante pelo Simples Nacional fica dispensada da prova de inscrição nos cadastros estadual e municipal.
- 8.4** - Nos termos do art. 4º da Lei 14.133/2021 e do art. 43 da LC 123/2006, a regularidade fiscal plena somente será exigida para efeitos de contratação, não como condição de participação.
- 8.5** - Habilitação econômico-financeira:
- 8.5.1** - Pessoa física: certidão negativa de insolvência civil;
- 8.5.2** - Pessoa jurídica: certidão negativa de falência ou recuperação judicial;
- 8.5.3** - Balanço patrimonial e demais demonstrações dos dois últimos exercícios, comprovando índices LG, LC e SG superiores a 1; empresas constituídas há menos de **2 (dois) anos** podem apresentar balanço do período ou de abertura;
- 8.5.4** - Índice ≤ 1 exigirá patrimônio líquido mínimo de 10 % do valor estimado do contrato;
- 8.5.5** - Declaração dos índices assinada por profissional contábil habilitado.
- 8.6** - Habilitação técnico-operacional:
- 8.6.1** - Alvará de Autorização Sanitária válido, expedido pela Vigilância Sanitária competente;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DE GOIÁS
CREA-GO

8.6.2 - Comprovação de aptidão por atestados que demonstrem experiência em serviços de refeição coletiva ou coquetel, equivalentes ou superiores ao objeto:

- a) Experiência mínima de **1 (um) ano**, admitindo-se o somatório de períodos não contínuos;
- b) Pelo menos 1 (um) atestado referente a fornecimento de almoço/jantar ou coquetel, em qualquer quantidade, nos últimos **12 (doze) meses**;
- c) Atestados podem estar em nome da matriz ou filial.

8.7 - A licitante disponibilizará, quando solicitado, cópia dos contratos que sustentam os atestados, endereço da contratante e local de execução, entre outros elementos de verificação.

8.8 - Vistoria técnica:

8.8.1 - O licitante deverá apresentar declaração de que conhece as condições locais de execução ou Declaração de Dispensa de Vistoria assumindo plena responsabilidade e renunciando a alegar desconhecimento em futuras controvérsias técnicas ou financeiras.

9 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1 - A Contratada deverá cumprir integralmente todas as obrigações previstas no Termo de Referência, no contrato e seus anexos, assumindo exclusivamente os riscos e encargos decorrentes da adequada e perfeita execução do objeto.

9.2 - Responder, nos termos do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990) e da legislação aplicável, por todos os vícios e danos oriundos da execução do contrato, inclusive aqueles causados à Contratante ou a terceiros, sem que tal responsabilidade seja mitigada pela fiscalização exercida pela Administração. A Contratante poderá descontar dos pagamentos devidos ou da garantia contratual valores correspondentes a danos constatados;

9.3 - Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente da Contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.4 - Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.5 - Reparar, corrigir, substituir ou reconstruir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.6 - 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.

9.7 - Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Termo de Referência.

9.8 - Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa Contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DE GOIÁS
CREA-GO

com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

- 9.8.1** - Prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
 - 9.8.2** - Certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
 - 9.8.3** - Certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede da Contratada;
 - 9.8.4** - Certidão de Regularidade do FGTS-CRF; e
 - 9.8.5** - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.
- 9.9** - Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho, ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;
- 9.10** - Comunicar ao Fiscal do Contrato, no prazo de **24 (vinte e quatro) horas**, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual;
- 9.11** - Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;
- 9.12** - Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, na contratação direta;
- 9.13** - Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social, ou para aprendiz;
- 9.14** - Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;
- 9.15** - Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.16** - Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei 14.133/2021;
- 9.17** - Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 9.18** - Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e à legislação de regência;
- 9.19** - Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para a proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DE GOIÁS
CREA-GO

9.20 - Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

9.21 - Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congêneres;

9.22 - Não permitir utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos, nem permitir utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

10 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1 - Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com o contrato e seus anexos;

10.2 - Receber o objeto no prazo e condições estabelecidos no Termo de Referência;

10.3 - Notificar a Contratada, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que sejam por ela substituídos, reparados ou corrigidos, no total ou em parte, às suas expensas;

10.4 - Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pela Contratada;

10.5 - Efetuar o pagamento à Contratada do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente contrato;

10.6 - Aplicar à Contratada sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do contrato;

10.7 - Cientificar órgão de controle interno para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pela Contratada;

10.8 - Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução contratual;

10.9 - A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução contratual, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados;

10.10 - Prestar à Contratada e representantes e colaboradores todas as informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados;

10.11 - Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, por meio de comissão ou servidor especialmente designado;

10.12 - Designar fiscal para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DE GOIÁS
CREA-GO

10.13 - Atestar a nota fiscal/fatura ou devolvê-la, em caso de desacordo ou descumprimento ao pactuado, no prazo de **5 (cinco) dias úteis** após o seu recebimento, encaminhando-a para pagamento, desde que cumpridas todas as exigências pactuadas.

11 - DO REAJUSTE

11.1 - Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis pelo prazo de **12 (doze) meses**, contados da data do orçamento estimativo que embasou a contratação, conforme dispõe o §1º do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.2 - Após transcorrido o interregno mínimo de **12 (doze) meses**, os preços poderão ser reajustados, mediante solicitação da Contratada, com aplicação do *Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA*, desde que referente a obrigação iniciada e concluída após a ocorrência da anualidade.

11.3 - Para o reajuste subsequente ao primeiro, o interregno de **12 (doze) meses** será contado a partir da data de início dos efeitos financeiros do último reajuste aplicado.

11.4 - Na hipótese de atraso ou não divulgação do índice de reajuste, a Contratante efetuará o pagamento à Contratada com base na última variação oficial disponível, sendo devida a compensação da diferença tão logo seja divulgado o índice definitivo.

11.4.1 - A Contratada deverá apresentar, obrigatoriamente, a memória de cálculo correspondente.

11.5 - Na aferição final, será obrigatória a utilização do índice definitivo de reajustamento, conforme apurado e publicado pelo órgão competente.

11.6 - Caso o índice pactuado para reajuste venha a ser extinto ou deixe de ser oficialmente publicado, será adotado o índice que vier a substituí-lo por determinação legal ou normativa.

11.7 - Na ausência de definição legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão, por termo aditivo, novo índice oficial que melhor reflita a variação dos custos do contrato.

11.8 - A formalização do reajuste será realizada por meio de apostilamento.

12 - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1 - O contrato será **extinto de pleno direito** ao momento do término do prazo de vigência nele estipulado, independentemente de eventual pendência no cumprimento das obrigações assumidas pelas partes, sem prejuízo da apuração de responsabilidades.

12.2 - O contrato poderá ser extinto antes do termo final, por iniciativa da Contratante, nos termos do art. 137, § 4º, da Lei nº 14.133/2021, quando houver ausência de crédito orçamentário para sua continuidade ou diante da perda de interesse público, devidamente motivada.

12.2.1 - Nessa hipótese, a extinção será efetivada na próxima data de aniversário do contrato, desde que a Contratada seja formalmente notificada com antecedência mínima de **2 (dois) meses** dessa data.

12.3 - Caso a notificação mencionada na cláusula **14.2.1** ocorra em prazo inferior a **2 (dois) meses** da data de aniversário contratual, a extinção ocorrerá **2 (dois) meses** após a comunicação.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DE GOIÁS
CREA-GO

13 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

13.1 - Fica desde já designada a Área de Apoio às Contratações para realização da pesquisa de preços para contratação do objeto, em observância aos procedimentos que trata a Instrução Normativa nº. 65, de 07 de julho de 2021.

14 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1 - As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Crea-GO, para o exercício 2025.

14.2 - Nos termos do art. 86, da Portaria nº 007/2024, após a estimativa de despesas/justificativa de preços os autos seguirão para a Área de Contabilidade para manifestação a respeito da disponibilidade ou previsão orçamentária para atender à contratação.

14.3 - A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

15 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1 - Este Termo de Referência foi elaborado pelo **Departamento Administrativo**, na pessoa do servidor **Waldimar Santana** a seguir identificado, em conformidade com a legislação específica e a necessidade da Administração.

Goiânia-GO, 23 de junho de 2025.

Waldimar Santana
Gestor do Departamento Administrativo





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA DE GOIÁS
CREA-GO

ANEXO II – MODELO DE DECLARAÇÃO DE LOCALIZAÇÃO DE ESCRITÓRIO

Declaro, em cumprimento ao disposto no subitem **6.2** do Termo de Referência e item **10.6, “a”**, do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG nº 5/2017, que a empresa _____ (informar nome da empresa) _____, inscrita no CNPJ sob nº _____ (informar o CNPJ) _____, estabelecida em _____ (informar o endereço da empresa) _____ (MANTÉM/INSTALARÁ) escritório na cidade de _____ (informar o município da prestação do serviço) _____, no estado de Goiás, dispondo de capacidade operacional para receber e solucionar qualquer demanda da Contratante, bem como realizar todos os procedimentos pertinentes ao fornecimento de almoço/jantar e coquetel para o Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Estado de Goiás.

ENDEREÇO DO ESCRITÓRIO: (informar endereço caso já possua ou declarar que será informado, no prazo de **60 (sessenta) dias corridos**, a partir da vigência do contrato, caso pendente de instalação).

_____, _____ de _____ de _____.

(assinatura do representante legal)

OBSERVAÇÕES:

1) Esta declaração deverá ser enviada ao pregoeiro na fase de habilitação, como um dos documentos **obrigatórios**, devidamente preenchida e assinada por seu representante legal.