



GOVERNO DO ESTADO DE GOIÁS

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

NÚCLEO DE ESCRITÓRIO DE PROJETOS

SUPERINTENDÊNCIA DE DESPORTO EDUCACIONAL, ARTE E EDUCAÇÃO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)Número do Processo -
SISLOG
116470Número do Processo - SEI
202500005028762

Em conformidade com a Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021 e com o Decreto estadual nº 10.207, de 27 de janeiro de 2023, o Estudo Técnico Preliminar - ETP é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação a fim de atender a uma necessidade administrativa, e tem por objetivo subsidiar a elaboração do Anteprojeto, Termo de Referência ou Projeto Básico, bem como do edital de licitação e da minuta contratual, quando aplicável.

Tópico 1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1. O presente Estudo Técnico Preliminar apresenta os estudos técnicos realizados visando identificar e analisar as soluções disponíveis no mercado, em termos de requisitos, alternativas e justificativas para escolha da melhor solução para alcançar os resultados pretendidos.

1.2. Assim, a delimitação da solução nos termos e condições estipulados não é decisão de livre arbítrio desta equipe. Aqui estão pautados elementos que, fundamentadamente, têm a capacidade e potencial para, em tese, considerando o caso concreto, melhor atender ao interesse público.

1.3. Este Estudo Técnico Preliminar foi elaborado conforme os estudos anteriormente realizado no processo SISLOG 109769, pois se trata do mesmo objeto, que foi revogado com base no art. 165, alínea "d" da Lei nº 14.133/2021.

Previsão no Plano de Contratações Anual:

1.4. A demanda a ser contratada está prevista no PCA 2024/2025.

Alinhamento Estratégico:

1.5. Esta pretendida contratação apresenta conformidade com os Programas e Ações do PPA 2024-2027 relacionados às atribuições desta Pasta, em conformidade com as suas competências, nos termos da [Lei nº 22.317, 18 de outubro de 2023](#).

1.6. O certame contempla a organização dos eventos esportivos e eventos de formação da Secretaria de Estado da Educação, garantindo o fornecimento de alimentação de qualidade, segura e adequada às necessidades dos participantes. O estudo delimita com precisão os eventos que demandam a contratação de uma empresa especializada, assegurando que todas as condições sejam atendidas de forma eficiente e conforme os requisitos estabelecidos.

1 - Eventos Esportivos: Os eventos esportivos são atividades que envolvem atletas, técnicos, árbitros e comitê organizador. Cada evento esportivo será descrito com o número estimado de participantes e a necessidade de alimentação específica para os envolvidos, denominados:

1. Jogos Estudantis (Intermunicipal, Regional, Estadual e Nacional).
2. Festivais Desporto Educa (Projeto de Treinamento).

2 – Eventos da Arte: São eventos voltados para o fomentar das atividades artísticas, culturais nas variadas modalidades que promovam e resgatem a cultura, as tradições goianas, os saberes expressivos em artes literárias, visuais, dança, música e teatro no Sistema Educativo do Estado de Goiás, denominados:

1. Festival de Arte Educativo de Goiás -FAEGO (Regional e Estadual).
2. Concursos Literários.
3. Olimpíadas da Humanidade.

3 – Formações não imersivas: Os eventos de formação são voltados para o desenvolvimento profissional, treinamento e capacitação de profissionais da Seduc, como professores, técnicos e outros, quais sejam:

1. Capacitações.
2. Seminários.

3. Formações não imersivas.

1.7. Considerando que a demanda dos participantes aos eventos acima são muito variáveis, a estimativa do quantitativo dos serviços de alimentação, na modalidade self-service, foi calculada com base nas contratações anteriores.

Justificativa da Contratação:

1.8. A presente contratação justifica-se pela necessidade de atender as políticas públicas e o compromisso permanente de aprimorar os padrões de qualidade do ensino, as demandas referentes ao alunado contribui de forma significativa com seu aprendizado, inferindo de maneira singular no seu comprometimento com os estudos necessários ao desenvolvimento do processo de ensino aprendizagem e, uma dessas ações, se configura com o provimento das atividades complementares.

1.9. A presente requisição de abertura de procedimento licitatório para contratação de empresa especializada em fornecimento de alimentação com a finalidade de realizar os eventos escolares esportivos, culturais, promovidos por meio da Superintendência de Desporto Educacional, Arte e Educação e demais cursos de formação do corpo docente desta Secretaria, em conformidade com as metas estabelecidas no PPA/LOA do Governo do Estado de Goiás, tendo em vista, de que o futuro Pregão Eletrônico para a contratação de empresas especializadas no objeto em questão permite maior transparência e visibilidade das ações e atividades realizadas nas unidades administrativas, uma vez que os quantitativos previstos foram definidos com base nas atividades e ações executadas nos anos de 2023 e 2024, onde caberá a cada Superintendência das unidades demandantes, realizar sua gestão planejar e avaliar a viabilidade da contratação para a aquisição do objeto para as demandas do ano vidouro e próximo, deflagrando os objetivos propostos nas ações planejadas por meio desta Secretaria.

1.10. Em específico aos eventos formativos na sede da Secretaria de Estado da Educação, as chamadas **Formações Não Imersivas**, são realizadas nas dependências da própria sede e por isso são formações mais breves e com foco em apresentação de metodologias, compartilhamento de boas práticas e relatórios informativos. O intuito é aproveitar os espaços desta Secretaria, aliado a momentos de facilitação programática e que estejam conectadas ao cotidiano dos servidores, independente de atuarem na gestão e/ou regência.

1.11. Fundamentada na Legislação Educacional, que além de estar cumprindo ao que estabelecem as Diretrizes Curriculares e a legislação, onde preconizam a necessidade de oportunizar o acesso à prática esportiva e culturais a todo corpo discente das redes de ensino, tem como fundamentação o [Art. 217 da Constituição Federal de 1988](#), a qual estabelece dever do Estado fomentar práticas desportivas formais e não formais, como direito de cada um, observados assim a destinação de recursos públicos para a promoção prioritária do esporte educacional e, em casos específicos, sem dúvidas de que se trata de um poderoso instrumento na formação integral de seu praticante, tanto no aspecto físico quanto no sócio-educativo, uma vez que leva o indivíduo a respeitar normas, a aprender a ganhar e a perder, a lidar com adversidades, a abrir mão de interesses pessoais em função de interesses grupais, a interagir e se inserir à coletividade, o que contribui para a formação de seu caráter, a melhoria da saúde, sociabilidade e qualidade de vida e as Legislações que regulamentam o Desporto Educacional, em questão o [Decreto nº 7.984/2013](#), Art.165 e 166 da Constituição Estadual que regulamenta a [Lei Federal 9.615/1998](#) que institui normas gerais sobre incentivos e benefícios para fomentar as atividades de caráter desportivo, instituído pela [Lei 17.419/2011](#) e regulamentada pela [Portaria nº 855/2024](#), têm por finalidade promover por meio da prática esportiva a integração, intercâmbios e desenvolvimento global dos estudantes/atletas das Unidades Escolares da Educação Básica, proporcionando a esse público diferentes experiências esportivas, além de incentivar a prática de modalidades Olímpicas e Paralímpicas nas redes de ensino e promover ampla mobilização da juventude estudantil goiana em torno do esporte.

1.12. A Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, que traz em seu capítulo III os instrumentos que se relacionam à educação, cultura e desporto, enfatizando em seu Art. 205 que a educação, é um direito de todos e dever do Estado, e deve visar o pleno desenvolvimento da pessoa. Seguido pelo Art. 206. que aponta que o ensino deve ser ministrado com base na “liberdade de aprender, ensinar, pesquisar e divulgar o pensamento, a arte e o saber” (inciso II). Apresenta ainda o Art. 215. que preconiza que o Estado “apoiará e incentivará a valorização e a difusão das manifestações culturais”, abrangendo a tradição das bandas musicais escolares; e o Art. 217. que apresenta o dever de fomentar práticas desportivas formais e não-formais.

1.13. A formação de professores também tem um impacto direto na qualidade da educação oferecida aos alunos. Professores bem formados estão mais aptos a identificar as dificuldades de aprendizagem dos alunos e buscar estratégias de intervenção adequadas. Eles possuem habilidades de comunicação eficazes, sabem como motivar os estudantes e criar um ambiente de aprendizagem acolhedor. Um professor qualificado pode despertar o interesse e o entusiasmo dos alunos, fazendo com que eles se tornem protagonistas ativos em seu próprio processo educativo.

1.14. No entanto, apesar da importância da formação de professores, é necessário reconhecer que ainda existem desafios a serem enfrentados no Brasil. É fundamental investir na valorização e na melhoria das condições de trabalho dos professores, além de garantir uma formação inicial de qualidade. O incentivo à formação continuada, o acesso a recursos didáticos adequados e a valorização da carreira docente são aspectos cruciais para o fortalecimento da educação brasileira.

1.15. Em suma, a formação de professores desempenha papel crucial na promoção de educação de qualidade no Brasil. Investir na qualificação dos profissionais da educação é investimento futuro do país, pois são eles que moldam as mentes e os corações dos futuros cidadãos.

1.16. No Brasil, o programa de formação continuada de professores está respaldado por legislações específicas que buscam promover a qualificação e o aprimoramento dos docentes ao longo de suas carreiras. Diversos aspectos legais são relevantes para o desenvolvimento e a implementação desses programas, garantindo sua efetividade e conformidade com as diretrizes estabelecidas.

1.17. A Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394/1996) estabelece as bases legais para a formação continuada de professores no Brasil. Segundo essa lei, a formação continuada é um direito e uma obrigação de todo profissional da educação, devendo ser oferecida de forma contínua ao longo de sua carreira.

1.18. O Plano Nacional de Educação (Lei nº 13.005/2014) também traz metas específicas para a formação continuada dos professores. Esse plano estabelece diretrizes para a formação inicial e continuada dos profissionais da educação, incluindo a valorização e a qualificação dos docentes, visando à melhoria da qualidade da educação no país.

1.19. Em virtude do exposto, ratificamos a importância da realização do presente procedimento licitatório, que se configura como um instrumento essencial para o cumprimento das metas educacionais estabelecidas, garantindo o acesso igualitário a uma educação de qualidade em todo o território goiano.

1.20. A ausência do objeto desta contratação poderá ocasionar os seguintes prejuízos:

1. A ausência de alimentação adequada pode inviabilizar a realização de eventos importantes como os Jogos Estudantis, Festivais de Arte (FAEGO), Olimpíadas Educacionais e cursos de formação.
2. Sem suporte logístico, muitos participantes podem não ter condições de permanecer nos eventos, comprometendo a adesão e os objetivos pedagógicos e culturais das atividades.
3. A falta de contratação impede o cumprimento das metas e objetivos previstos no Plano Plurianual (PPA) e na Lei Orçamentária Anual (LOA), prejudicando o planejamento estratégico e a execução das políticas públicas educacionais.
4. Pode haver descontinuidade nas iniciativas previstas, resultando na perda de recursos financeiros já alocados.
5. Eventos como os Jogos Estudantis e os Festivais de Arte promovem inclusão social e desenvolvimento educacional.

6. Sem alimentação, estudantes de regiões mais vulneráveis podem ser excluídos devido à falta de condições para participação, comprometendo o princípio da isonomia.
7. Contratações emergenciais ou não planejadas tendem a resultar em custos mais elevados e baixa qualidade nos serviços prestados.
8. A falta de um processo licitatório organizado pode gerar gastos desnecessários com contratações emergenciais, que geralmente possuem preços superiores ao mercado regular.

Tópico 2 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

Definição da solução escolhida

2.1. Abaixo segue a descrição resumida do objeto a ser contratado, definido após a realização de estudo técnico preliminar: **Prestação de Serviços - Prestação de Serviços para fornecimento de alimentação; café da manhã, almoço, jantar, lanche, água mineral acondicionada em galão de 20l, copo e garrafa. Visando registrar preços para futura contratação com o objetivo de atender os eventos esportivos, culturais, artísticos, olimpíadas a serem realizados com os alunos da Rede e também os cursos de formação a serem ministrados para os corpo docente da Rede Estadual da Educação.**

Característica do objeto:

2.2. O objeto a ser contratado é **Comum**, assim considerado por possuir padrão de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos no Termo de Referência, por meio de especificações usuais no mercado, na forma do inciso XIII do art. 6º da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

2.3. A solução adotada trata-se de objeto comum, pois:

2.3.1. é encontrado e praticado no mercado sem maiores dificuldades;

2.3.2. é ordinário, sem peculiaridades ou características especiais;

2.3.3. é apresentado com identidade e características padronizadas, com perfil qualitativo passível de ser descrito objetivamente; e

2.3.4. sua caracterização é garantida tendo por base as exigências detalhadas do Termo de Referência, compatível com o rito procedimental de seleção do fornecedor a ser adotado.

Levantamento das soluções existentes no mercado:

SOLUÇÃO	VANTAGENS	DESVANTAGENS
1. Chamamento Público/Credenciamento	- Diversos fornecedores habilitados - Agilidade após o credenciamento - Flexibilidade na escolha do prestador	- Sem competição direta de preços - Difícil de gerenciar muitos fornecedores - Pode gerar questionamentos sobre critérios de uso
2. Pregão Eletrônico / Presencial	- Maior competitividade e economia - Processo padronizado e seguro - Ampla participação de fornecedores	- Pouco flexível para eventos imprevistos - Processo demorado para demandas frequentes - Risco de abandono por preços muito baixos
3. Parceria com Agricultura Familiar / Cooperativas	- Apoio à economia local - Produtos frescos e sustentáveis - Dispensa de licitação permitida por lei	- Limitações logísticas - Produção insuficiente para grandes eventos - Exige controle de qualidade e segurança alimentar
4. Sistema de Registro de Preços (SRP) (RECOMENDADO)	- Atende múltiplas demandas - Contratação rápida e flexível - Economia e previsibilidade - Validade de até 12 meses, podendo ser prorrogada	- Requer planejamento prévio e estimativas realistas - Sujeito a inatividade da ata - Dificuldade de reajuste de preços durante vigência
5. Parceria com Instituições Públicas	- Custo reduzido - Integração educacional e social - Estímulo à formação técnica	- Capacidade limitada - Exige formalização de parcerias - Padrão de qualidade pode variar

6. Cartão Corporativo / Suprimento de Fundos	- Útil para emergências e eventos pequenos - Agilidade na compra	- Uso limitado por lei - Alto risco de mau uso ou erros - Fortemente auditado
7. Dispensa ou Inexigibilidade de Licitação	- Viável em situações excepcionais - Rapidez na contratação	- Aplicação restrita e altamente fiscalizada - Pode gerar suspeitas de favorecimento - Menor transparência e concorrência

Definição da natureza de execução do objeto:

2.4. A execução do objeto contratado pode ser considerado de **natureza não continuada**, nos termos do inciso XV do art. 6º da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, já que são serviços de fornecimentos contínuos aqueles contratados pela Administração Pública para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas.

Regime de fornecimento:

2.5. Tendo em vista a necessidade de fornecimento dos bens ou serviços contratados, a entrega será prestada de forma **de forma parcelada, sob demanda**.

2.6. A empresa contratada deverá assegurar a entrega de alimentos em quantidade e qualidade adequadas, atendendo às normas sanitárias, de segurança alimentar e aos critérios estabelecidos pela contratante.

2.7. Elementos Necessários para a Solução**a) Bens**

Alimentos: A empresa contratada deverá fornecer os ingredientes e produtos alimentícios de acordo com as especificações exigidas pela instituição, com foco na qualidade, segurança e diversidade alimentar. O cardápio deverá ser planejado de maneira a atender a todas as necessidades nutricionais.

Equipamentos e Utensílios: Os utensílios e equipamentos necessários para a preparação, armazenamento e distribuição de alimentos (ex.: painéis, fogões, refrigeradores, embalagens adequadas, mesas, cadeiras, utensílios, forração, talheres, copos, pratos, etc.) são de responsabilidade da empresa fornecedora.

Veículos de Transporte: Caso a alimentação precise ser transportada para diferentes locais, a empresa deverá dispor de veículos adequados para garantir que os alimentos sejam entregues em condições de higiene e segurança.

b) Serviços

Preparação e Cozinha: A empresa deve ser responsável pela preparação das refeições conforme o cardápio previamente aprovado, utilizando os ingredientes fornecidos e garantindo os padrões de qualidade e higiene.

Distribuição e Serviço de Alimentação: Inclui o fornecimento das refeições no local adequado, com os padrões de temperatura e apresentação exigidos, sendo realizado no horário estipulado.

Limpeza e Higiene: A empresa contratada deve garantir a limpeza e a desinfecção das áreas de preparo e armazenamento de alimentos, bem como a manutenção da higiene pessoal dos funcionários envolvidos na manipulação de alimentos.

Controle de Qualidade: Implementação de controles de qualidade para garantir que os alimentos estejam dentro das normas sanitárias e nutricionais estabelecidas, incluindo a gestão de validade dos produtos e o cumprimento das exigências de segurança alimentar.

c) Requisitos Técnicos

Qualificação e Capacitação Profissional: A empresa deverá dispor de uma equipe qualificada, com profissionais com experiência em fornecimento de alimentação coletiva, incluindo cozinheiros, nutricionistas, auxiliares de cozinha, entre outros.

Segurança Alimentar: A empresa deve seguir as normas de segurança alimentar estabelecidas pela ANVISA e outros órgãos reguladores, incluindo a rastreabilidade dos alimentos fornecidos, controle de temperatura, entre outros aspectos críticos.

Normas de Sustentabilidade e Responsabilidade Social: Caso haja necessidade, a empresa pode ser requerida a adotar práticas sustentáveis, como o uso de ingredientes orgânicos, a redução de desperdício de alimentos e o cuidado com a embalagem (preferência por materiais recicláveis e biodegradáveis).

Tecnologia e Inovação: A empresa deve dispor de sistemas tecnológicos para controle e otimização da logística de distribuição.

d) Requisitos Operacionais

Horários de Funcionamento: A empresa deverá operar dentro dos horários estabelecidos por cada evento, garantindo a entrega das refeições em tempo hábil e a regularidade no fornecimento.

Gestão de Emergências: A empresa deverá ter planos de contingência para situações de emergência (como falhas na cadeia de fornecimento ou problemas operacionais), assegurando a continuidade do serviço.

Comunicação e Relacionamento: Estabelecimento de canais de comunicação eficientes para o acompanhamento da execução do contrato, feedback sobre a qualidade das refeições e resolução de problemas operacionais.

e) Aspectos Legais e Regulatórios

Licenciamento e Certificação: A empresa deve estar devidamente licenciada pelos órgãos competentes para o fornecimento de alimentação coletiva, com todas as certificações de saúde e qualidade exigidas pelas autoridades locais.

Compliance com Leis e Normas: A empresa deverá cumprir todas as normas trabalhistas, tributárias e regulatórias aplicáveis, além de garantir os direitos dos seus funcionários e a conformidade com as regras de segurança e higiene alimentar.

2.8. Justificativa da escolha da solução pelo Sistema Registro de Preços:

1. **Atende a Múltiplas Demandas com um Único Procedimento:** O SRP permite que **diversas superintendências utilizem uma única licitação** para suprir suas necessidades, o que:

Evita a repetição de processos licitatórios para cada evento;

Reduz custo operacional e burocracia;

Garante **padronização da qualidade** dos serviços contratados.

1. **Flexibilidade e Planejamento:** Com o SRP, os alimentos e serviços de buffet são registrados em ata, mas **só são adquiridos conforme a real necessidade**.

Evita compras em excesso e desperdícios;

Facilita o planejamento orçamentário;

Permite **contratar de forma escalonada**, de acordo com os eventos que forem surgindo.

1. **Agilidade nas Contratações:** Uma vez feita a licitação e assinada a Ata de Registro de Preços, a **contratação é imediata**, bastando a emissão da autorização ou nota de empenho.

Ideal para eventos com datas próximas;

Reduz drasticamente o tempo entre a demanda e a entrega.

1. **Economia e Competitividade:** O SRP promove uma ampla concorrência, o que geralmente resulta em:

Preços mais baixos;

Fornecedores comprometidos, pois já conhecem as condições da ata;

Redução de sobrepreços por urgência ou contratação individualizada.

1. **Segurança Jurídica e Transparência:** Baseado na **Lei 14.133/2021** (nova Lei de Licitações) e regulamentado por decreto estadual ou federal, o SRP é uma solução **juridicamente segura**, desde que observadas as regras de publicidade, planejamento e formalização.

Facilita a fiscalização e controle interno;

Proporciona **transparência e previsibilidade** nos gastos públicos.

1. **Facilidade de Gestão Centralizada:** A secretaria pode gerir **de forma centralizada** a Ata, acompanhando:

O desempenho dos fornecedores;

Os quantitativos utilizados por cada unidade;

A validade e vigência dos preços e contratos.

2.9. Conclusão

A Equipe de Planejamento, dentre os levantamentos acima transcritos, escolheu como solução o sistema de registro de preços, considerando a recorrência dos eventos e a necessidade de racionalização dos processos administrativos, a **adoção do Sistema de Registro de Preços** se mostra a alternativa mais eficaz, econômica e segura para o fornecimento de alimentos no âmbito da Secretaria Estadual de Educação.

Conforme o art. 82 da Lei 14.133/2021, o edital de licitação para registro de preços deverá observar as regras gerais estabelecidas por esta Lei, incluindo a definição das especificidades da licitação e de seu objeto, a possibilidade de registro de mais de um fornecedor e as condições para alteração de preços registrados.

A flexibilidade oferecida pelo registro de preços na gestão da aquisição de bens e serviços, em consonância com o art. 83 da Lei 14.133/2021, que estabelece que a existência de preços registrados implica compromisso de fornecimento, mas não obriga a Administração a contratar, facultando a realização de licitação específica para os serviços pretendidos, desde que devidamente motivada, assegurando assim uma gestão eficiente dos recursos públicos.

A possibilidade de ampla pesquisa de mercado e seleção conforme os procedimentos previstos em regulamento, assegurando que a Administração obtenha as condições mais vantajosas para contratação. Adicionalmente, o sistema de registro de preços permite atender ao princípio da eficiência e da economicidade, ao possibilitar a aquisição de bens e serviços conforme a necessidade e ao melhor preço, evitando desperdícios e garantindo a melhor utilização dos recursos públicos, em acordo com os objetivos desta Lei.

Portanto, a decisão de adotar o sistema de registro de preços para a contratação futura e eventual dos serviços, justifica-se pela maior flexibilidade, eficiência na gestão dos contratos e potencial de economia para a Administração Pública, alinhada às disposições e espírito da Lei 14.133/2021.

2.10. Vigência da Ata de Registro de Preços

A Vigência da Ata Registro de Preço, seguirá o Art. 84 da Lei nº 14.133/2021: O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

Os efeitos da prorrogação da ARP, recai sobre os quantitativos originários registrados, conforme expresso no Termo de Referência e Edital.

Vigência do contrato:

2.11. O prazo de vigência contratual é de 24 (vinte e quatro) 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 01 de abril de 2021.

2.11.1. Considerando que o objeto contratado é de natureza não continuada, a vigência do contrato é prorrogável nos termos da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021

Tópico 3 - ESTIMATIVA DA QUANTIDADE A SER CONTRATADA

Identificação dos itens, quantidades e unidades:

3.1. A estimativa da quantidade a ser contratada é justificada nos termos deste ETP, conforme disposto na Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021. A descrição com o respectivo quantitativo a ser contratado está apresentado abaixo:

#	Cod	Descrição	Qtde
001	150	serviços de refeição, buffet.	1
002	150	serviços de refeição, buffet.	1
003	150	serviços de refeição, buffet.	1
004	150	serviços de refeição, buffet.	1
005	150	serviços de refeição, buffet.	1
006	150	serviços de refeição, buffet.	1
007	150	serviços de refeição, buffet.	1
008	150	serviços de refeição, buffet.	1
009	150	serviços de refeição, buffet.	1
010	150	serviços de refeição, buffet.	1
011	150	serviços de refeição, buffet.	1
012	150	serviços de refeição, buffet.	1
013	150	serviços de refeição, buffet.	1
014	150	serviços de refeição, buffet.	1
015	150	serviços de refeição, buffet.	1
016	150	serviços de refeição, buffet.	1
017	150	serviços de refeição, buffet.	1
018	150	serviços de refeição, buffet.	1
019	150	serviços de refeição, buffet.	1
020	150	serviços de refeição, buffet.	1
021	150	serviços de refeição, buffet.	1
022	150	serviços de refeição, buffet.	1
023	150	serviços de refeição, buffet.	1
024	150	serviços de refeição, buffet.	1
025	150	serviços de refeição, buffet.	1
026	150	serviços de refeição, buffet.	1
027	150	serviços de refeição, buffet.	1
028	150	serviços de refeição, buffet.	1
029	150	serviços de refeição, buffet.	1
030	150	serviços de refeição, buffet.	1

3.2. Discriminação dos serviços a serem oferecidos, por regional e quantitativos:

ITEM 01 - REGIONAL NORTE (URUAÇU) -JOGOS ESTUDANTIS	
Prestação de Serviços de fornecimento de café da manhã, lanche, almoço e jantar	
Serviço a ser fornecido	Qtd.
Café da Manhã	10.000
Almoço	10.000
Jantar	10.000
Lanche	10.000
ITEM 02 - REGIONAL NORTE (URUAÇU) -JOGOS ESTUDANTIS	
Prestação de Serviços de Fornecimento de água mineral e gelo	
Serviço a ser fornecido	Qtd.
Água mineral (galão 20l)	160
Água mineral (caixa 48 und)	200
Saco de gelo	400
ITEM 03 - REGIONAL CENTRAL (INHUMAS) -JOGOS ESTUDANTIS	
Prestação de Serviços de fornecimento de café da manhã, lanche, almoço e jantar	
Serviço a ser fornecido	Qtd.
Café da Manhã	12.320
Almoço	12.320
Jantar	12.320
Lanche	12.320
ITEM 04 - REGIONAL CENTRAL (INHUMAS) -JOGOS ESTUDANTIS	
Prestação de Serviços de Fornecimento de água mineral e gelo	
Serviço a ser fornecido	Qtd.
Água mineral (galão 20l)	160

Água mineral (caixa 48 und)	200
Saco de gelo	400
ITEM 05 - REGIONAL SUDOESTE (MINEIROS)-JOGOS ESTUDANTIS	
Prestação de Serviços de fornecimento de café da manhã, lanche, almoço e jantar	
Serviço a ser fornecido	Qtd.
Café da Manhã	11.200
Almoço	11.200
Jantar	11.200
Lanche	11.200
ITEM 06 - REGIONAL SUDOESTE (MINEIROS)-JOGOS ESTUDANTIS	
Prestação de Serviços de Fornecimento de água mineral e gelo	
Serviço a ser fornecido	Qtd.
Água mineral (galão 20l)	160
Água mineral (caixa 48 und)	200
Saco de gelo	400
ITEM 07 - REGIONAL NORDESTE (CAMPOS BELOS)-JOGOS ESTUDANTIS	
Prestação de Serviços de fornecimento de café da manhã, lanche, almoço e jantar	
Serviço a ser fornecido	Qtd.
Café da Manhã	12.800
Almoço	12.800
Jantar	12.800
Lanche	12.800
ITEM 08 - REGIONAL NORDESTE (CAMPOS BELOS)-JOGOS ESTUDANTIS	
Prestação de Serviços de Fornecimento de água mineral e gelo	
Serviço a ser fornecido	Qtd.
Água mineral (galão 20l)	160
Água mineral (caixa 48 und)	200
Saco de gelo	400
ITEM 09 - REGIONAL SUL (ITUMBIARA)-JOGOS ESTUDANTIS	
Prestação de Serviços de fornecimento de café da manhã, lanche, almoço e jantar	
Serviço a ser fornecido	Qtd.
Café da Manhã	10.400
Almoço	10.400
Jantar	10.400
Lanche	10.400
ITEM 10 - REGIONAL SUL (ITUMBIARA)-JOGOS ESTUDANTIS	
Prestação de Serviços de Fornecimento de água mineral e gelo	
Serviço a ser fornecido	Qtd.
Água mineral (galão 20l)	160
Água mineral (caixa 48 und)	200
Saco de gelo	400
ITEM 11 - REGIONAL SUL (CALDAS NOVAS)-JOGOS ESTUDANTIS	
Prestação de Serviços de fornecimento de café da manhã, lanche, almoço e jantar	
Serviço a ser fornecido	Qtd.
Café da Manhã	4.200
Almoço	28.000
Jantar	28.000
Lanche	28.000
ITEM 12 - REGIONAL SUL (CALDAS NOVAS)-JOGOS ESTUDANTIS	
Prestação de Serviços de Fornecimento de água mineral e gelo	
Serviço a ser fornecido	Qtd.
Água mineral (galão 20l)	350
Água mineral (caixa 48 und)	140
Água mineral (garrafa 500ml)	2.072
Saco de gelo	280
ITEM 13 - REGIONAL SUDOESTE (RIO VERDE)-JOGOS ESTUDANTIS	
Prestação de Serviços de fornecimento de café da manhã, lanche, almoço e jantar	
Serviço a ser fornecido	Qtd.

Café da Manhã	4.200
Almoço	28.000
Jantar	28.000
Lanche	28.000
ITEM 14 - REGIONAL SUDOESTE (RIO VERDE)-JOGOS ESTUDANTIS	
Prestação de Serviços de Fornecimento de água mineral e gelo	
Serviço a ser fornecido	Qtd.
Água mineral (galão 20l)	350
Água mineral (caixa 48 und)	140
Água mineral (garrafa 500ml)	2.072
Saco de gelo	280
ITEM 15-(GOIÂNIA)-JOGOS ESTUDANTIS E DEMAIS EVENTOS	
Prestação de Serviços de fornecimento de café da manhã, lanche, almoço e jantar	
Serviço a ser fornecido	Qtd.
Café da Manhã	195.856
Almoço	247.750
Jantar	158.910
Lanche	242.146
ITEM 16-(GOIÂNIA)-JOGOS ESTUDANTIS E DEMAIS EVENTOS	
Prestação de Serviços de Fornecimento de água mineral e gelo	
Serviço a ser fornecido	Qtd.
Água mineral (galão 20l)	7.128
Água mineral (caixa 48 und)	5.780
Água mineral (garrafa 500ml)	133.671
Saco de gelo	2.432
ITEM 17 - REGIONAL SUL (MORRINHOS)-FAEGO	
Prestação de Serviços de fornecimento de café da manhã, lanche, almoço e jantar	
Serviço a ser fornecido	Qtd.
Café da Manhã	3.800
Almoço	3.800
Jantar	3.800
Lanche	7.600
ITEM 18 - REGIONAL SUL (MORRINHOS)-FAEGO	
Prestação de Serviços de Fornecimento de água mineral e gelo	
Serviço a ser fornecido	Qtd.
Água mineral (caixa 48 und)	120
Água mineral (garrafa 500ml)	800
Saco de gelo	12
ITEM 19 - REGIONAL SUL (ANÁPOLIS)-FAEGO REGIONAL-CONCURSO CÊNICO-LITERÁRIO-SEMINÁRIO DESAFIOS E POSSIBILIDADES	
Prestação de Serviços de fornecimento de café da manhã, lanche, almoço e jantar	
Serviço a ser fornecido	Qtd.
Café da Manhã	12.160
Almoço	12.160
Jantar	7.780
Lanche	16.440
ITEM 20 - REGIONAL SUL (ANÁPOLIS)-FAEGO REGIONAL-CONCURSO CÊNICO-LITERÁRIO-SEMINÁRIO DESAFIOS E POSSIBILIDADES	
Prestação de Serviços de fornecimento de água mineral e gelo	
Serviço a ser fornecido	Qtd.
Água mineral (galão 20l)	90
Água mineral (caixa 48 und)	376
Água mineral (garrafa 500ml)	5.592
Saco de gelo	90
ITEM 21 - REGIONAL CENTRAL (CIDADE DE GOIÁS)-FAEGO-OLÍMPIADAS DA HUMANIDADE-TURISMO EDUCACIONAL	
Prestação de Serviços de fornecimento de café da manhã, lanche, almoço e jantar	
Serviço a ser fornecido	Qtd.
Café da Manhã	3.000

Almoço	3.000
Jantar	3.000
Lanche	6.000
ITEM 22 - REGIONAL CENTRAL (CIDADE DE GOIÁS)-FAEGO-OLÍMPIADAS DA HUMANIDADE-TURISMO EDUCACIONAL	
Prestação de Serviços de Fornecimento de água mineral e gelo	
Serviço a ser fornecido	Qtd.
Água mineral (caixa 48 und)	100
Água mineral (garrafa 500ml)	1.100
Saco de gelo	16
ITEM 23 - REGIONAL SUDOESTE (QUIRINÓPOLIS)-FAEGO	
Prestação de Serviços de fornecimento de café da manhã, lanche, almoço e jantar	
Serviço a ser fornecido	Qtd.
Café da Manhã	3.400
Almoço	3.400
Jantar	3.400
Lanche	6.800
ITEM 24 - REGIONAL SUDOESTE (QUIRINÓPOLIS)-FAEGO	
Prestação de Serviços de Fornecimento de água mineral e gelo	
Serviço a ser fornecido	Qtd.
Água mineral (caixa 48 und)	80
Água mineral (garrafa 500ml)	800
Saco de gelo	16
ITEM 25 - REGIONAL NORTE (GOIANÉSIA)-FAEGO	
Prestação de Serviços de fornecimento de café da manhã, lanche, almoço e jantar	
Serviço a ser fornecido	Qtd.
Café da Manhã	4.000
Almoço	4.000
Jantar	4.000
Lanche	8.000
ITEM 26 - REGIONAL NORTE (GOIANÉSIA)-FAEGO	
Prestação de Serviços de Fornecimento de água mineral e gelo	
Serviço a ser fornecido	Qtd.
Água mineral (caixa 48 und)	200
Água mineral (garrafa 500ml)	800
Saco de gelo	16
ITEM 27 - (PIRENÓPOLIS)-TURISMO EDUCACIONAL-FESTIVAL DE HUMANIDADES-FLIPIRI-CONCURSO LITERÁRIO DE REDAÇÃO BARIANI ORTENCIO	
Prestação de Serviços de fornecimento de café da manhã, lanche, almoço e jantar	
Serviço a ser fornecido	Qtd.
Café da Manhã	5.440
Almoço	6.880
Jantar	5.440
Lanche	12.320
ITEM 28 - (PIRENÓPOLIS)-TURISMO EDUCACIONAL-FESTIVAL DE HUMANIDADES-FLIPIRI-CONCURSO LITERÁRIO DE REDAÇÃO BARIANI ORTENCIO	
Prestação de Serviços de Fornecimento de água mineral e gelo	
Serviço a ser fornecido	Qtd.
Água mineral (galão 20l)	30
Água mineral (caixa 48 und)	130
Água mineral (garrafa 500ml)	2.260
Saco de gelo	48
ITEM 29 - (ALTO PARAÍSO DE GOIÁS)-LANÇAMENTO OLIMPÍADAS DE HUMANIDADES-TURISMO EDUCACIONAL-FESTIVAL DE HUMANIDADES	
Prestação de Serviços de fornecimento de café da manhã, lanche, almoço e jantar	
Serviço a ser fornecido	Qtd.
Café da Manhã	3.700
Almoço	3.700
Jantar	2.900

Lanche	7.400
ITEM 30 - (ALTO PARAÍSO DE GOIÁS)-LANÇAMENTO OLIMPÍADAS DE HUMANIDADES-TURISMO EDUCACIONAL-FESTIVAL DE HUMANIDADES	
Prestação de Serviços de Fornecimento de água mineral e gelo	
Serviço a ser fornecido	Qtd.
Água mineral (galão 20l)	30
Água mineral (caixa 48 und)	96
Água mineral (garrafa 500ml)	1.620
Saco de gelo	16

Justificativa de quantitativo:

3.3. A estimativa do quantitativo a ser registrado, foi elaborada considerando o histórico dos eventos e atividades cuja realização está prevista para os próximos dois anos, já que trata-se de proposta de Ata de Registro de Preço. Os números estimados levam em consideração a média de refeições fornecidas em conformidade com os processos executados, bem como o número de pessoas envolvidas em cada um dos eventos e atividades já mencionados, e a crescente demanda.

3.4. Os quantitativos previstos serão necessários para a realização de eventos e ações da Secretaria de Estado da Educação, no período de 2 (dois) anos (2026 e 2027).

Histórico de Consumo:

3.5. O histórico consumo referente as Atas Registradas pelo processo **202200006004629**, foram baseados nos seguintes processos de aquisições: 202200006055852, 202200006063058, 202200006067421, 202300006021670, 202300006045527, 202300006048630, 202300006049865 e 202300006064014.

3.6. O histórico consumo referente as Atas Registradas pelo processo **202300006026744**, foram baseados nos seguintes processos de aquisições: 202400006026766, 202400006041261, 202400006041213, 202400006049496, 202400006094761 e 202400006066600.

Histórico Contratual:

3.7. A seguir é apresentado o histórico do(s) último(s) contrato(s) firmado(s) e em vigor, referente(s) ao mesmo objeto: Contrato nº 104/2022, Contrato nº 126/2022, Contrato nº 127/2022, 1º Termo Aditivo ao Contrato nº 142/2022, 1º Termo Aditivo ao Contrato nº 143/2022, Contrato nº 030/2023, Contrato nº 056/2023, Contrato nº 89/2023, Contrato nº 90/2023, Contrato nº 091/2023, Contrato nº 106/2023, Contrato nº 108/2023, 1º Termo Aditivo ao Contrato nº 126/2023, Contrato nº 094/2024, Contrato nº 095/2024, Contrato nº 096/2024, Contrato nº 108/2024, Contrato nº 121/2024, Contrato nº 202/2024 e Contrato nº 256/2024.

3.8. Não houve percalços anteriores, destacando os seguintes pontos:

- O processo licitatório foi cuidadosamente planejado, com a definição clara de objetivos, cronograma e requisitos para o fornecimento de alimentação. Esse planejamento antecipado ajudou a evitar contratemplos ou ajustes inesperados durante a execução do processo.
- Toda a documentação necessária foi elaborada de acordo com as normas e exigências legais, sem lacunas ou inconsistências que pudessem comprometer a condução do processo. A clareza e a precisão dos editais, contratos e anexos minimizaram a possibilidade de erros ou contestações.
- Os critérios de participação no certame foram bem definidos, permitindo que somente fornecedores capacitados e habilitados apresentassem suas propostas, evitando falhas durante a seleção de propostas e garantindo a escolha do melhor fornecedor.
- O processo licitatório seguiu rigorosamente os prazos estabelecidos, sem atrasos significativos que gerassem a necessidade de ajustes ou readequações. Isso contribuiu para o bom andamento do processo sem interrupções ou problemas imprevistos.
- Durante todas as etapas do processo, foi feito um acompanhamento constante para garantir que as condições de execução fossem atendidas sem falhas. Esse monitoramento permitiu a correção de qualquer desvio de forma rápida e eficaz, sem que houvesse necessidade de ajustes significativos.
- Não houve manifestações de fornecedores ou outras partes envolvidas indicando problemas ou dificuldades que demandassem alterações no processo licitatório. Isso demonstra que o processo foi bem conduzido e sem imprevistos que comprometessem sua transparência ou eficiência.
- O processo não registrou recursos ou contestações formais que apontassem falhas ou falhas operacionais nos ajustes anteriores. Isso sugere que a execução do processo licitatório foi clara e sem maiores dificuldades.

Com esses pontos, pode-se justificar que não houve percalços significativos enfrentados nos ajustes anteriores, mostrando que o processo foi conduzido de forma eficiente, alinhada às necessidades da administração pública e sem falhas operacionais notáveis.

3.9. Memória de Cálculo - discriminando as unidades a serem atendidas com seus respectivos quantitativos:

UNIDADE/NOME DO EVENTO		QUANTIDADE DE EVENTOS	ÁGUA
UNIDADE	CENTRO DE ESTUDOS, PESQUISA E FORMAÇÃO DOS PROFISSIONAIS DA EDUCAÇÃO	8	
NOME DO EVENTO	A DEFINIR		
UNIDADE	COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA DE DESPORTO, ARTE E EDUCAÇÃO	5	
NOME DO EVENTO	A DEFINIR		
UNIDADE	GERÊNCIA DE DESPORTO	9	
NOME DO EVENTO	JEEG'S FASE ESTADUAL - REGIONAL CENTRAL		
NOME DO EVENTO	JEEG'S FASE ESTADUAL - REGIONAL NORTE		
NOME DO EVENTO	JEEG'S FASE ESTADUAL - REGIONAL SUDOESTE		
NOME DO EVENTO	JEEG'S FASE ESTADUAL - REGIONAL SUL		
NOME DO EVENTO	JEEG'S FASE REGIONAL CENTRAL		
NOME DO EVENTO	JEEG'S FASE REGIONAL NORDESTE		
NOME DO EVENTO	JEEG'S FASE REGIONAL NORTE		
NOME DO EVENTO	JEEG'S FASE REGIONAL SUDOESTE		
NOME DO EVENTO	JEEG'S FASE REGIONAL SUL		
UNIDADE	GERÊNCIA DE INFORMAÇÃO E INDICADORES EDUCACIONAIS	4	
NOME DO EVENTO	A DEFINIR		
UNIDADE	GERÊNCIA DE PLANEJAMENTO E GESTÃO DA REDE	5	
NOME DO EVENTO	A DEFINIR		
UNIDADE	GERÊNCIA DE REGULAÇÃO DA REDE	7	
NOME DO EVENTO	A DEFINIR		
UNIDADE	GERÊNCIA DE TUTORIA EDUCACIONAL	6	
NOME DO EVENTO	A DEFINIR		
UNIDADE	NÚCLEO DE SEGURANÇA E SAÚDE DO SERVIDOR E DO ESTUDANTE - NUSAUDE	5	
NOME DO EVENTO	CAMPANHA SETEMBRO AMARELO		
NOME DO EVENTO	CONGRESSO DE SAÚDE MENTAL		
NOME DO EVENTO	ENCONTRO DE ARTICULADORES		
NOME DO EVENTO	ENCONTRO DE MOTORISTAS		
NOME DO EVENTO	ENCONTRO DE RH		
UNIDADE	SUPERINTENDÊNCIA DE ATENDIMENTO ESPECIALIZADO	7	
NOME DO EVENTO	ENCONTRO PARA SOCIALIZAÇÃO DE PPI		
NOME DO EVENTO	ENCONTRO SOBRE AH/S PROF. AEE		
NOME DO EVENTO	FORMAÇÃO 1 LIBRAS PARA PROF. AEE		
NOME DO EVENTO	FORMAÇÃO 2 LIBRAS PARA PROF. AEE		
NOME DO EVENTO	FORMAÇÃO DI/TEA PARA PROF. AEE		
NOME DO EVENTO	FORMAÇÃO PARA MEDIADORES DA INCLUSÃO		
NOME DO EVENTO	FORMAÇÃO SOBRE ATENDIMENTO HOSPITALAR		
UNIDADE	SUPERINTENDÊNCIA DE GESTÃO E DESENVOLVIMENTO DE PESSOAS	1	
NOME DO EVENTO	A DEFINIR		
UNIDADE	SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA	8	
NOME DO EVENTO	1º SEMINÁRIO DE OBRAS DA SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO (SEDUC/GO)		
NOME DO EVENTO	2ª CAPACITAÇÃO INTERNA DOS SERVIDORES TÉCNICOS E ADMINISTRATIVOS DA SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA (SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA)		
NOME DO EVENTO	2º ENCONTRO TÉCNICO COM EMPRESAS DE ENGENHARIA QUE ATUALMENTE PRESTAM SERVIÇOS PARA SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO (SEDUC/GO)		
NOME DO EVENTO	3ª CAPACITAÇÃO INTERNA DOS SERVIDORES TÉCNICOS E ADMINISTRATIVOS DA SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA (SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA)		
NOME DO EVENTO	3º ENCONTRO TÉCNICO COM EMPRESAS DE ENGENHARIA QUE ATUALMENTE PRESTAM SERVIÇOS PARA SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO (SEDUC/GO)		
NOME DO EVENTO	4ª CAPACITAÇÃO INTERNA DOS SERVIDORES TÉCNICOS E ADMINISTRATIVOS DA SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA (SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA)		
NOME DO EVENTO	4º ENCONTRO TÉCNICO COM EMPRESAS DE ENGENHARIA QUE ATUALMENTE PRESTAM SERVIÇOS PARA SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO (SEDUC/GO)		
NOME DO EVENTO	5º ENCONTRO TÉCNICO COM EMPRESAS DE ENGENHARIA QUE ATUALMENTE PRESTAM SERVIÇOS PARA SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO (SEDUC/GO)		
TOTAL GERAL		65	

*Para uma melhor visualização da planilha acesse o documento nº [255742](#)

3.9.1. A Equipe de Planejamento não consegue determinar os dias de duração de cada evento e nem o número de refeições a serem utilizadas, em virtude de, no caso dos eventos esportivos e artísticos depender da performance dos atletas e artistas inscritos e dos eventos de formação não imersivos do quantitativo de servidores inscritos.

3.9.2. A Secretária de Estado da Educação juntamente com as áreas demandantes, decidirá posteriormente o calendário definitivos do Eventos a serem realizados, portanto a previsão do período de execução dos serviços a ser considerada é a partir do 1º semestre de 2026.

Jogos Estudantis

3.10. A Fase Regional que é de responsabilidade da Superintendência de Desporto Educacional, Arte e Educação em parceria com a Coordenação Regional de Educação, dividindo as 40 (quarenta) CREs em 05(cinco) regionais, constando em cada uma 08 (oito) CREs distribuídas em região central, sul, sudoeste, norte e nordeste. Nesta etapa, será realizada apenas aos finais de semana. Receberá os estudantes e unidades escolares classificadas nas fases anteriores de cada CRE, apenas nas modalidades coletivas e nas individuais de vôlei de praia, atletismo, badminton, tênis de mesa e xadrez.

3.11. A Fase Estadual que é de responsabilidade da Superintendência de Desporto Educacional, Arte e Educação (SDEAE) em parceria com a Coordenação Regional de Educação (CRE), definindo o município que receberá a realização desta etapa, qual receberá durante o período de uma semana, os estudantes e unidades escolares classificadas nas fases anteriores, nas modalidades coletivas e individuais, olímpicas e paradessportivas. Podendo incluir nestes momentos ações didáticas com palestras, aulas, debates, entretenimento, rodas de conversa, quis educativo.

3.12. Os Jogos Interculturais é um desmembramento dos Jogos Estudantis do Estado de Goiás, de responsabilidade da Superintendência de Desporto Educacional, Arte e Educação (SDEAE), da Superintendência de Atenção Especializada (SUAE) em parceria com a Coordenação Regional de Educação (CRE), definindo o município que receberá a realização da referida etapa, qual acontecerá num final de semana com os estudantes e unidades escolares inscritas nas categorias indígena e quilombola, nas modalidades coletivas e individuais conforme estabelecido pelas comunidades em questão.

3.13. A Fase Nacional que é de responsabilidade do Comitê Olímpico Brasileiro (COB) e da Confederação Brasileira do Desporto Escolar (CBDE), quais estabelecerão um Termo de Adesão com a Secretaria de Estado da Educação oferecendo a hospedagem, alimentação e traslado interno à delegação de Goiás na sede das missões nacionais, ficando o Estado de Goiás responsável pelo transporte interestadual.

Festival de Arte Educativo de Goiás – FAEGO - realizado pela SEDUC, por meio da SDEAE, com a organização das CRES e apoio de instituições parceiras.

3.14. A execução do FAEGO ficará a cargo do Comitê Central Organizador - CCO, composto por servidores públicos designados pela SEDUC, com a competência e responsabilidade sobre todos os aspectos técnicos, operacionais e administrativos do evento.

Das Fases:

3.15. Na **Fase Intermunicipal** todas as modalidades deverão se inscrever no FAEGO, independentemente da performance e quantitativo de estudantes participantes no Projeto Arte Educa. Nesta Fase acontecerá a inscrição do Festival da Canção para a seleção de estudantes que participarão da Fase Regional. A Fase Intermunicipal terá início em maio e se encerrará em junho.

3.16. Fase Regional (Cidades Polos) A Fase Regional é organizada pelas CRE's anfitriã em conjunto com a SDEAE/GAE e é constituída por conjuntos de CRES denominado Polos. Nesta Fase participarão, presencialmente, todas as bandas, fanfarras e prática de conjunto consideradas aptas na Fase Intermunicipal.

3.17. Os grupos musicais da modalidade Ensino Coletivo de Violão e Canto Coral não participarão, presencialmente, nesta Fase.

3.18. Os inscritos no Festival da Canção, na modalidade Canção Solo e Canção a Duas Vozes participarão, presencialmente, da audição para a seleção das apresentações que seguirão da Fase Estadual.

3.19. Nesta fase, a responsabilidade pela alimentação e transporte dos estudantes serão de responsabilidade da Seduc-Goiás.

3.20. Fase Estadual - Participarão da Fase Estadual as Bandas, Fanfarras e Prática de Conjunto selecionadas na Fase Regional.

3.21. Todos os projetos de Ensino Coletivo de Violão e de Canto Coral participarão da Fase Estadual.

3.22. Participarão, nesta Fase, os estudantes inscritos no Festival da Canção selecionados na Fase Regional.

3.23. Na Fase Estadual, a responsabilidade pela hospedagem, alimentação e transporte urbano dos componentes das delegações inscritas é da SEDUC-GO. Essa responsabilidade se encerra com a chegada oficial dos participantes em suas unidades escolares.

Dos Concursos

3.24. Concurso Literário de Redação Bariani Ortencio: O concurso será realizado pela Secretaria de Estado da Educação – SEDUC, em ação conjunta com a Secretaria da Cultura e parceria com o Instituto Cultural e Educacional Bariani Ortencio, nas unidades educacionais da rede pública estadual, por meio das Coordenações Regionais de Educação, em que poderão participar os estudantes de Ensino Médio da Rede Estadual de Educação de Goiás.

3.25. Das categorias e Modalidades: O Concurso Literário de Redação Bariani Ortencio possui uma única categoria, a juvenil, que corresponde à etapa cursada pelo estudante do Ensino Médio, por meio de três modalidades: Produção Textual, Produção Cênica e Produção Visual.

3.26. O Concurso Cênico- Literário: O projeto que configura este concurso é interdisciplinar, envolvendo os componentes curriculares de Língua Portuguesa e de Arte/Teatro. Ao estabelecer pontos de contato entre Literatura e Teatro, inter-relacionando-os neste projeto, propõe-se aos estudantes participantes atividades de criação, crítica, estesia, expressão, fruição e reflexão conforme as habilidades e objetos de conhecimentos que compõem o DCGO- Ampliado com o foco na valorização, no reconhecimento, na promoção e na preservação das identidades culturais de Goiás.

3.27. Das Olimpíadas da Humanidade: É um projeto de incentivo à pesquisa no campo científico, com desdobramentos artísticos desenvolvido a partir do tema gerador *O Esperançar da juventude da Chapada dos Veadeiros*. Contextualizando à realidade social e cultural dos estudantes busca promover o desenvolvimento de habilidades de comunicação oral, escrita e midiática, socioemocionais e de relacionamento interpessoal.

Das Capacitações não imersivas

3.28. O Congresso Estadual do Ensino de Arte e o Seminário Desafios e Possibilidades Contemporâneas abrangem as áreas de artes visuais, dança, música e teatro, com vistas a congregar professores de diversas regiões do estado para aprofundar as questões referentes à prática educativa do ensino de arte na escola pública, como parte de políticas voltadas para as atividades educacionais complementares na área de Arte, em consonância com os ideais formativos presentes na Base Nacional Comum Curricular e nos Documentos Curriculares de Goiás – DCGO Ampliado e do Ensino Médio. Têm por objetivo promover a partilha de fazeres e saberes educacionais, de promoção de ideias inovadoras na educação das artes e de compartilhamento de práticas exitosas. Serão compostos por diferentes atividades, tais como: Grupos de Trabalhos de divulgação científica, palestras, minicursos, espetáculos didáticos e diálogos. Como impacto, as formações buscam promover o intercâmbio de conhecimentos entre educadores de diferentes regiões do estado de Goiás, fortalecendo, assim, o aprofundamento das práticas do professor-artista-pesquisador nas escolas da rede estadual de ensino, bem como reconhecer e premiar as práticas exitosas do ensino de arte na rede.

3.29. Capacitação de Treinadores o objetivo é despertar nos professores de educação física da Rede Estadual de Educação, proponentes e executores dos projetos Desporto Educa, uma reflexão da necessidade de incorporar modalidades esportivas e desportivas no planejamento de suas aulas e capacitar os professores e treinadores envolvidos no Projeto Desporto Educa, proporcionando-lhes conhecimentos teóricos e práticos para melhorar a qualidade do treinamento esportivo, a integração com a educação pedagógica e o desenvolvimento integral dos estudantes.

3.30. Festival Desporto Educa - "Integração escolar por meio da prática desportiva" tem como objeto a integração e a socialização entre os estudantes atletas e professores treinadores do Projeto Desporto Educa. Possibilitando assim, aos professores treinadores e estudantes atletas, que estão inseridos no projeto dentro do convívio escolar, um momento formativo integrativo e com troca de experiências satisfatórias e enriquecedoras.

3.31. Prêmio Experiência de Sucesso - O evento será realizado pela Secretaria de Estado da Educação (SEDUC) por meio da Coordenação Pedagógica de Desporto e Arte Educação (COORPEDAE)/SDEAE, será uma Mostra de Experiências Exitosas relacionadas às aulas de Educação Física na rede estadual de ensino de Goiás visando reconhecer, divulgar, valorizar e premiar práticas pedagógicas inovadoras e de sucesso que têm contribuído para a melhoria da qualidade da Educação Física nas escolas estaduais; proporcionar a troca de experiências, bem como torná-los públicos como modelo de boas práticas educacionais.

3.32. Trata-se de projeto apoiado em temáticas que integram as áreas de Linguagem/Arte e Ciências Humanas, desenvolvido a partir de estratégia metodológica (inter-, trans-) disciplinar capaz de criar campos de cruzamentos entre as diferentes áreas do saber humano, em prol da constituição de um pensamento holístico e de um repensar sobre valores humanos.

3.33. Formações Não-Imersivas - As formações não-imersivas são cursos geralmente realizados nas dependências da Secretaria de Estado da Educação de Goiás. Ou seja, são formações mais breves e com foco em apresentação de metodologias, compartilhamento de boas práticas e relatórios informativos. O intuito é aproveitar os espaços da Secretaria aliado a momentos de facilitação programática e que estejam conectadas ao cotidiano dos servidores, independente de atuarem na gestão e/ou regência.

Tópico 4 - ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

4.1. Os valores referenciais estimados da contratação, aferidos conforme ampla pesquisa de mercado, são os seguintes:

Descrição do item 001	
Código 150 - Serviços de Refeição, buffet.	
Informações Adicionais	
REGIONAL NORTE (URUAÇU) - Prestação de Serviços com fornecimento de: café da manhã (Qtd 10.000), almoço (Qtd 10.000), jantar (Qtd 10.000) e lanche (Qtd 10.000).	
Período (Meses)	
Quantidade	1
Unidade	unidade/dia
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	conforme cronograma e locais de entrega
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 1.345.600,00
Valor Total	R\$ 1.345.600,00

Descrição do item 002	
Código 150 - Serviços de Refeição, buffet.	
Informações Adicionais	
REGIONAL NORTE (URUAÇU) - Prestação de Serviços com fornecimento de: água mineral Galão 20l (Qtd 160), copo Caixa 48und (Qtd 200), Saco de gelo 7kg (Qtd 400).	
Período (Meses)	
Quantidade	1
Unidade	unidade/dia
Participação	Exclusiva ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma e locais de entrega
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 17.906,00
Valor Total	R\$ 17.906,00

Descrição do item 003	
Código 150 - Serviços de Refeição, buffet.	
Informações Adicionais	
REGIONAL CENTRAL (INHUMAS) - Prestação de Serviços com fornecimento de: café da manhã (Qtd 12.320), almoço (Qtd 12.320), jantar e lanche (Qtd 12.320).	
Período (Meses)	
Quantidade	1
Unidade	unidade/dia
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	conforme cronograma e locais de entrega
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 1.657.779,20
Valor Total	R\$ 1.657.779,20

Descrição do item 004	
Código 150 - Serviços de Refeição, buffet.	
Informações Adicionais	
REGIONAL CENTRAL (INHUMAS) - Prestação de Serviços com fornecimento de água mineral Galão 20l (Qtd 160), copo Caixa 48und (Qtd 200), Saco de gelo 7kg (Qtd 400).	
Período (Meses)	
Quantidade	1
Unidade	unidade/dia
Participação	Exclusiva ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma e locais de entrega
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 17.906,00
Valor Total	R\$ 17.906,00

Descrição do item 005	
Código 150 - Serviços de Refeição, buffet.	
Informações Adicionais	
REGIONAL SUDOESTE (MINEIROS) - Prestação de Serviços com fornecimento de: café da manhã (Qtd 11.200), almoço (Qtd 11.200), jantar (Qtd 11.200) e lanche (Qtd 11.200).	
Período (Meses)	
Quantidade	1
Unidade	unidade/dia
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	conforme cronograma e locais de entrega
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 1.507.072,00
Valor Total	R\$ 1.507.072,00

Descrição do item 006	
Código 150 - Serviços de Refeição, buffet.	
Informações Adicionais	
REGIONAL SUDOESTE (MINEIROS) - Prestação de Serviços com fornecimento de: água mineral Galão 20l (Qtd 160), copo Caixa 48und (Qtd 200), Saco de gelo 7kg (Qtd 400).	

Período (Meses)	
Quantidade	1
Unidade	unidade/dia
Participação	Exclusiva ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma e locais de entrega
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 17.906,00
Valor Total	R\$ 17.906,00

Descrição do item 007

Código 150 - Serviços de Refeição, buffet.

Informações Adicionais

REGIONAL NORDESTE (CAMPOS BELOS) - Prestação de Serviços com fornecimento de: café da manhã (Qtd 12.800), almoço (Qtd 12.800), jantar (Qtd 12.800) e lanche (Qtd 12.800).

Período (Meses)	
Quantidade	1
Unidade	unidade/dia
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	conforme cronograma e locais de entrega
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 1.722.368,00
Valor Total	R\$ 1.722.368,00

Descrição do item 008

Código 150 - Serviços de Refeição, buffet.

Informações Adicionais

REGIONAL NORDESTE (CAMPOS BELOS) - Prestação de Serviços com fornecimento de: água mineral Galão 20l (Qtd 160), copo Caixa 48und (Qtd 200), Saco de gelo 7kg (Qtd 400).

Período (Meses)	
Quantidade	1
Unidade	unidade/dia
Participação	Exclusiva ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma e locais de entrega
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 17.906,00
Valor Total	R\$ 17.906,00

Descrição do item 009

Código 150 - Serviços de Refeição, buffet.

Informações Adicionais

REGIONAL SUL (ITUMBIARA) - Prestação de Serviços com fornecimento de: café da manhã (Qtd 10.400), almoço (Qtd 10.400), jantar (Qtd 10.400) e lanche (Qtd 10.400).

Período (Meses)	
Quantidade	1
Unidade	unidade/dia
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	conforme cronograma e locais de entrega
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 1.399.424,00
Valor Total	R\$ 1.399.424,00

Descrição do item 010

Código 150 - Serviços de Refeição, buffet.

Informações Adicionais

REGIONAL SUL (ITUMBIARA) - Prestação de Serviços com fornecimento de: água mineral Galão 20l (Qtd 160), copo Caixa 48und (Qtd 200), Saco de gelo 7kg (Qtd 400).

Período (Meses)	
Quantidade	1
Unidade	unidade/dia

Participação	Exclusiva ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma e locais de entrega
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 17.906,00
Valor Total	R\$ 17.906,00

Descrição do item 011

Código 150 - Serviços de Refeição, buffet.

Informações Adicionais

REGIONAL SUL (CALDAS NOVAS) - Prestação de Serviços com fornecimento de: café da manhã (Qtd 4.200), almoço (Qtd 28.000), jantar (Qtd 28.000) e lanche (Qtd 28.000).

Período (Meses)	
Quantidade	1
Unidade	unidade/dia
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	conforme cronograma e locais de entrega
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 3.118.416,00
Valor Total	R\$ 3.118.416,00

Descrição do item 012

Código 150 - Serviços de Refeição, buffet.

Informações Adicionais

REGIONAL SUL (CALDAS NOVAS) - Prestação de Serviços com fornecimento de: água mineral Galão 20l (Qtd 350), copo Caixa 48und (Qtd 140), garrafa 500ml (Qtd 2.072), Saco de gelo 7kg (Qtd 280).

Período (Meses)	
Quantidade	1
Unidade	unidade/dia
Participação	Exclusiva ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma e locais de entrega
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 20.440,70
Valor Total	R\$ 20.440,70

Descrição do item 013

Código 150 - Serviços de Refeição, buffet.

Informações Adicionais

REGIONAL SUDOESTE (RIO VERDE) - Prestação de Serviços com fornecimento de: café da manhã (Qtd 4.200), almoço (Qtd 28.000), jantar (Qtd 28.000) e lanche (28.000).

Período (Meses)	
Quantidade	1
Unidade	unidade/dia
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	conforme cronograma e locais de entrega
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 3.118.416,00
Valor Total	R\$ 3.118.416,00

Descrição do item 014

Código 150 - Serviços de Refeição, buffet.

Informações Adicionais

REGIONAL SUDOESTE (RIO VERDE) - Prestação de Serviços com fornecimento de: água mineral Galão 20l (Qtd 350), copo Caixa 48und (Qtd 140), garrafa 500ml (Qtd 2.072), Saco de gelo 7kg (Qtd 280).

Período (Meses)	
Quantidade	1
Unidade	unidade/dia
Participação	Exclusiva ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma e locais de entrega
Diferença Mínima	(%)

Valor Unitário	R\$ 20.440,70
Valor Total	R\$ 20.440,70

Descrição do item 015	
Código 150 - Serviços de Refeição, buffet.	
Informações Adicionais	
(GOIÂNIA) - Prestação de Serviços com fornecimento de: café da manhã (Qtd 195.856), almoço (Qtd 247.750), jantar (Qtd 158.910) e lanche (Qtd 242.146).	
Período (Meses)	
Quantidade	1
Unidade	unidade/dia
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	conforme cronograma e locais de entrega
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 28.249.931,72
Valor Total	R\$ 28.249.931,72

Descrição do item 016	
Código 150 - Serviços de Refeição, buffet.	
Informações Adicionais	
(GOIÂNIA) - Prestação de Serviços com fornecimento de: água mineral Galão 20l (Qtd 7.128), copo Caixa 48und (Qtd 5.780), garrafa 500ml (Qtd 133.671), Saco de gelo 7kg (Qtd 2.432).	
Período (Meses)	
Quantidade	1
Unidade	unidade/dia
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	conforme cronograma e locais de entrega
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 650.329,04
Valor Total	R\$ 650.329,04

Descrição do item 017	
Código 150 - Serviços de Refeição, buffet.	
Informações Adicionais	
REGIONAL SUL (MORRINHOS) - Prestação de Serviços com fornecimento de: café da manhã (Qtd 3.800), almoço (Qtd 3.800), jantar (Qtd 3.800) e lanche (Qtd 7.600).	
Período (Meses)	
Quantidade	1
Unidade	unidade/dia
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	conforme cronograma e locais de entrega
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 621.490,00
Valor Total	R\$ 621.490,00

Descrição do item 018	
Código 150 - Serviços de Refeição, buffet.	
Informações Adicionais	
REGIONAL SUL (MORRINHOS) - Prestação de Serviços com fornecimento de: água mineral copo Caixa 48und (Qtd 120), garrafa 500ml (Qtd 800) e Saco de gelo 7kg (Qtd 12).	
Período (Meses)	
Quantidade	1
Unidade	unidade/dia
Participação	Exclusiva ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma e locais de entrega
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 6.709,44
Valor Total	R\$ 6.709,44

Descrição do item 019	
Código 150 - Serviços de Refeição, buffet.	
Informações Adicionais	
REGIONAL SUL (ANÁPOLIS) - Prestação de Serviços com fornecimento de: café da manhã (Qtd 12.160), almoço (Qtd 12.160), jantar (Qtd 7.780) e lanche (Qtd 16.440).	
Período (Meses)	
Quantidade	1
Unidade	unidade/dia
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	conforme cronograma e locais de entrega
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 1.587.316,80
Valor Total	R\$ 1.587.316,80

Descrição do item 020	
Código 150 - Serviços de Refeição, buffet.	
Informações Adicionais	
REGIONAL SUL (ANÁPOLIS) - Prestação de Serviços com fornecimento de: água mineral galão 20l (Qtd 90), copo Caixa 48und (Qtd 376), garrafa 500ml (Qtd 5.592) e Saco de gelo 7kg (Qtd 90).	
Período (Meses)	
Quantidade	1
Unidade	unidade/dia
Participação	Exclusiva ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma e locais de entrega
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 29.026,90
Valor Total	R\$ 29.026,90

Descrição do item 021	
Código 150 - Serviços de Refeição, buffet.	
Informações Adicionais	
REGIONAL CENTRAL (CIDADE DE GOIÁS) - Prestação de Serviços com fornecimento de: café da manhã (Qtd 3.000), almoço (Qtd 3.000), jantar (Qtd 3.000) e lanche (Qtd 6.000).	
Período (Meses)	
Quantidade	1
Unidade	unidade/dia
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	conforme cronograma e locais de entrega
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 490.650,00
Valor Total	R\$ 490.650,00

Descrição do item 022	
Código 150 - Serviços de Refeição, buffet.	
Informações Adicionais	
REGIONAL CENTRAL (CIDADE DE GOIÁS) - Prestação de Serviços com fornecimento de: água mineral copo Caixa 48und (Qtd 100), garrafa 500ml (Qtd 1.100) e Saco de gelo 7kg (Qtd 16).	
Período (Meses)	
Quantidade	1
Unidade	unidade/dia
Participação	Exclusiva ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma e locais de entrega
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 6.470,92
Valor Total	R\$ 6.470,92

Descrição do item 023	
Código 150 - Serviços de Refeição, buffet.	
Informações Adicionais	
Prestação de Serviços com fornecimento de: café da manhã (Qtd 3.400), almoço (Qtd 3.400), jantar (Qtd 3.400) e lanche (Qtd 6.800).	

Período (Meses)	
Quantidade	1
Unidade	unidade/dia
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	conforme cronograma e locais de entrega
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 556.070,00
Valor Total	R\$ 556.070,00

Descrição do item 024

Código 150 - Serviços de Refeição, buffet.

Informações Adicionais

REGIONAL SUDOESTE (QUIRINÓPOLIS) - Prestação de Serviços com fornecimento de: água mineral copo Caixa 48und (Qtd 80), garrafa 500ml (Qtd 800) e Saco de gelo 7kg (Qtd 16).

Período (Meses)	
Quantidade	1
Unidade	unidade/dia
Participação	Exclusiva ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma e locais de entrega
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 5.085,92
Valor Total	R\$ 5.085,92

Descrição do item 025

Código 150 - Serviços de Refeição, buffet.

Informações Adicionais

REGIONAL NORTE (GOIANÉSIA) - Prestação de Serviços com fornecimento de: café da manhã (Qtd 4.000), almoço (Qtd 4.000), jantar (Qtd 4.000) e lanche (Qtd 8.000).

Período (Meses)	
Quantidade	1
Unidade	unidade/dia
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	conforme cronograma e locais de entrega
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 654.200,00
Valor Total	R\$ 654.200,00

Descrição do item 026

Código 150 - Serviços de Refeição, buffet.

Informações Adicionais

REGIONAL NORTE (GOIANÉSIA) - Prestação de Serviços com fornecimento de: água mineral copo Caixa 48und (Qtd 200), garrafa 500ml (Qtd 800) e Saco de gelo 7kg (Qtd 16).

Período (Meses)	
Quantidade	1
Unidade	unidade/dia
Participação	Exclusiva ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma e locais de entrega
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 10.155,92
Valor Total	R\$ 10.155,92

Descrição do item 027

Código 150 - Serviços de Refeição, buffet.

Informações Adicionais

(PIRENÓPOLIS) - Prestação de Serviços com fornecimento de: café da manhã (Qtd 5.440), almoço (Qtd 6.880), jantar (Qtd 5.440) e lanche (Qtd 12.320).

Período (Meses)	
Quantidade	1
Unidade	unidade/dia
Participação	Ampla Participação

Local de Entrega	conforme cronograma e locais de entrega
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 987.315,20
Valor Total	R\$ 987.315,20

Descrição do item 028

Código 150 - Serviços de Refeição, buffet.

Informações Adicionais

(PIRENÓPOLIS) - Prestação de Serviços com fornecimento de: água mineral Galão 20l (Qtd 30), copo Caixa 48und (Qtd 130), garrafa 500ml (Qtd 2.260), Saco de gelo 7kg (Qtd 48).

Período (Meses)	
Quantidade	1
Unidade	unidade/dia
Participação	Exclusiva ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma e locais de entrega
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 10.884,76
Valor Total	R\$ 10.884,76

Descrição do item 029

Código 150 - Serviços de Refeição, buffet.

Informações Adicionais

(ALTO PARAÍSO DE GOIÁS) - Prestação de Serviços com fornecimento de: café da manhã (Qtd 3.700), almoço (Qtd 3.700), jantar (Qtd 2.900) e lanche (Qtd 7.400).

Período (Meses)	
Quantidade	1
Unidade	unidade/dia
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	conforme cronograma e locais de entrega
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 573.535,00
Valor Total	R\$ 573.535,00

Descrição do item 030

Código 150 - Serviços de Refeição, buffet.

Informações Adicionais

(ALTO PARAÍSO DE GOIÁS) - Prestação de Serviços com fornecimento de: água mineral Galão 20l (Qtd 30), copo Caixa 48und (Qtd 96), garrafa 500ml (Qtd 1.620), Saco de gelo 7kg (Qtd 16).

Período (Meses)	
Quantidade	1
Unidade	unidade/dia
Participação	Exclusiva ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma e locais de entrega
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 7.764,40
Valor Total	R\$ 7.764,40

4.2. O preço global estimado da contratação é **R\$ 48.446.422,62 (R\$ Quarenta e Oito Milhões e Quatrocentos e Quarenta e Seis Mil e Quatrocentos e Vinte e Dois Reais e Sessenta e Dois Centavos)**, conforme pesquisa de preços realizada em conformidade com o Decreto estadual nº 9.900, de 07 de julho de 2021.

4.3. O orçamento estimado da presente contratação será elaborado com base nos parâmetros e calculado em conformidade com o Decreto estadual nº 9.900, de 07 de julho de 2021.

Tópico 5 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

5.1. 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 01 de abril de 2021.

5.2. A presente contratação será realizada com a adjudicação do objeto **por Item**.

5.3. A seguir são apresentadas evidências e justificativas que subsidiaram a decisão do agrupamento de itens por regional.

Justificativa para o Modelo de Parcelamento e Agrupamento de Itens por Regional

1. **Princípio do Parcelamento:** A Lei nº 14.133/2021 estabelece como princípio fundamental o **parcelamento das compras e serviços "quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso"** [47, II). A justificativa apresentada está em conformidade com esse princípio.

1. A divisão por regional é justificada para "**aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade**" [40, § 2º, II] e para o "**dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado**" [40, § 2º, III]. Estas são exigências expressas da lei para a aplicação do princípio do parcelamento.
2. A justificativa de que empresas locais podem oferecer preços mais competitivos devido à redução de custos logísticos é um argumento válido de economicidade.

1. **Agrupamento dos Serviços de Alimentação em um Único Item por Regional:**

1. A decisão de agrupar o café da manhã, almoço, jantar e lanche em um único item por regional, e o fornecimento de água mineral e gelo também em um único item por regional, é suportada quando for "**demonstrada a inviabilidade de se promover a adjudicação por item e for evidenciada a sua vantagem técnica e econômica**" [82, § 1º].
2. O Estado de Goiás abrange uma vasta extensão territorial com características regionais distintas. A divisão por região permite que fornecedores locais ou regionais possam participar da licitação, reduzindo custos com transporte e garantindo agilidade no fornecimento dos alimentos, minimizando atrasos e dificuldades logísticas em regiões mais afastadas, promovendo maior celeridade na entrega.

1. **Redução de Riscos Operacionais**

1. A contratação por item por região distribui o fornecimento entre diferentes fornecedores, reduzindo a dependência de um único contratado. Isso minimiza riscos como atrasos ou interrupções no fornecimento devido a problemas operacionais ou financeiros de um único fornecedor. Além de ampliar a competitividade.
2. Essa abordagem assegura que os alimentos fornecidos sejam mais adequados à realidade local, promovendo a aceitação e o aproveitamento pelos beneficiários.

5.4. A adoção dessa estratégia fortalece os princípios da **eficiência, competitividade, economicidade e isonomia**, previstos na Lei nº 14.133/2021.

5.5. Os municípios citados em cada região, foram definidos pela Secretária de Estado da Educação juntamente com as áreas demandantes, podendo ocorrer alterações que deverão ser acordadas junto a Empresa vencedora do certame licitatório.

Tópico 6 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. Os requisitos necessários à contratação, com vistas ao atendimento da demanda, são os seguintes:

Requisitos mínimos de qualidade:

6.2. A presente contratação deverá atender, incluindo os requisitos mínimos do Termo de Referência, a proposta mais vantajosa mediante competição, zelando-se sempre pela contratação da melhor qualidade possível com o menor preço. A descrição dos requisitos no Termo de Referência deve se limitar àqueles requisitos indispensáveis ao atendimento da necessidade, garantindo-se a competitividade da contratação e a maior eficiência possível.

Requisitos normativos e legais:

6.3. Para o fornecimento do objeto pretendido, os interessados deverão comprovar que atuam no ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar todos os documentos exigidos para habilitação, nos termos do art. 62 da Lei nº 14.133/2021, E também as normativas legais, descritas abaixo:

1. Aderência completa a Lei 14.133/2021 e outras normativas pertinentes ao processo licitatório e às contratações pública;
2. Comprovação de regularidade fiscal e trabalhista dos fornecedores;
3. Respeito às disposições relacionadas ao tratamento diferenciado e simplificado à ME e EPP, conforme art. 4º da Lei 14.133/2021.

Requisitos de segurança:

6.4. O objeto contratado deve garantir a segurança de:

1- **Usuários do Serviço:**

1. O fornecimento de alimentos deve cumprir rigorosamente as normas sanitárias e de segurança alimentar, conforme legislação vigente (RDC nº 275/2002 e Portaria nº 78/2009 da Anvisa).
2. Os alimentos devem ser preparados e armazenados em condições que evitem contaminação, garantindo a saúde dos consumidores.

2- **Ambiente de Trabalho:**

1. As empresas contratadas devem assegurar que seus colaboradores sigam práticas seguras no manuseio de equipamentos e utensílios, reduzindo riscos de acidentes.
2. Os locais de preparo e serviço devem contar com infraestrutura adequada, incluindo equipamentos de proteção individual (EPIs) e medidas de prevenção de incêndios, conforme NR-24 (Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho).

3- **Transportes e Logística:**

1. O transporte dos alimentos deve atender aos padrões de segurança e conservação, utilizando veículos refrigerados e embalagens adequadas para evitar contaminação ou deterioração dos produtos.
2. Devem ser observadas as normas da vigilância sanitária no transporte de alimentos perecíveis, garantindo a integridade do produto até o destino final.

4- **Patrimônio Público:**

1. No caso de eventos realizados em instalações públicas, os contratados devem adotar medidas para evitar danos às estruturas físicas, incluindo mesas, cadeiras, cozinhas e outros bens disponibilizados para o serviço.

Premissas e restrições:

6.5. É premissa para a presente contratação que o fornecedor atenda integralmente aos requisitos técnicos e de qualidade especificados no Termo de Referência, garantindo a conformidade com as normas sanitárias, ambientais e legais vigentes.

6.6. A execução do contrato deve ser realizada dentro do prazo estabelecido, assegurando que os serviços ou produtos sejam entregues em condições adequadas para atender as demandas da Rede Estadual de Educação.

6.7. A presente contratação encontra restrição no que se refere ao orçamento disponível, exigindo economicidade e eficiência na execução dos serviços.

6.8. Restrições logísticas podem impactar a entrega em localidades mais remotas, sendo necessário planejamento adequado e detalhado para garantir a cobertura de todas as regiões atendidas.

Requisitos de sustentabilidade:

6.9. O fornecedor deve priorizar práticas sustentáveis, como a utilização de materiais recicláveis, biodegradáveis ou de menor impacto ambiental.

6.10. O transporte dos produtos deve ser realizado de forma a minimizar a emissão de gases poluentes, preferencialmente utilizando rotas otimizadas e veículos eficientes.

6.11. O descarte de resíduos gerados durante o fornecimento ou uso dos produtos deve ser realizado em conformidade com as legislações ambientais, promovendo o reaproveitamento ou reciclagem sempre que possível.

6.12. Deve-se considerar a adoção de processos que reduzam o consumo de recursos naturais, como água e energia, durante a fabricação, transporte e uso dos produtos contratados.

Tipos de Alimentos a Serem Fornecidos

6.13. O serviço de alimentação será composto por refeições diárias, em conformidade com o cronograma e o cardápio e horários apresentado e aprovado por cada evento, incluindo:

Café da Manhã: Pães (francês, integral e de forma), bolos (simples e integrais), frutas frescas, sucos naturais (laranja, maçã e abacaxi), café, leite, chá, manteiga e margarina.

Almoço: Prato quente com arroz, feijão, salada, carne (frango, bovina, suína e opções vegetarianas), acompanhamentos variados (purê de batata, farofa, legumes cozidos), sobremesa (frutas da estação ou doces).

Lanche: Sanduíches, sucos, biscoitos integrais, frutas.

Jantar: Refeição semelhante ao almoço, com variação de pratos, incluindo sopas e saladas frescas, além de um prato principal quente (opções como arroz, massa, legumes e proteína).

Água e Gelo: Água potável gelada, fornecida em quantidade suficiente para o número de participantes.

Formato do Serviço

6.14. As refeições deverão ser servidas tipo buffet, expostas em recipientes aquecidos em temperatura ideal para o consumo e serão servidas à vontade sem restrições, sendo em no mínimo 02 (duas) ilhas de buffet e que deverão ter possibilidade de se servir em ambos os lados dos buffets, dobrando assim a possibilidade do serviço e atendimento aos participantes.

6.15. Quando do fornecimento das refeições self service (café da manhã, almoço, jantar e lanche), a Contratada deverá oferecer, guardanapos de papel, sal, azeite e vinagre, pratos de vidros temperados devidamente limpos e esterilizados, talhares em inox (garfos, facas e colheres), lixeira grandes (lixo reciclável e orgânico), recipientes para recolhimentos de pratos e talheres utilizados em todas as fases previstas, devendo os pratos de vidros e os talheres serem prontamente higienizados após utilização. O fornecimento de prato de vidro temperado justifica-se pela segurança proporcionado aos participantes, pois ao quebrar-se o mesmo se estilhaça não permitindo perigo de corte.

6.16. Ficará sob a responsabilidade da(s) empresa(s) Contratada(s) para o fornecimento das refeições self service (café da manhã, almoço, jantar e lanche), água e gelo, o controle do fluxo de consumo diário da alimentação de todos os participantes, devendo a mesma apresentar um sistema com LEITOR DE CÓDIGO DE BARRAS, e pessoas de apoio para tal (no mínimo de 03 pessoas).

Tópico 7 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

Identificação de soluções:

7.1. Por meio dos estudos realizados, foram analisadas diferentes soluções, conforme tabela demonstrada no Tópico 2 deste ETP, onde elenca as vantagens e desvantagens de cada solução, em que foi avaliada a capacidade de solucionar o problema descrito no Tópico 1 deste ETP, e ainda a relação custo-benefício entre as soluções.

7.2. Assim, foram identificadas as seguintes possíveis soluções:

Solução 1: Chamamento Público/Credenciamento

Solução 2: Pregão Eletrônico

Solução 3: Parceria com Agricultura Familiar/Cooperativas

Solução 4: Sistema de Registro de Preços

Solução 5: Parceria com Instituições Públicas

Solução 6: Cartão Corporativo

Solução 7: Dispensa ou Inexigibilidade de Licitação

7.3. Após análise das possíveis soluções, a Equipe de Planejamento definiu pela adoção do Sistema de Registro de Preços, considerando sua flexibilidade, capacidade de atender demandas variáveis, e incentivo à competitividade entre fornecedores, conforme justificativa da escolha da solução descrita no Tópico 2 deste ETP.

Tópico 8 - RESULTADOS PRETENDIDOS

8.1. Considerando que as contratações públicas devem buscar resultados positivos para a Administração, são apontados os resultados pretendidos, em termos de eficiência, eficácia, efetividade e economicidade, em busca do melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, bem como de desenvolvimento nacional sustentável.

8.2. Assim, a presente contratação pretende alcançar o(s) seguinte(s) resultado(s):

1 - Resultados Esperados

Qualidade e Satisfação: Garantia de que as refeições fornecidas atendem aos padrões de qualidade e nutrição esperados, com alto índice de satisfação dos beneficiários.

Eficiência e Continuidade do Serviço: A empresa contratada deverá assegurar que o fornecimento de alimentação seja realizado de forma contínua, sem interrupções e com atendimento pontual.

Cumprimento das Normas e Padrões: A empresa deverá cumprir todas as normas sanitárias, regulatórias e operacionais, garantindo a segurança alimentar e a legalidade do processo.

2. Monitoramento e Avaliação

Indicadores de Desempenho: Estabelecimento de indicadores de desempenho para avaliação do serviço prestado, incluindo a qualidade das refeições, a pontualidade das entregas, a eficiência no atendimento e o cumprimento dos requisitos técnicos e operacionais.

Avaliação Periódica: Acompanhamento contínuo e avaliações periódicas sobre o desempenho da empresa contratada, com auditorias e feedbacks regulares.

3- Higienização dos Alimentos e Utensílios:

Garantir que todos os alimentos sejam preparados e manipulados de acordo com as normas de segurança alimentar e higiene estabelecidas pela ANVISA.

Os utensílios, equipamentos e superfícies de trabalho deverão ser higienizados de maneira rigorosa, com o uso de produtos adequados e com frequência compatível com o volume de preparo e manipulação de alimentos.

Protocolos de higiene devem ser formalizados e seguidos pela equipe de produção, incluindo a utilização de EPIs (Equipamentos de Proteção Individual), como luvas, toucas e aventais.

4- Reposição de Pratos e Garantia de Oferta Contínua:

Estabelecer uma rotina de reposição rápida e eficiente dos pratos, garantindo que os usuários tenham acesso contínuo à refeição durante o período determinado.

A reposição deve ser feita de maneira ágil e organizada, evitando que os pratos fiquem vazios ou que falem opções de alimentação.

5-Protocolo de Manuseio e Armazenamento de Alimentos:

Definir procedimentos claros e documentados sobre o manuseio e armazenamento dos alimentos, visando a prevenção de contaminações cruzadas e o correto armazenamento de alimentos perecíveis e não perecíveis.

O manuseio de alimentos deverá seguir as diretrizes de temperatura e umidade adequadas, além de evitar a exposição prolongada de alimentos em temperaturas inadequadas.

6 - Variedades Nutricionais e Restrições Alimentares:

Oferecer opções variadas de alimentação, que atendam a diferentes necessidades nutricionais.

7-Disponibilização de Equipamentos Adequados (Bancadas Térmicas, Etc.):

Garantir a disponibilização de equipamentos adequados para manter a qualidade e a temperatura das refeições, como bancadas térmicas, buffet aquecido, e outros utensílios de manutenção térmica durante o período de distribuição das refeições.

A empresa deverá ser responsável pela manutenção e conservação desses equipamentos, assegurando que estejam sempre em perfeito estado de funcionamento.

8-Pontos de Distribuição para Evitar Filas e Aglomerações:

Planejar e executar a instalação de múltiplos pontos de distribuição de refeições, de forma a evitar filas longas e aglomerações, promovendo um ambiente organizado e seguro para os usuários.

Implementar um sistema de distribuição eficiente, com base na demanda, garantindo que o fluxo de pessoas seja contínuo e sem congestionamentos..

9-Treinamento e Capacitação Contínua da Equipe:

A empresa contratada deverá oferecer treinamentos à sua equipe, abordando temas como segurança alimentar, atendimento ao público, e procedimentos operacionais.

O treinamento deve abranger também o correto uso de equipamentos e utensílios, a fim de garantir a qualidade dos serviços prestados.

10-Atendimento às Normas Regulamentadoras e Legais:

A empresa deverá assegurar o cumprimento de todas as normas regulatórias aplicáveis ao fornecimento de alimentação, incluindo, mas não se limitando, à legislação relacionada à saúde pública e segurança alimentar.

Será necessário que a empresa apresente as certificações e licenças exigidas pelas autoridades competentes, além de garantir o cumprimento das normas sanitárias.

Tópico 9 - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

9.1. Tendo em vista a natureza do objeto que se pretende contratar, é necessário que o Fornecedor, no âmbito de suas atividades, atenda aos critérios e políticas de sustentabilidade ambiental, sem prejuízo da observância das boas práticas e das normas pertinentes.

9.2. Considerando as particularidades da contratação, há previsão de possíveis impactos ambientais, tais como:

1- Geração de Resíduos Sólidos:

1. Descartes inadequados de embalagens, restos alimentares e materiais descartáveis, como talheres e copos plásticos.

2- Desperdício de Alimentos:

1. Produção de refeições em excesso, resultando em sobras e descarte desnecessário.

3- Uso Excessivo de Recursos Naturais:

1. Consumo elevado de água e energia elétrica durante o preparo e distribuição das refeições.

9.3. As medidas mitigadoras dos referidos impactos são:

1- Gestão de Resíduos:

1. Implantação de práticas de coleta seletiva nos locais de fornecimento e incentivo à reciclagem de embalagens e descartáveis.
2. Utilização de materiais biodegradáveis ou reutilizáveis, como pratos e talheres compostáveis ou de longa duração.

2- Controle de Produção e Sobras:

1. Adequação da quantidade de alimentos preparados com base na estimativa de participantes, reduzindo o desperdício.
2. Doação de alimentos excedentes, sempre que possível, para instituições sociais ou bancos de alimentos.

Tópico 10 - PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

10.1. A Administração Pública deverá tomar todas as providências previamente à formalização da contratação, visando à disponibilização da solução contratada em sua plenitude e ao alcance das finalidades da contratação.

10.2. No que tange a necessidade de serem tomadas providências para adequação do ambiente da instituição, frisa-se que não há necessidade de adequação da organização para que a contratação surta seus efeitos.

10.3. Ademais, pela característica do objeto aqui tratado, não há necessidade de capacitação de servidores para fiscalização e gestão contratual.

Tópico 11 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

11.1. As contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo desta contratação seja atendido, são:

1. SISLOG nº 109768 (SEI nº 202400005039289) - Objeto: Serviços de hospedagem (relacionado os eventos e cursos de formação);
2. SISLOG nº 109388 (SEI nº 202400005034184) - Objeto: Aquisição de Medalhas e Troféus (relacionado aos eventos);
3. SISLOG nº 104635 (SEI nº 202400005007673) - Objeto: Serviços de Arbitragem (relacionado aos eventos);
4. SISLOG nº 113629 (SEI nº 202500005009722) - Objeto: Aquisição de Fitas de Credencial para os participantes dos Jogos Estudantins (relacionado aos eventos).

AVALIAÇÃO DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Em virtude de todo o exposto, o presente Estudo Técnico Preliminar evidencia que a contratação da solução: **Prestação de Serviços - Prestação de Serviços para fornecimento de alimentação; café da manhã, almoço, jantar, lanche, água mineral acondicionada em galão de 20l, copo e garrafa. Visando registrar preços para futura contratação com o objetivo de atender os eventos esportivos, culturais, artísticos, olimpíadas a serem realizados com os alunos da Rede e também os cursos de formação a serem ministrados para os corpo docente da Rede Estadual da Educação.** informada neste Estudo Técnico Preliminar, mostra-se necessária e viável tecnicamente, tendo em vista a imprescindibilidade da contratação e o adequado atendimento às demandas apresentadas. Além do mais, os custos previstos são compatíveis e atendem à economicidade; os riscos envolvidos são administráveis; e a área requisitante priorizará o fornecimento de todos os elementos aqui relacionados necessários à consecução dos benefícios pretendidos.

Assim sendo, a Equipe de Planejamento declara a viabilidade desta contratação para o atendimento da necessidade a que se destina, consoante disposto na Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021 e no Decreto estadual nº 10.207, de 27 de janeiro de 2023.

EQUIPE DE PLANEJAMENTO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DESTE ETP:

Responsável	Função	Telefone	Email
SERGIO EUGENIO FERREIRA DE CAMARGO	Integrante Requisitante	62 32209500	sergio.camargo@seduc.go.gov.br
JEANE ARANTES DA SILVA	Integrante Técnico	62 32209641	jeane.arantes2923@gmail.com
JOAO PEDRO DE SOUZA FILHO	Integrante Técnico	62 32616619	joaopedro.filho@seduc.go.gov.br
ELAINE ALVES DE ARAUJO CAMPOS	Integrante Administrativo	62 32205899	elaine.campos@seduc.go.gov.br