



Havendo irregularidades neste instrumento, entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção, no telefone 0800-6449060

**EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90088/2025 - COLIC/SCG/SECONT/SEEC**

**MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO**

**INTERESSADO:** Cerimonial do Gabinete do Governador do Distrito Federal.

**CÓDIGO UASG:** 974002

**OBJETO:** Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de buffet sob demanda, destinados ao atendimento dos eventos institucionais promovidos pelo Cerimonial do Gabinete do Governador do Distrito Federal, compreendendo todas as atividades relacionadas à execução dos serviços, incluindo planejamento, acompanhamento, preparação, montagem, desmontagem e limpeza do local, de modo a assegurar a excelência na realização dos eventos e o atendimento às especificações técnicas e normativas aplicáveis, conforme especificações e condições estabelecidas no termo de referência constante do Anexo I do Edital.

**VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO:**R\$ 4.244.910,00 (quatro milhões, duzentos e quarenta e quatro mil novecentos e dez reais)

**DATA DE ABERTURA:** 22/10/2025.

**HORÁRIO DA ABERTURA:** 9hs30min

**CRITÉRIO DE JULGAMENTO:** menor preço por grupo

**MODO DE DISPUTA:** aberto

**CARÁTER DO VALOR ESTIMADO:** PÚBLICO.

**PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS:** SIM

**REFERÊNCIA DE TEMPO:** Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília – DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico.

**ENDEREÇO:** As propostas serão recebidas exclusivamente por meio eletrônico no endereço: [www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras)

Sumário

1. DO OBJETO .....	1
2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO .....	2
3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO .....	3
4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA .....	4
5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES .....	5
6. DA FASE DE JULGAMENTO .....	6
7. DA FASE DE HABILITAÇÃO .....	7
8. DOS RECURSOS .....	8
9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES .....	9
10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO .....	10
11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS .....	11

**SECRETARIA DE ESTADO DE ECONOMIA DO DISTRITO FEDERAL - SEEC/DF**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90088/2025**

**PROCESSO Nº: 00010-00000429/2025-26**

Torna-se público que o(a) **Secretaria de Estado de Economia do Distrito Federal - SEEC/DF**, por meio do(a) **Subsecretaria de Compras Governamentais - SCG**, sediado(a) na Praça do Buriti, Edifício Anexo do Palácio do Buriti, 5º Andar, Ala Leste, Sala 504, CEP.: 70.075-900-Brasília-DF), realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), do Decreto Distrital nº 44.330, de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

**1. DO OBJETO**

1.1. O objeto da presente licitação é a prestação do serviço de buffet sob demanda, destinados ao atendimento dos eventos institucionais promovidos pelo Cerimonial do Gabinete do Governador do Distrito Federal, Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de buffet sob demanda, destinados ao atendimento dos eventos institucionais promovidos pelo Cerimonial do Gabinete do Governador do Distrito Federal, compreendendo todas as atividades relacionadas à execução dos serviços, incluindo planejamento, acompanhamento, preparação, montagem, desmontagem e limpeza do local, de modo a assegurar a excelência na realização dos eventos e o atendimento às especificações técnicas e normativas aplicáveis, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formados por 15 (quinze) itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

1.3. A contratação com o(s) fornecedor(es) registrado(s) será formalizada pelo órgão ou entidade interessado por intermédio de instrumento contratual ou emissão de nota de empenho de despesa ou outro instrumento hábil, de acordo com o art. 210, do Decreto Distrital n.º 44.330, de 2023, e o art. 95 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

1.4. Após a convocação pela Administração, o licitante vencedor deverá assinar o termo de contrato ou aceitar ou retirar o instrumento equivalente, no prazo de 5 dias úteis, nos termos do art. 90 Lei Federal n.º 14.133, de 2021, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei.

1.4.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

1.5. O instrumento de contrato poderá ser substituído pela nota de empenho de despesa, ou outro instrumento hábil, quando se tratar de compras com entrega imediata e integral dos bens adquiridos e dos quais não resultem obrigações futuras, inclusive quanto a assistência técnica, independentemente de seu valor, conforme prevê o art. 95, inciso II da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

**2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal ([www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras)).

- 2.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaf até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.
- 2.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 2.3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
- 2.3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br/>, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.
- 2.3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- 2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 2.5. As microempresas e empresas de pequeno porte poderão participar desta licitação em condições diferenciadas, na forma prescrita na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, devendo para isso fazer o seu devido enquadramento como ME ou EPP em campo próprio no sistema, QUANDO DO CADASTRO DE SUA PROPOSTA, DECLARANDO assim, para fins legais, sob as penas da lei, que cumprem os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte nas condições do Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, instituído pela Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, em especial quanto ao seu art. 3º, pela Lei Distrital n.º 4.611 de 2011, e pelo Decreto Distrital n.º 35.592 de 2014, que estão aptas a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos seus artigos 42 a 49 e que não se enquadram nas situações relacionadas no art. 3º da citada Lei Complementar.
- 2.5.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.
- 2.6. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação desta licitação, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.
- 2.6.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa. (art. 22, § 1º da Lei Distrital nº 4.611 de 2011).
- 2.6.2. A não - regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 2.6.1, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 155 da Lei nº 14.133 de 2021, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.
- 2.7. Para o cumprimento do disposto nos artigos 47 e 48 da Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Distrital 4.611/2011, a administração pública:
- 2.7.1. Em atendimento à exigência estabelecida no inc. III do art 49 da Lei Complementar nº 123/2006, c/c art. 23 da Lei Distrital nº 4.611/2011, os itens que compõem o objeto deste edital serão destinados à **AMPLA CONCORRÊNCIA** conforme previsão constante no Termo de Referência do Anexo I deste Edital;
- 2.8. **Não poderão disputar esta licitação:**
- 2.8.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 2.8.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 2.8.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- 2.8.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de licitar e contratar com o Distrito Federal, em decorrência de sanção que lhe foi imposta (Parecer 160/2019 - PGDF);
- 2.8.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 2.8.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 2.8.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 2.8.8. pessoas jurídicas reunidas em consórcio, **conforme justificativa constante do subitem 4.1.1 do Termo de Referência - Anexo I do Edital;**
- 2.8.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 2.8.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, de licitação, contratação ou execução de obra ou serviço e do fornecimento de bens a eles necessários, agente público de órgão ou entidade da Administração Pública Direta ou Indireta do Poder Executivo do Distrito Federal contratante ou responsável pela licitação, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021.
- 2.8.11. A vedação do subitem 2.8.10 aplica-se para as condições de Proprietário, Controlador, Administrador, Gerente ou Diretor de Pessoa Jurídica, independentemente das denominações adotadas e do nível quantitativo ou qualitativo de participação no capital ou patrimônio (Decreto nº 39.860, de 30 de maio de 2019);
- 2.8.12. A vedação do subitem 2.8.10 aplica-se ao agente público licenciado ou afastado por qualquer motivo e a qualquer título.
- 2.8.13. Empresas que se encontrem sob falência ou recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, dissolução, liquidação, estrangeiras que não funcionem no país;
- 2.8.13.1. Empresas em recuperação judicial ou extrajudicial poderão participar de licitações públicas, desde que com plano de recuperação acolhido ou homologado judicialmente e que demonstre, na fase de habilitação, a sua viabilidade econômica.
- 2.8.14. Empresas ou empresários que tenham sido declarados inidôneos pela Administração Pública, direta ou indireta, Federal, Estadual, Municipal e Distrital;
- 2.8.15. Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendido aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum (Parecer nº 314/2016 e 82/2016 PRCON/PGDF);
- 2.8.16. Pessoa jurídica cujo dirigente, administrador, proprietário ou sócio com poder de direção, seja cônjuge, companheiro ou parente, em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o segundo grau, de (alterado pelo(a) Decreto nº 37.843/2016):
- 2.8.16.1. agente público com cargo em comissão ou função de confiança que esteja lotado na unidade responsável pela realização da seleção ou licitação promovida pelo órgão ou entidade da administração pública distrital (Inciso alterado pelo(a) Decreto nº 37.843/2016); ou

- 2.8.16.2. agente público cuja posição no órgão ou entidade da administração pública distrital seja hierarquicamente superior ao chefe da unidade responsável pela realização da seleção ou licitação (Inciso alterado pelo(a) Decreto nº 37.843/2016).
- 2.8.17. A vedação de que trata o item 2.8.16. aplica-se aos contratos pertinentes a obras, serviços e aquisição de bens, inclusive de serviços terceirizados, às parcerias com organizações da sociedade civil e à celebração de instrumentos de ajuste congêneres.
- 2.8.18. A vedação estende-se às uniões homoafetivas (art. 3º, § 3º do Decreto nº 32.751/2011).
- 2.8.19. Considera-se participação indireta, a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista entre o autor do projeto, pessoa física ou jurídica, e o licitante ou responsável pelos serviços, fornecimentos e obras, incluindo-se os fornecimentos de bens e serviços a estes necessários. O disposto aplica-se aos membros da comissão de licitação.(Parecer nº 314/2016 e 82/2016 PRCON/PGDF).
- 2.8.20. Não poderão participar para os mesmo(s) item(ns) do certame, pessoas jurídicas que tenham sócios em comum ou que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias umas das outras.
- 2.9. O impedimento de que trata o item 2.8.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 2.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.8.2 e 2.8.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 2.11. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 2.12. O disposto nos itens 2.8.2 e 2.8.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- 2.13. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).
- 2.14. A vedação de que trata o item 2.8.10 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

### 3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 3.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.
- 3.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 3.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
- 3.3.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- 3.3.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);
- 3.3.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);
- 3.3.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 3.4. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#).
- 3.5. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.3 ou 3.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.
- 3.6. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 3.7. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 3.8. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 3.9. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
- 3.9.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores -entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- 3.9.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 3.10. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
- 3.10.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço.
- 3.11. O valor final mínimo parametrizado na forma do item 3.9 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- 3.12. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 3.13. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

### 4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 4.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 4.1.1. valor total do Grupo
- 4.1.2. Quantidade cotada, devendo respeitar o mínimo estabelecido no subitem 1.1.2 do Termo de Referência - Anexo I do Edital;
- 4.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- 4.2.1. O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.
- 4.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 4.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

- 4.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 4.6. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 4.6.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa)** dias, contados da data prevista para abertura da licitação;
- 4.6.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas distritais, quando participarem de licitações públicas;
- 4.7. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e/ou pelo Tribunal de Contas do Distrito Federal e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do [art. 78, X, da Lei Orgânica do Distrito Federal](#); ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.
- 4.8. O julgamento da proposta será consoante aos critérios de aceitação estabelecidos no Termo de Referência.
- 4.9. A forma física da proposta a ser inserida no sistema deverá conter:
- a) nome da proponente e de seu representante legal, endereço completo, telefone, números do CNPJ;
  - b) Valores unitários e totais dos itens que compõem o Grupo único da licitação, bem como o valor total do Grupo e Valor total da Proposta, para os serviços, objeto desta licitação, de forma completa, em moeda corrente nacional, computando todos os custos necessários para o atendimento do objeto desta licitação, tais como: quantidade de pessoal alocado na execução do contrato, materiais, equipamentos, impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, seguros, transporte, garantia e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre os serviços contratados, de acordo com o modelo de proposta constante do Anexo II deste Edital;
  - c) as especificações detalhadas dos serviços a serem prestados, observadas as características contidas no Anexo I – Termo de Referência, em caso de discordância existente entre as especificações do objeto descritas no *Comprasnet* e as especificações constantes deste edital, prevalecerão às últimas;
  - d) prazo de validade da proposta que não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias corridos, contados da data prevista para abertura da licitação;
  - e) prazo de início dos serviços de acordo com os prazos previstos no Termo de Referência - Anexo I do Edital;
  - f) declaração de que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado.
  - g) declaração de que cumpre a reserva de cargos prevista em lei para pessoas com deficiência ou para reabilitados da Previdência Social e que atende às regras de acessibilidade prevista na legislação.
  - h) declaração de que não incorre nas vedações previstas no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, e no art. 1º do Decreto nº 39.860, de 30 de maio de 2019, conforme modelo constante do Anexo III deste edital;
  - i) em relação às microempresas e as empresas de pequeno porte, declaração de que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima administrativa para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, devendo utilizar o modelo do Anexo IV deste edital;
  - j) declaração de que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
  - k) apresentar documento probatório de que possui compromisso com a sustentabilidade ambiental, nos termos da Lei Distrital nº 4.770/2012, que poderá ser feito da seguinte forma:
    - i) por Declaração, onde a licitante afirma possuir o compromisso e responsabilidade com a Sustentabilidade Ambiental, nos termos das exigências impostas pela Lei Distrital nº 4.770/2012, conforme modelo constante do Anexo V deste edital, ou;
    - ii) com a apresentação de documento probatório (atestado, declaração, certificado, registro, credenciamento, etc) emitido por Órgãos Públicos de qualquer ente da Federação que tenha competência legal na área ambiental que o produto ofertado, comercializado, ou o fornecedor, distribuidor ou fabricante está devidamente cadastrado, registrado, etc no respectivo Órgão, ou;
    - iii) com a apresentação de documentos que o fornecedor está em fase de implantação de práticas sustentáveis, informando, no referido documento, quais são as práticas já implantadas e quais as metas pretendidas a atingir na questão da sustentabilidade ambiental.
    - iv) no caso do licitante apresentar os documentos comprobatórios, conforme mencionado nas alíneas i e iii, poderá ser designada pela SEEC uma Comissão de Avaliadores que, juntamente com o Pregoeiro e sua Equipe, poderá inspecionar/vistoriar o estabelecimento ou o ponto comercial do licitante, a fim de verificar as informações e declarações apresentadas.
    - v) caso seja detectado pelos inspetores/avaliadores que as informações declaradas pelo licitante não sejam verdadeiras, ou que esteja de má-fé, serão tomadas as medidas administrativas, e se for o caso, penais, cabíveis ao caso.

## 5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

- 5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 5.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 5.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 5.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 5.2.4. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 5.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 5.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 5.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do grupo.
- 5.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 5.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 5.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de *RS\$ 1.000,00 (um mil reais)*.
- 5.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 5.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 5.11. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, e os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 5.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance

ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

- 5.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 5.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 5.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 5.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 5.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 5.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 5.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto n.º 35.592, de 2014](#).
  - 5.18.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
  - 5.18.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
  - 5.18.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
  - 5.18.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 5.19. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
  - 5.19.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:
    - 5.19.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
    - 5.19.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
    - 5.19.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
    - 5.19.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
  - 5.19.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
    - 5.19.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
    - 5.19.2.2. empresas brasileiras;
    - 5.19.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
    - 5.19.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).
- 5.20. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
  - 5.20.1. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.
  - 5.20.2. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.
  - 5.20.3. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
  - 5.20.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
  - 5.20.5. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
  - 5.20.6. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 5.21. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## 6. DA FASE DE JULGAMENTO

- 6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 2.8 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
  - a) SICAF;
  - b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>);
  - c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>);
  - d) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade ([cnj.jus.br](http://cnj.jus.br)); e
  - e) Certidões Administração Pública Federal ([tcu.gov.br](http://tcu.gov.br)).
- 6.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).
- 6.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude

por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput)

- 6.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).
- 6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).
- 6.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 6.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 2.5.1 e 3.4 deste edital.
- 6.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).
- 6.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:
  - 6.6.1. contiver vícios insanáveis;
  - 6.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
  - 6.6.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
  - 6.6.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
  - 6.6.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 6.7. No caso de bens e serviços em geral, é indicio de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
  - 6.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
    - 6.7.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
    - 6.7.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 6.8. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 6.9. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 6.10. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.
- 6.11. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
- 6.12. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 6.13. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
- 6.14. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

## 7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

- 7.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
  - 7.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.
  - 7.1.2. Os documentos apresentados para habilitação deverão estar todos em nome da matriz ou todos em nome da filial, exceto aqueles que comprovadamente só possam ser fornecidos à matriz e referir-se ao local do domicílio ou sede do interessado.
    - 7.1.2.1. Para os efeitos desta licitação, considera-se sede a matriz ou o único estabelecimento comercial, industrial e de prestação de serviços da empresa (mesmo CNPJ).
- 7.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- 7.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 7.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por arquivo de mídia em PDF.
  - 7.4.1. O pregoeiro poderá solicitar o envio de documentos originais ou autenticados, que deverão ser encaminhados no prazo máximo de 3 (três) dias úteis para o endereço: Praça do Buriti, Edifício Anexo do Palácio do Buriti, 5º Andar, Ala Leste, Sala 504, CEP.: 70.075-900-Brasília-DF.
- 7.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.
- 7.6. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).
- 7.7. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 7.8. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- 7.9. A habilitação será verificada por meio do Sicafe, nos documentos por ele abrangidos.
  - 7.9.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).
- 7.10. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicafe e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, caput).
  - 7.10.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).
- 7.11. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
  - 7.11.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicafe serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **duas horas** prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

- 7.12. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
- 7.13. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):
- 7.13.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- 7.13.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 7.14. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 7.15. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.11.1.
- 7.16. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

## 8. DOS RECURSOS

- 8.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 8.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 8.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 8.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 8.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos;
- 8.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 8.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 8.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 8.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 8.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 8.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 8.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://portalsei.df.gov.br/>.

## 9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 9.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 9.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- 9.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
- 9.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 9.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 9.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 9.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
- 9.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 9.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 9.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 9.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 9.1.5. fraudar a licitação
- 9.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 9.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 9.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 9.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 9.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 9.1.8. praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).
- 9.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 9.2.1. advertência;
- 9.2.2. multa;
- 9.2.3. impedimento de licitar e contratar e
- 9.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
- 9.3.2. as peculiaridades do caso concreto
- 9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 9.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 9.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **10 (dez) dias** úteis, a

contar da comunicação oficial.

9.4.1. Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

9.4.2. Para as infrações previstas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

9.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

9.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

9.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do **Governo do Distrito Federal**, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

9.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).

9.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 9.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do [art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022](#).

9.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

9.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

9.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

9.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

9.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

## 10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

10.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame..

10.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, *pelo endereço [pregoeirosulog08@economia.df.gov.br](mailto:pregoeirosulog08@economia.df.gov.br)*.

10.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

10.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

10.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

## 11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

11.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

11.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

11.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

11.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

11.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

11.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

11.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

11.9. A SEEC/DF poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

11.10. A anulação do pregão induz à do contrato.

11.11. As licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito da contratada de boa-fé de ser ressarcida pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

11.12. Nos termos da Lei Distrital nº 5.448/2015, fica proibido o uso ou emprego de conteúdo discriminatório, podendo sua utilização ensejar a rescisão do Contrato e aplicação de multa, sem prejuízo de outras sanções cabíveis, que:

I - incentive a violência;

II - seja discriminatório contra a mulher, assim entendidos quaisquer conteúdos que diminuam, mesmo que de forma indireta, metafórica ou por analogias, a capacidade laborativa, intelectual ou qualquer outra esfera de vida da mulher;

III - incentive a violência contra a mulher, seja por apologia a quaisquer tipos de violência doméstica tipificadas pela Lei Maria da Penha, ou ainda violência sexuais, institucionais, ou qualquer violência fundada na condição de mulher;

IV - exponha a mulher a constrangimento ou incentive ou explore o corpo da mulher de forma objetificada;

V - seja homofóbico, racista e sexista;

VI - incentive a violência contra as mulheres de povos e comunidades tradicionais, negras, indígenas, ciganas, quilombos, transexuais, travestis e transgênero; por orientação sexual e de gênero e por crença;

VII - represente qualquer tipo de discriminação, especialmente voltados contra minorias em condições de vulnerabilidade.

11.13. Nos termos da Lei Distrital nº 5.087/2013, a empresa vencedora fica obrigada a comprovar mensalmente, junto ao gestor responsável, a regularidade no atendimento às suas obrigações de natureza fiscal, trabalhista e previdenciária relativas a seus empregados, em caso de irregularidades, devem ser sanadas no prazo máximo de trinta dias da detecção.

- 11.13.1. o não atendimento das determinações implica a abertura de processo administrativo para rescisão unilateral do contrato por parte da Administração Pública.
- 11.14. O adjudicatário após a assinatura do contrato, a partir de 1º de janeiro de 2020, deverá implantar o Programa de Integridade no âmbito de sua pessoa jurídica, conforme disposto na Lei 6.112/2018 e na Lei nº 6.308/2019.
- 11.14.1. para efetiva implantação do Programa de Integridade, os custos ou despesas resultantes correm à conta da empresa contratada, não cabendo ao órgão contratante o seu ressarcimento.
- 11.14.2. pelo descumprimento da exigência prevista, será aplicada à empresa contratada:
- i) multa de 0,08%, por dia, incidente sobre o valor atualizado do contrato, sendo que o montante correspondente à soma dos valores básicos da multa é limitada a 10%, do valor do contrato;
- 11.14.2.1. o não cumprimento da obrigação implicará:
- i) inscrição em dívida ativa, em nome da pessoa jurídica sancionada;
- ii) sujeição a rescisão unilateral da relação contratual, a critério do órgão ou entidade contratante;
- iii) impedimento de contratar com a administração pública do Distrito Federal, de qualquer esfera de poder, até a efetiva comprovação de implementação do Programa de Integridade, sem prejuízo do pagamento da multa aplicada.
- 11.14.3. a empresa que possua o programa implantado, deverá apresentar, no momento da contratação, declaração informando a sua existência.
- 11.14.4. a implementação do Programa de Integridade limita-se aos contratos com valor global igual ou superior a R\$ 6.184.987,50 e aplica-se em sua plenitude às pessoas jurídicas que firmem relação contratual com prazo de validade ou de execução igual ou superior a 180 dias.
- 11.15. É terminantemente proibida a utilização de mão-de-obra infantil na execução dos serviços, sendo que o descumprimento deste dispositivo implicará na rescisão imediata do contrato e aplicação de multa, sem prejuízo das sanções legais cabíveis, conforme estabelecido na Lei Distrital n.º 5.061 de 2013.
- 11.16. Os débitos da Contratada para com o Distrito Federal, decorrentes ou não do ajuste, serão inscritos em Dívida Ativa e cobrados mediante execução na forma da legislação pertinente, podendo, quando for o caso, ensejar a rescisão unilateral do Contrato.
- 11.17. Deverão ser observadas as práticas de prevenção e apuração de denúncias de assédio moral ou sexual, nos termos estipulados no Decreto nº 46.174/2024.
- 11.18. A contratada deverá observar a disposição da Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD, comprometendo-se a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis repassados em decorrência da execução do contrato.
- 11.18.1. A contratada deverá ter ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) e, se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com intuito de proteção dos dados pessoais repassados
- 11.19. Havendo irregularidades neste instrumento, entre em contato com a Ouvidoria de Combate a Corrupção coordenada pela Controladoria Geral do Distrito Federal, por meio do Telefone: 0800-6449060. (Decreto Distrital n.º 34.031/2012).
- 11.20. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 11.21. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico gov.br/compras.
- 11.22. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 11.22.1. ANEXO I - Termo de Referência/Projeto Básico
- 11.22.2. ANEXO II - Modelo de Proposta
- 11.22.3. ANEXO III - Modelo Declaração de não incorrência do Decreto 39.860/2019.
- 11.22.4. ANEXO IV - Modelo de Declaração dos Benefícios de ME EPP.
- 11.22.5. ANEXO V - Modelo de Declaração de Responsabilidade Ambiental.

## ANEXO I - DO EDITAL

Secretaria de Estado de Economia do Distrito Federal - SEEC.

PROCESSO Nº00010-00000429/2025-26

### 1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA AQUISIÇÃO

#### 1.1. Do objeto

1.1.1. O presente Termo de Referência tem como objeto a **contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet, sob demanda**, destinados ao atendimento dos eventos institucionais promovidos pelo Cerimonial do Gabinete do Governador do Distrito Federal. A contratação deverá compreender todas as atividades relacionadas à execução dos serviços, incluindo planejamento, acompanhamento, preparação, montagem, desmontagem e limpeza do local, de modo a assegurar a excelência na realização dos eventos e o atendimento às especificações técnicas e normativas aplicáveis.

1.1.2. Os objetos a serem ofertados deverão observar as especificações e quantidades constantes na tabela abaixo:

#### GRUPO ÚNICO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	<p><b>CAFÉ DA MANHÃ OU CHÁ</b></p> <p>2 horas de duração – café, chá (três variedades, leite quente e frio, chocolate quente com e sem açúcar, capuccino, sucos naturais de frutas (mínimo três variedades), água mineral com e sem gás, pães (mínimo três variedades), pão-de-queijo, salgados assados (mínimo 3 variedade), requeijão, charcutaria (peito de peru, salame, presunto, etc.), queijos nobres, ovos, bacon, frutas frescas (mínimo três variedades), iogurte variados, inclusive dietéticos, bolos (opções com e sem glúten/lactose), cereais, etc.</p> <p>O serviço de café e chá será servido à francesa.</p> <p>Cobertura completa (com uso de xícaras e pratos de louça, copo/taças em cristal, maître, garçons, copeira e etc.)</p>	Por pessoa	5.000	R\$ 77,23	R\$ 386.150,00

2	<p><b>BRUNCH</b> 3 horas de duração – café, chá (três variedades, leite quente e frio, chocolate quente com e sem açúcar, capuccino, sucos naturais de frutas (mínimo três variedades), água mineral com e sem gás, bebidas alcoólicas (vinho branco e espumante nacionais, premiados, cervejas nacionais/ internacionais puro malte premiadas, pães e biscoitos frescos e variados, manteiga com e sem sal, mel, geleias de frutas (mínimo três variedades, incluindo uma variedade sem açúcar), charcutaria (peito de peru, salame, presunto, etc.), queijos nobres, ovos, presunto, bacon, frutas frescas e variadas, iogurtes (mínimo três variedades, inclusive light), bolos (opções com e sem glúten/lactose), cereais, salada verde variada, três pratos quentes, dois pratos frios e duas sobremesas.</p>	Por pessoa	2.000	R\$ 82,50	R\$ 165.000,00
3	<p><b>ALMOÇO OU JANTAR TIPO 1 - ALIMENTOS</b> 3 horas de duração – serviço volante de seis variedades de salgadinhos quentes e frios; cardápio composto de entradas (mínimo três variedades), prato principal (mínimo três variedades) e sobremesa (mínimo duas variedades), servidos à francesa ou à inglesa, a critério da Contratante. Poderá ser solicitada a inserção de amuse-bouche e/ou entremeses. Deverá ser montada mesa de chá e café para serem servidos ao final do almoço ou jantar. O cardápio deverá incluir opção de pratos de dietas especiais (vegetarianas, veganas, hipossódicas, de restrição calórica, de açúcar, glúten, lactose, etc.) Cobertura completa (com o uso de xícaras e pratos de louça, copos/taças em cristal, maître, garçons, copeira etc.)</p>	Por pessoa	2.000	R\$ 181,40	R\$ 362.800,00
4	<p><b>ALMOÇO OU JANTAR TIPO 2 - ALIMENTOS</b> 3 horas de duração – serviço volante de seis variedades de salgadinhos quentes e frios; três pratos quentes (incluindo opções de carne vermelha/branca, massas), cinco pratos frios, cinco variedades de queijos, três variedades de frios, três variedades de patês, cinco variedades de pães, quatro variedades de frutas da estação laminadas, três sobremesas, como os respectivos molhos e acompanhamentos, dispostos sobre mesas(s)-buffet. Deverá ser montada mesa de chá e café para serem servidos ao final do almoço ou jantar. O cardápio deverá incluir opção de pratos de dietas especiais (vegetarianas, veganas, hipossódicas, de restrição calórica, de açúcar, glúten, lactose, etc.) Cobertura completa (com o uso de xícaras e pratos de louça, copos/taças em cristal, maître, garçons, copeira etc.)</p>	Por pessoa	2.000	R\$ 154,00	R\$ 308.000,00
5	<p><b>ALMOÇO OU JANTAR TIPO 3 - ALIMENTOS</b> 3 horas de duração – serviço volante de seis variedades de salgadinhos quentes e frios (mínimo 10 variedades); cardápio composto de entrada, prato principal e sobremesa, todos elaborados conforme as regras kosher ou halal, conforme ordem de serviço. Deverá ser montada mesa de chá e café para serem servidos ao final do almoço ou jantar. Cobertura completa (com o uso de xícaras e pratos de louça, copos/taças em cristal, maître, garçons, copeira etc.)</p>	Por pessoa	1.000	R\$ 192,50	R\$ 192.500,00
6	<p><b>ALMOÇO OU JANTAR TIPO 1 E 2 - BEBIDAS</b> 3 horas de duração – bebidas não alcoólicas: água mineral com e sem gás, três variedades de sucos naturais de frutas, uma variedade de suco de fruta sem açúcar, duas variedades de refrigerante, duas variedades de refrigerante light, uma variedade de refrigerante diet, café e três variedades de chá; bebidas alcoólicas: uísque, gim, vodca, destilados, vinhos brancos e tintos nacionais premiados, espumantes nacionais premiados, cervejas nacionais/ internacionais puro malte premiadas, licões e digestivos. A contratada deverá fornecer os copos e as taças de cristal. Cobertura completa (com uso de xícaras e pratos de louça, copos/taças em cristal, maître, garçons, copeiras e etc.)</p>	Por pessoa	5.000	R\$ 167,58	R\$ 837.900,00
7	<p><b>ALMOÇO OU JANTAR TIPO 3 - BEBIDAS</b> 3 horas de duração – bebidas não alcoólicas: água mineral com e sem gás, três variedades de sucos de frutas, uma variedade de suco de fruta sem açúcar, duas variedades de refrigerante, uma variedade de refrigerante light, uma variedade de refrigerante diet, café e três variedades de chá; todos com selo halal ou kosher, conforme a ordem de serviço. Cobertura completa (com o uso de xícaras e pratos de louça, copos/taças em cristal, maître, garçons, copeira etc.)</p>	Por pessoa	1.000	R\$ 185,00	R\$ 185.000,00
8	<p><b>COFFEE BREAK/WELCOME COFFEE</b> 2 horas de duração – café, chá (mínimo três variedades, sucos naturais de frutas (mínimo três variedades), biscoitos salgados e doces (frescos, finos e variados), bolos (opções com e sem glúten/lactose), mini sanduíches e três tipos de frutas. Cobertura completa (com o uso de xícaras e pratos de louça, copos/taças em cristal, maître, garçons, copeira etc.)</p>	Por pessoa	2.000	R\$ 49,75	R\$ 99.500,00
9	<p><b>COQUETEL TIPO 1 - ALIMENTOS</b> 2 horas de duração – serviço volante de quinze variedades de salgadinhos quentes e variedades de salgadinhos frios; três variedades de mini-empratados e seis variedades de docinhos finos. Cobertura completa (com o uso de xícaras e pratos de louça, copos/taças em cristal, maître, garçons, copeira, mesas, toalhas, etc.)</p>	Por pessoa	2.000	R\$ 135,99	R\$ 271.980,00

10	<b>COQUETEL TIPO 1 - BEBIDAS</b> 2 horas de duração – bebidas não alcoólicas: água mineral com e sem gás, três variedades de sucos naturais de frutas, uma variedade de suco de fruta sem açúcar, duas variedades de refrigerante, uma variedade de refrigerante ligh, uma variedade de refrigerante diet, café e três variedades de chá; bebidas alcoólicas: uísque, gim, vodca, destilados, vinhos brancos e tintos nacionais premiados, espumantes nacionais premiados, cervejas nacionais/internacionais puro malte premiadas, licores e digestivos. A contratada deverá fornecer os copos e as taças de cristal, bem como gelo filtrado.	Por pessoa	400	R\$ 158,75	R\$ 63.500,00
11	<b>COQUETEL TIPO 2 - ALIMENTOS</b> 3 horas de duração – serviço volante de dez variedades de salgadinhos quentes e frios, três tipos de mini-empratados quentes e duas sobremesas, dispostos sobre mesa(s)-buffet. Cobertura completa (com o uso de xícaras e pratos de louça, copos/taças em cristal, maître, garçons, copeira etc.).	Por pessoa	1.000	R\$ 155,24	R\$ 155.240,00
12	<b>COQUETEL TIPO 2 - BEBIDAS</b> 3 horas de duração – bebidas não alcoólicas: água mineral com e sem gás, três variedades de sucos de frutas, uma variedade de suco de fruta sem açúcar, duas variedades de refrigerante, uma variedade de refrigerante ligh, uma variedade de refrigerante diet, café e três variedades de chá; bebidas alcoólicas: uísque, gim, vodca, destilados, vinhos brancos e tintos nacionais premiados, espumantes nacionais premiados, cervejas nacionais/internacionais puro malte premiadas, licores e digestivos. A contratada deverá fornecer os copos e as taças de cristal, bem como gelo filtrado.	Por pessoa	1.500	R\$ 189,00	R\$ 283.500,00
13	<b>COQUETEL TIPO 3 - ALIMENTOS</b> 4 horas de duração – serviço volante de dez variedades de salgadinhos quentes e frios, saladas verdes variadas, dois pratos quentes, com no mínimo quatro acompanhamentos harmonizados com os pratos quentes e duas sobremesas, servidos sobre mesas(s)-buffet. Cobertura completa (com o uso de xícaras e pratos de louça, copos/taças em cristal, maître, garçons, copeira etc.)	Por pessoa	2.000	R\$ 191,99	R\$ 383.980,00
14	<b>COQUETEL TIPO 3 - BEBIDAS</b> 4 horas de duração – bebidas não alcoólicas: água mineral com e sem gás, três variedades de sucos de frutas, uma variedade de suco de fruta sem açúcar, duas variedades de refrigerante, uma variedade de refrigerante ligh, uma variedade de refrigerante diet, café e três variedades de chá; bebidas alcoólicas: uísque, gim, vodca, destilados, vinhos brancos e tintos nacionais premiados, espumantes nacionais premiados, cervejas nacionais/internacionais puro malte premiadas, licores e digestivos. A contratada deverá fornecer os copos e as taças de cristal, bem como gelo filtrado.	Por pessoa	2.000	R\$ 213,33	R\$ 426.660,00
15	<b>KIT LANCHE</b> Fornecimento de kit lanche, composto por 1 sanduíche frio, 1 mini bolinho de 40g recheado, 1 suco integral de 200ml e 1 fruta/barra de cereal.	Unidade	5.000	R\$ 24,64	R\$ 123.200,00
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO:</b>			<b>R\$ 4.244.910,00</b> (quatro milhões, duzentos e quarenta e quatro mil novecentos e dez reais)		

## 1.2. Da natureza da contratação

- 1.2.1. Os serviços, objeto da pretensa contratação, são de qualidade comum, não superior à necessária para cumprir as finalidades às quais se destinam, conforme art. 20 da Lei Federal n.º 14.133, 1º de abril de 2021, e art. 73 do Decreto Distrital n.º 44.330, de 16 de março de 2023.
- 1.2.2. O serviço a ser adquirido se enquadra como bem comum, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais de mercado, conforme previsto no inciso XIII do art. 6º da Lei n.º 14.133, de 2021.
- 1.2.3. Os serviços se enquadram conforme listado abaixo:
  - 1.2.3.1. Grupo 3.3.90.39.23 -Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica-Serviços para Eventos em Geral.
- 1.2.4. O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, conforme art. 20 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e art. 73, inciso I, do art. 74 e art. 77 do Decreto Distrital n.º 44.330, de 2023.

## 1.3. CONTRATO

- 1.3.1. A contratação com o licitante vencedor será formalizada por intermédio de instrumento contratual, conforme o art. 141, do Decreto Distrital n.º 44.330, de 2023, conforme prevê o art. 95 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.
- 1.3.2. A formalização do contrato, terá o prazo de vigência de 12 (doze) meses, contados da assinatura do termo contratual, na forma do artigo 105 da Lei n.º 14.133, de 2021, prorrogável por até 05 (cinco) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n.º 14.133, de 2021.
- 1.3.3. A prestação dos serviços em comento, tem necessidade frequente do fornecimento de alimentos e bebidas em eventos oficiais realizados pelo Cerimonial do Governador, compreendendo a realização de reuniões técnicas, seminários, encontros com a participação de Chefes de Estado, Corpo Diplomático, Embaixadores e/ou Autoridades do Legislativo, Judiciário e Executivo do Distrito Federal, assim como eventos de atendimento a Projetos Sociais e encontros nos quais o Governador é o anfitrião e coordenador, como o Fórum Nacional dos Governadores, conforme Estudo Técnico Preliminar .

## 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A pretensa contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet, sob demanda, destinados ao atendimento dos eventos institucionais promovidos pelo Cerimonial do Gabinete do Governador do Distrito Federal. A contratação deverá compreender todas as atividades relacionadas à execução dos serviços, incluindo planejamento, acompanhamento, preparação, montagem, desmontagem e limpeza do local, de modo a assegurar a excelência na realização dos eventos e o atendimento às especificações técnicas e normativas aplicáveis. enquadra-se na política da boa governança social inserindo os entes federados nas discussões acerca da implantação de ações conjuntas e troca de conhecimento técnico, culminando na melhoria da gestão pública. A pauta de reuniões e eventos entre os diversos entes federados dos poderes executivo, legislativo e judiciário é extremamente extensa e prolongada, sendo necessária a organização de suporte para o atendimento das autoridades e seus assessores, o que inclui o fornecimento de alimentos e bebidas.

2.2. A Equipe do Cerimonial, para cumprir na integralidade a sua competência de planejar, organizar, coordenar e executar as atividades de Cerimonial, identificou a necessidade da adequação dos quantitativos e cláusulas contratuais do Contrato n.º 52708/2024-CACI (154007286). Durante sua execução, identificou-se um déficit na quantidade do item “Kit Lanche”. Ademais, foram levantados questionamentos pela empresa contratada quanto à natureza da operação, o que reforça a necessidade de ajustes no objeto contratado. Dessa forma, torna-se imprescindível a adequação ora proposta, garantindo a quantidade e a qualidade necessárias à realização dos grandes eventos sob

responsabilidade do Cerimonial do Gabinete do Governador.

2.3. Vale ressaltar, ainda, que após a contratação ora pretendida, o contrato em vigor não será renovado, sendo exclusivo o novo contrato, na forma apresentada no Estudo Técnico Preliminar. Ademais, os eventos realizados pelo Gabinete do Governo do Distrito Federal, por meio de seu Cerimonial, busca sempre receber bem os convidados, dentre eles: Chefes de Estado, Autoridades do Executivo, Legislativo e Judiciário, Corpo Diplomático e demais participantes, para tanto, um dos aspectos essenciais é trabalhar a imagem institucional perante a estes, por isso é fundamental que os eventos sejam, sob todos os aspectos, bem conduzidos, a fim de fortalecer relações institucionais, entre outros.

#### 2.4. Da Fundamentação Legal

2.4.1. A contratação obedecerá ao disposto a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei de Licitações e Contratos Administrativos, regulamentado pelo Decreto Distrital nº 44.330, de 16 de Março de 2023, e demais alterações posteriores, bem como demais normativos constantes no instrumento convocatório.

#### 2.5. Do Princípio da Padronização

2.5.1. Em relação ao princípio da padronização, disposto na Seção VI - Da Padronização do Decreto nº 44.330/23 e artigos 40 e 47, da Lei nº 14.133/21, cabe evidenciar que a Secretaria de Estado de Economia, mantém uma unidade de catalogação, a qual executa todas as catalogações de itens a serem contratados, em atendimento a Portaria nº 135, de 26 de julho de 2016, que é utilizada para a classificação de despesas e catalogação de itens. Decorrente do princípio constitucional da eficiência, uma vez que a padronização gera ganhos para a administração em termos de economicidade.

#### 2.6. Do Plano de Contratações Anual (PCA)

2.6.1. A pretensa contratação está prevista no [Planejamento de Contratação Anual - PAC da Casa Civil](https://pncp.gov.br/app/pca/09639459000104/2023) e conforme sítio eletrônico oficial "<https://pncp.gov.br/app/pca/09639459000104/2023>", em cumprimento ao inciso II, § 1º, art. 18, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e do Decreto Distrital nº 44.330, de 2023.

#### 2.7. Do Sistema TR Digital

2.7.1. O proveito do Sistema TR Digital, ferramenta informatizada integrante da plataforma do Sistema Integrado de Administração de Serviços Gerais - SIASG, conforme estipulado na Instrução Normativa SEGES/ME nº 81, de 25 de novembro de 2022, não foi realizado, uma vez que não está institucionalizado no âmbito do Governo do Distrito Federal - GDF.

#### 2.8. Da Minuta Padronizada

2.8.1. Ainda, cabe ressaltar que foi utilizado como minuta padronizada para confecção do presente Termo de Referência, no que coube, o modelo para compras aprovado pela Advocacia-Geral da União, enquanto não sobrevinha o modelo a ser aplicado no âmbito do Distrito Federal, tendo em vista o permissivo do inciso III, art. 36, do Decreto Distrital nº 44.330, de 16 de março de 2023 e o item 2.4.2., do Parecer Referencial SEI-GDF nº 44/2023- PGDF/PGCONS.

2.8.2. Ressalta-se que foram realizadas adaptações necessárias em atenção à realidade e às exigências do Distrito Federal, bem como ao objeto licitado, em consonância com o despacho da Procuradoria Geral do Distrito Federal constante no processo 00020-00026364/2018-82, como a aplicação de margem de preferência visando a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, em atendimento a Lei Distrital nº 4.611, de 2011, e do Decreto Distrital nº 35.592, de 2014 (item 4.1.4 deste instrumento).

### 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. Na presente contratação, será observado o ciclo de vida do objeto, conforme previsto no art. 6º, inciso XL, da Lei Federal nº 14.133/2021. A prestação do serviço poderá variar em função das necessidades específicas dos eventos institucionais, considerando o nível de complexidade, número de convidados, tipo de refeição (como coquetel, brunch, almoço ou jantar), restrições alimentares, data, local de realização e eventuais serviços adicionais.

3.2. A definição desses elementos observará o planejamento estabelecido pelo Cerimonial do Gabinete do Governador e terá como base o Estudo Técnico Preliminar SEI nº [174504279], que fundamenta esta contratação.

3.3. O presente Termo de Referência detalha a contratação de empresa especializada para suprir as necessidades do Cerimonial do Gabinete do Governador e da Casa Civil do Distrito Federal. No dimensionamento da proposta, o licitante deverá observar as seguintes características:

- 3.3.1. Dias e horários da prestação dos serviços;
- 3.3.2. Prazo para atendimento das Ordens de Serviço;
- 3.3.3. Local de realização do evento;
- 3.3.4. Itens a serem fornecidos;
- 3.3.5. Quantidade e qualidade exigidas.

3.4. Os quantitativos totais e as especificações para cada item estão dispostos no item 1.1.2 deste Termo.

3.5. O serviço será prestado sob demanda, mediante solicitação do fiscal designado, por meio de Ordem de Serviço. Para eventos previstos no calendário institucional, a Ordem será emitida com antecedência mínima de 3 (três) dias corridos. Em casos de urgência devidamente justificada, a solicitação poderá ser feita com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.

3.6. A contratação atenderá exclusivamente ao Cerimonial do Gabinete do Governador, conforme demanda prescrita em Ordem de Serviço, contendo unidade requisitante, endereço, horário e demais condições.

3.7. A contratada deverá:

- 3.7.1. Observar integralmente a legislação vigente, inclusive sanitária, ambiental, trabalhista e previdenciária;
- 3.7.2. Atender às especificações técnicas, quantitativas e prazos fixados no instrumento convocatório;
- 3.7.3. Assumir total responsabilidade pela execução do serviço, vedada a subcontratação ou terceirização;
- 3.7.4. Seguir as normas da ANVISA, conforme a Cartilha de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- 3.7.5. Apresentar materiais e embalagens em conformidade com critérios socioambientais da Lei nº 6.938/1981 e da Política Nacional de Resíduos Sólidos;
- 3.7.6. Vincular-se às especificações constantes de sua proposta, inclusive quanto ao tipo, fabricante e procedência dos produtos ofertados.

3.8. A contratada deverá fornecer, previamente à execução dos serviços, a lista com os dados dos funcionários e veículos que acessarão os locais dos eventos, para controle de segurança e logística.

3.9. No momento da prestação do serviço, o fiscal do contrato verificará a conformidade dos itens solicitados, especialmente quanto à quantidade e qualidade, conforme critérios definidos no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), a ser anexado a este Termo de Referência.

3.10. Em caso de divergência entre os itens servidos e a Ordem de Serviço, a contratada será notificada e deverá providenciar a substituição até 1 (uma) hora antes do início do evento. Caso não haja tempo hábil, a contratante registrará a ocorrência no IMR, com glosa proporcional dos valores a serem pagos, conforme avaliação e aceite final da fiscalização contratual.

3.11. As condições aqui estabelecidas buscam garantir a eficiência na execução dos serviços, atraindo fornecedores qualificados, fomentando a competitividade e promovendo a adequada gestão dos recursos públicos, alinhadas às boas práticas do setor privado e aos princípios da Lei nº 14.133/2021.

### 4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

#### 4.1. Do consórcio, de cooperativa e da subcontratação

4.1.1. A participação de consórcios **não será admitida**, tendo em vista a baixa complexidade do objeto da contratação e a demanda da prestação do serviço poderá ser suprida por uma única empresa que demonstrar capacidade para a execução do contrato. Além disso, admitir a subcontratação poderá impactar na qualidade da prestação do serviço.

4.1.2. Quanto a participação de cooperativas, também não será permitida, pela natureza do serviço a ser contratado, conforme estabelecido na Súmula nº. 281 do Tribunal de Contas da União, que dispõe sobre a vedação de participação de cooperativas em licitações quando, pela natureza do serviço ou pelo modo como é usualmente executado no mercado em geral, houver necessidade de subordinação jurídica entre o obreiro e o contratado, bem como considerando a vedação contida no Termo de Conciliação Judicial firmado entre o Ministério Público do Trabalho e a União e, ainda, ao disposto no art. 10

da IN nº 5/2017, por considerar que no objeto licitado não há possibilidade de ser executado com autonomia pelos cooperados.

"É vedada a participação de cooperativas em licitação quando, pela natureza do serviço ou pelo modo como é usualmente executado no mercado em geral, houver necessidade de subordinação jurídica entre o obreiro e o contratado, bem como de pessoalidade e habitualidade." Ou Justificar a Participação de consórcio, de cooperativa e da subcontratação.

4.1.3. A subcontratação é vedada devido à necessidade de controle direto e contínuo sobre a qualidade dos serviços de buffet, assim como pela qualidade e segurança dos eventos, que envolvem representantes de alto escalão do Governo do Distrito Federal e dos demais Poderes e esferas, exigindo um padrão uniforme de qualidade que poderia ser comprometido pela subcontratação.

4.1.4. Diante das justificativas apresentadas acima para não admitir a subcontratação do objeto e com base no art. 49, III da Lei Complementar nº 123/2006, resta evidente a não aplicabilidade do art. 48, inciso II do mesmo diploma legal, o qual possibilita à Administração Pública, em processos licitatórios para aquisição de serviços, a exigência de que os licitantes estabeleçam a subcontratação para microempresas e empresas de pequeno porte. Todavia, resguardadas as especificidades, o objeto da presente contratação constitui um conjunto unitário. Além disso, considerando a expertise adquirida ao longo dos anos no acompanhamento da prestação desse serviço, verifica-se que é prática comum no setor de prestação de serviço de buffet que as atividades de preparação das refeições, organização e estrutura necessárias para suprir a demanda do evento sejam executadas por uma única empresa contratada, uma vez que os serviços e materiais demandados estão intrinsecamente ligados. Com isso, a subcontratação poderia acarretar prejuízo para a continuidade na prestação do serviço, posto que seria realizado por duas ou mais empresas contratadas, comprometendo a qualidade na prestação do serviço, sincronização, uniformização de produtos e clara afronta aos princípios licitatórios, como economicidade, eficiência e eficácia na prestação do serviço.

## 4.2. Sustentabilidade

4.2.1. A licitação sustentável é uma solução para integrar considerações ambientais e sociais em todos os estágios do processo da compra e contratação dos agentes públicos (de governo) com o objetivo de reduzir impactos à saúde humana, ao meio ambiente e aos direitos humanos. A licitação sustentável permite o atendimento das necessidades específicas dos consumidores finais por meio da compra do produto que oferece o maior número de benefícios para o ambiente e a sociedade. A licitação sustentável é também conhecida como compras públicas sustentáveis, eco aquisição, compras verdes, compra ambientalmente amigável e licitação positiva ( BIDERMAN et all , 2008 [1] in Guia Nac. de Contratações Sustentáveis. 3ª. Ed., 2020).

4.2.2. Neste sentido, a contratada deverá declarar que atende aos requisitos de sustentabilidade previstos no art. 2º da Lei Distrital nº 4.770/2012 e em conformidade com a lei geral de Licitações, que estabelece a implementação de critérios, práticas e ações de logística sustentável, no âmbito da Administração Direta Pública do Governo do Distrito Federal, suas autárquica, fundações e das empresas estatais, devendo ser observados os requisitos ambientais com menor impacto em relação aos seus similares.

4.2.3. Para atendimento aos termos da Lei Distrital nº 4.770, de 2012, o licitante pode apresentar documento probatório de que possui compromisso com a sustentabilidade ambiental, que poderá ser feito da seguinte forma:

4.2.4. Por declaração, onde a licitante afirma possuir o compromisso e responsabilidade com a sustentabilidade ambiental, nos termos das exigências impostas pela Lei Distrital nº 4.770, de 2012; ou

4.2.5. Com a apresentação de documento probatório (atestado, declaração, certificado, registro, credenciamento, etc.) emitido por órgãos públicos de qualquer ente da federação que tenha competência legal na área ambiental que o produto ofertado, comercializado, ou o fornecedor, distribuidor ou fabricante está devidamente cadastrado, registrado, etc. no respectivo órgão; ou

4.2.6. Com a apresentação de documentos que o fornecedor está em fase de implantação de práticas sustentáveis, informando, no referido documento, quais são as práticas já implantadas e quais as metas pretendidas a atingir na questão da sustentabilidade ambiental.

4.2.7. No caso do licitante apresentar os documentos comprobatórios, poderá ser designada uma comissão de avaliadores que, juntamente com o agente de contratação, poderá inspecionar/vistoriar o estabelecimento ou o ponto comercial do licitante, a fim de verificar as informações e declarações apresentadas.

4.2.8. Caso seja detectado pelos inspetores/avaliadores que as informações declaradas pelo licitante não sejam verdadeiras, ou que esteja de má-fé, serão tomadas as medidas administrativas, e se for o caso, penais, cabíveis ao caso.

## 4.3. Garantia da contratação

4.3.1. A Contratada, no prazo de **10 (dez) dias úteis** após a assinatura do termo de contrato, prestará garantia no valor correspondente a **5% (cinco por cento)**, de acordo com artigos 98, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, podendo optar por qualquer das modalidades previstas no § 1º do art. 96, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

## 4.4. Qualificação Técnica do Fornecedor

4.4.1. Deverão ser apresentados juntamente com a Proposta Comercial os seguintes documentos:

4.4.1.1. Alvará da autorização e licença de funcionamento da licitante, expedida pela Vigilância Sanitária;

4.4.1.2. No ato da contratação, a licitante vencedora deverá comprovar que possui em seu quadro de trabalho, no mínimo 01 (um) profissional Nutricionista com registro no Conselho Regional de Nutrição - CRN, nos termos da Resolução n. 378/2005.

4.4.1.3. Pelo menos um atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a prestação de serviços compatíveis com o objeto desta licitação, ou seja que comprove o fornecimento de café da manhã/brunch/almoço ou jantar/coquetel volante e coffee break, para no mínimo de 200 (duzentas) pessoas e presença de autoridades institucionais.

4.4.2. **Visita Técnica:** A critério da contratante, será realizada diligência nas dependências da contratada a fim de comprovar se as instalações estão adequadas para a prestação do serviço;

4.4.2.1. Estrutura: Cozinha Industrial, apresentação do espaço físico, condutas de higiene em cumprimento às normas sanitárias vigentes, armazenamento, conservação e manipulação de alimentos, devendo abranger toda a cadeia produtiva, até o consumo.

4.4.2.2. Equipamento e utensílios: deverão estar em boas condições de uso;

4.4.2.3. Funcionários: uso de uniforme e toucas para os que manipulam os alimentos;

4.4.2.4. Transporte: o veículo utilizado no transporte, uma vez que o preparo dos alimentos será elaborado nas instalações da empresa, deverá ser adequado e estar em boas condições

4.4.3. **Amostra:** A proponente que oferecer menor preço deverá apresentar amostra do serviço cotado, no prazo improrrogável de até cinco dias úteis, a contar da convocação.

4.4.3.1. As amostras consistirão no seguinte:

I - Para os serviços de coquetel volante: apresentação de 15 variedades de salgados, 4 de doces e 2 de sucos, conforme especificados no ANEXO I

II - Para os serviços de coffee break: apresentação de 8 tipos de salgados e 2 de sucos, de acordo com o ANEXO I

III - O Licitante deverá apresentar, no mínimo, 3 unidades de cada item selecionado.

4.4.3.2. As amostras apresentadas serão degustadas por uma Comissão Avaliadora do Cerimonial e do Gabinete do Governador do Distrito Federal, composta por, no mínimo, 3 e, no máximo, 6 servidores com o objetivo de aferir a adequação do produto ofertado às necessidades do requisitante, segundo o critério de compatibilidade com a especificação e procedimentos descritos no ANEXO I

4.4.3.3. A degustação será realizada nas dependências da Casa Civil do Distrito Federal ou em lugar pré definido pela Equipe de Planejamento da Contratação, dentre os locais sob a administração da Casa Civil, e em local e hora estabelecidos pela Equipe, obedecendo ao prazo constante do item 4.4.3.

4.4.3.4. A empresa deverá agendar a apresentação das amostras através do telefone: e/ou e-mail:

4.4.3.5. O ônus da amostra é de responsabilidade da proponente.

4.4.3.6. O proponente que não apresentar amostra, apresentar fora do prazo estabelecido ou apresentá-la em desacordo com as especificações

será desclassificado e o subsequente convocado.

4.4.3.7. A aceitação da proposta fica condicionada à aprovação das amostra

#### 4.5. **Vistoria**

4.5.1. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda a sexta-feira, das 8 horas às 18 horas.

4.5.2. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

4.5.3. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

4.5.4. Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4.5.5. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

### 5. **MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

5.1. A prestação dos serviços ocorrerá sob demanda, mediante emissão de Ordem de Serviço, na qual constarão as informações relativas ao local, data, horário e quantidades a serem fornecidas para cada evento.

5.2. A solicitação dos serviços será feita pelo fiscal designado, o qual emitirá a Ordem de Serviço com todas as especificações necessárias, inclusive os itens a serem prestados.

5.3. A Ordem de Fornecimento/Prestação de Serviço poderá ser formalizada por meio eletrônico, como e-mail, telefone, mensagem via aparelho telefônico ou outros meios digitais que venham a ser adotados durante a vigência contratual, desde que acordados entre as partes.

5.4. A Ordem de Serviço deverá observar o modelo constante do Anexo II deste Termo de Referência.

5.5. As Ordens de Serviço serão enviadas à contratada com antecedência mínima de 3 (três) dias corridos, nos casos de eventos previamente incluídos no calendário do Cerimonial.

5.6. Excepcionalmente, em situações emergenciais devidamente justificadas, poderão ser emitidas Ordens de Serviço com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, desde que haja concordância da contratada.

5.7. A execução dos serviços somente poderá ser iniciada após a emissão da respectiva Ordem de Serviço e aprovação da proposta apresentada pela contratada.

5.8. A duração dos eventos será variável conforme descrita nos itens do contrato, podendo ser de 2 (duas), 3 (três) ou 4 (quatro) horas, com possibilidade de prorrogação mediante solicitação formal do fiscal e do gestor, e inclusão da alteração no recebimento provisório, devidamente justificada.

5.9. É facultado ao Contratante o cancelamento dos serviços antes do início do evento, sem qualquer ônus, respeitados os seguintes prazos mínimos:

5.9.1. Para coffee break: até 12 (doze) horas de antecedência;

5.9.2. Para coquetel volante: até 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.

5.10. Os serviços serão considerados efetivamente prestados após o recebimento provisório pelo Fiscal e o recebimento definitivo pelo Gestor do Contrato.

5.11. A definição dos alimentos e bebidas a serem fornecidos será feita pelo fiscal, conforme as especificidades de cada evento, dentre os itens contratados.

5.12. No momento da entrega, o servidor indicado na Ordem de Serviço verificará as condições dos itens apresentados, especialmente quanto à quantidade, qualidade e conformidade.

5.13. Em caso de divergência com a proposta aprovada, a contratada será imediatamente notificada e, deverá providenciar a substituição dos itens em até 1 (uma) hora antes do início do evento.

5.14. Caso não seja possível a substituição, o fato será registrado no formulário de recebimento provisório, o qual integra o Instrumento de Medição de Resultado (IMR).

5.15. O valor correspondente aos itens em desconformidade será glosado no pagamento, conforme previsto na legislação aplicável.

5.16. A contratada deverá empregar mão de obra especializada, conforme as exigências do contrato.

5.17. A contratante poderá rejeitar, total ou parcialmente, os serviços executados em desacordo com as especificações estabelecidas, mediante termo circunstanciado, que deverá ser anexado ao recebimento provisório e refletido no IMR.

5.18. Os serviços contratados deverão estar disponíveis para entrega, sob demanda, em qualquer local do Distrito Federal, em qualquer dia e horário, inclusive aos finais de semana e feriados, conforme definido na Ordem de Serviço.

5.19. A contratada deverá considerar, na formação da sua Proposta de Preços, o valor unitário de cada item, conforme estipulado neste Termo de Referência.

5.20. O Contratante poderá, antes da conclusão da prestação dos serviços, aditar a Ordem de Serviço, observados os limites legais.

5.21. A empresa contratada será responsável pelo atendimento integral às demandas da Contratante, incluindo, quando aplicável, as seguintes etapas:

5.21.1. Identificação das necessidades específicas do Gabinete do Governador para o evento;

5.21.2. Avaliação do nível de complexidade da organização;

5.21.3. Seleção e alocação da equipe de trabalho;

5.21.4. Elaboração da programação e roteiro do evento;

5.21.5. Distribuição de atribuições entre os profissionais envolvidos;

5.21.6. Elaboração dos cardápios a serem servidos.

5.22. É vedado à Contratante o pagamento de alimentos e bebidas com preços incompatíveis com os objetivos e o perfil do evento.

5.23. A cobrança dos serviços ocorrerá na modalidade "por pessoa", exceto nos casos de fornecimento de kit lanche, que será calculado por unidade.

#### 5.24. **Da prestação do serviço**

5.24.1. Os funcionários da contratada deverão possuir capacitação mínima para o exercício das atividades nos ambientes do CONTRATANTE, o que contempla, ao menos, o domínio da língua portuguesa lida e falada;

5.24.2. Especificamente para a função de Maitre deverá haver comprovação de qualificação em curso especializado e experiência em restaurantes, hotéis ou buffets. Possuindo técnica de supervisão, delegação de tarefas e organização das funções e atividades.

5.24.3. O fornecimento de serviços deverá incluir materiais necessários (pratarias, réchauds, guardanapos, talheres, etc);

5.24.4. A quantidade de alimentos e bebidas deverá adequar-se ao estimativo número de convidados indicado para cada evento, não devendo denotar escassez;

5.24.5. O quantitativo de funcionários a ser disponibilizado (garçons, copeiros, entre outros) será calculado proporcionalmente à quantidade de participantes; e

5.24.6. Os eventos serão realizados nas instalações da Casa Civil do Distrito Federal ou qualquer outra localidade do Distrito Federal em que o Governador promover evento institucional.

#### 5.25. **Dos Alimentos e bebidas**

5.25.1. Os alimentos deverão ser acondicionados em recipientes térmicos apropriados ao transporte. Não serão recebidos alimentos que estiverem em desacordo com suas condições de receita (frias ou quentes) ou acondicionados de maneira incorreta;

5.25.2. O transporte de alimentos deverá ser realizado em condições de proteção quanto à deterioração ou contaminação, preservando a saúde daqueles que vão consumir, em consonância com a Cartilha de Vigilância Sanitária.

5.25.3. Os alimentos e bebidas a serem fornecidos deverão ser entregues em perfeito estado, observando-se, na data da entrega, as especificações abaixo:

5.25.3.1. Preparados no dia da entrega;

5.25.3.2. Assados ou fritos no dia da entrega;

5.25.3.3. Apresentar ótima aparência, consistência, odor, cor, textura e sabor característicos;

5.25.3.4. Não apresentar manchas, queimaduras, presença de insetos ou de moluscos e de pontos específicos de bolores, brocas ou larvas;

5.25.3.5. Os produtos não poderão ser expostos a intempéries da natureza, tais como: chuva, sol, calor excessivo;

5.25.3.6. Os produtos solicitados deverão ser acondicionados em embalagens e/ou recipientes limpos e apropriados;

5.25.3.7. As caixas para o transporte dos produtos deverão ser térmicas nos casos em que os gêneros requisitados necessitem de ambiente apropriado para conservação; e

5.25.4. Bebidas alcoólicas e não alcoólicas:

5.25.4.1. Preparados no dia da entrega e/ou totalmente embalados;

5.25.4.2. As bebidas devem ser transportadas em recipientes adequados para garantir sua integridade durante o trajeto até o local do evento. Garrafas de vidro, latas de alumínio e garrafas PET são opções comuns, dependendo do tipo de bebida; e

5.25.4.3. Se as bebidas precisarem ser refrigeradas, certificar de ter refrigeradores ou caixas térmicas disponíveis para manter as bebidas geladas até o momento de servir. Isso é especialmente importante para bebidas sensíveis à temperatura, como refrigerantes, cervejas, vinhos, espumantes e entre outros.

## 5.26. Do preparo dos alimentos e das bebidas

5.26.1. Deverão ser utilizados insumos de primeira qualidade na preparação de todos os alimentos;

5.26.2. Todos os tipos deverão ter tamanhos e aspectos compatíveis ao recomendado para servir coquetel, coffee break, e conforme o caso;

5.26.3. As bebidas deverão ser entregues na temperatura própria para o consumo imediato, salvo solicitação em contrário por parte do Cerimonial;

## 5.27. Informações importantes

5.27.1. O cardápio deverá incluir opções de pratos de dietas especiais (vegetarianas, veganas, hipossódicas, de restrição calórica, de açúcar, glúten, lactose, etc. Todos os serviços deverão oferecer cobertura completa (oferecendo toda louça necessária para servir, como rechaud para servir comida, xícaras e pratos de louça, talheres finos, copos/taças em cristal, guardanapo de tecido e papel, gelo filtrado, garçons, copeiras, etc).

5.27.2. Deverá ser montada mesa de chá e café para serem servidos ao final do almoço ou jantar.

### 5.27.3. Lista ilustrativa de pratos

5.27.4. **Salgadinhos frios:** canapés (de salaminho, ricota com nozes, ricota com agrião, roquefort, pepino japonês, aspargos, anchovas, carpaccio, salmão, patê etc.); camarão ao vapor (com molho tártaro, de raiz forte, de agrião etc.); rolinhos de surubim (com molho de raiz forte); rolinhos de presunto de Parma; mousses frias com torradas (alcachofra com pistache, berinjeia, mostarda com queijo Minas e gergelim etc.); mini-carolinas de aves; bolinhas de queijo cobertas com ervas finas, páprica doce, castanha de caju e gergelim.

5.27.4.1. **Salgadinhos quentes:** caldinho de feijão; mini-acarajés; mini-tapiocas com carne de sol e queijo coalho; mini-esfirras; mini-bruschettas (mussarela de búfala e tomate seco, frango com cogumelos etc.); dadinhos de queijo coalho e tapioca com geleia de pimenta; polenta com mousse de bacalhau; barquetes (siri, camarão, palmito, carne de sol e confit de abóbora etc.), bolinhos de aipim com queijo coalho; bolinhas de queijo; bolinhas de carne; miniquibes; iscas de peixe ou camarões empanados (molho tártaro, de raiz forte, de agrião etc.); risoles (de milho, frango, camarão etc.); coxinhas de frango; folheadinhos (de anchovas, cebola, queijo brie, lombo defumado etc.); barquetes (de siri, camarão, palmito etc.); empadinhas (de frango, camarão, palmito, queijo etc.); pasteizinhos (de carne, queijo Minas, queijo brie, camarão, frango, palmito etc.); charutininhos de queijo; canapés gratinados de cebola e queijo; bolinhos de bacalhau; cubinhos de carne-de-sol assada.

5.27.4.2. **Entradas:** salada verde com queijo de cabra e figos; carpaccio (abobrinha, palmito pupunha, carne etc.) salada caprese; salada verde mista (com abacate, palmito, peito de peru defumado desfiado, fatias de carpaccio, fatias de presunto de Parma, bacon picado, croûtons ou lascas de queijo parmesão etc.); ceviche (atum, salmão, robalo etc.); terrine de legumes; surubim defumado; crepes de surubim defumado, musse de abacate com camarões ao vapor; musse de aipo (com camarões ao vapor, com presunto de Parma ou com molho de roquefort); camarões ao vapor (com molho tártaro, de raiz forte, de agrião etc.); medalhões de lagosta (com molho de raiz forte, de agrião etc.); casquinhas de siri; panquecas (de espinafre e ricota, de ricota e nozes etc.); quiches (de salmão, queijo de cabra, shitake, abobrinha, camarão, alho-poró, lorraine etc.), raviolis de espinafre e ricota; risotos (funghi, limão siciliano, palmito pupunha com camarão, carne seca com queijo coalho), palmito pupunha assado com vinagrete, mini-moranga recheada (carne seca, camarões etc.)

5.27.4.3. **Pratos principais:** peixe à brasileira; filé de peixe grelhado (com molho de manteiga queimada, alcaparras etc.); bobó de camarão; camarão à baiana; medalhões de lagosta com molho de manteiga queimada; bacalhau à Gomes de Sá; frigideira de siri; moqueca (capixaba, baiana), arroz de pato, baião de dois, escondidinhos (bacalhau, carne seca, camarão, pato); pato assado (com molho de laranja ou de azeitonas etc.); galinha d'Angola assada; vitela assada; codornas assadas; carré de cordeiro, medalhões de filé; tournedos de filé (com molho de mostarda, pimenta, castanha de caju com gengibre etc.); pernil de cordeiro assado; rosbife de filé; lombo de porco assado; picadinho de filé; massas (ravioli, canelone, tagliatelle, gnocchi etc.); Strogonoff de frango e carne.

5.27.4.4. **Acompanhamentos:** legumes torneados ou em noisettes (cenoura, beterraba, batata, abobrinha etc.); purê de legumes (de batata, abóbora, batata baroa, batata doce, aipim etc.); purê de maçã; batatas soufflée, batata frita, batata palha; vegetais ao vapor e/ou na manteiga (vagem, ervilha em fava, espinafre, couve-flor, brócolis, couve de Bruxelas, couve, repolho roxo, tomates-cereja, fundos de alcachofra etc.); aipim frito; arroz branco; arroz integral, arroz com brócolis, arroz à grega, arroz com queijo coalho, arroz com amêndoas, com castanha de caju; farofas (de panko, de banana, de dendê); banana da terra grelhada; tutu de feijão; mini-soufflés de legumes (cenoura, espinafre, couve-flor etc.)

5.27.4.5. **Pratos frios para buffet:** salada caprese; salada Waldorf; salada Waldorf com camarões; salada verde mista (com abacate, palmito, peito de peru defumado desfiado, fatias de carpaccio, fatias de presunto de Parma, bacon picado, croûtons ou lascas de queijo parmesão etc.); salmão defumado, truta salmonada e surubim defumado (com blinis, molho de raiz forte ou de carpaccio); camarões ao vapor (com molho golf, raiz forte, agrião etc.); medalhões de lagosta (com molho golf, de raiz forte, de agrião etc.); salpicão de frango; maionese de legumes; salada de bacalhau; frios variados (bresaola, presunto de Parma, mortadela, salame, salaminho, copa, carne seca dos Grisões, presunto cozido, pastrami etc.); patês variados (de fígado de ave, porco, de carne, campagne, terrine de legumes etc.); queijos variados (dos tipos gruyère, emmenthal, port-salut, brie, camembert, roquefort, de cabra, gouda, de Minas, provolone etc.); musses salgadas (de aipo, atum, abacate etc.); galantines (de frango, vitela, legumes etc.)

5.27.4.6. **Pratos quentes para buffet:** bobó de camarão; camarão à baiana; bacalhau à Gomes de Sá; frigideiras (de siri, bacalhau etc.); pato assado (com molho de laranja ou de azeitonas etc.); galinha d'Angola assada; peito de peru recheado (com ricota e nozes, com patê, com fundos de alcachofra etc.); pernil de porco assado; peru assado; presunto tender assado; leitão assado; lombo de porco assado; boeuf bourgignon; picadinho de filé; fricassé de frango; rosbife de filé; galinha ao molho pardo; tortas salgadas (de alho poró, aspargos, palmitos, frango, camarão, bacalhau, queijo, cebola, espinafre, quiche lorraine etc.); massas (ravioli, canelone, tagliatelle, gnocchi etc.)

5.27.4.7. **Sobremesas:** musses de frutas (de maracujá, morango, caqui, goiaba, manga, coco, limão cupuaçu, açaí etc., com calda e/ou lascas da própria fruta fresca); sorvetes (de baunilha, chocolate, menta, maracujá, manga, caqui, bacuri, goiaba, coco, tapioca, graviola, limão, com calda e/ou lascas da própria fruta fresca); manjar de coco (com baba-de-moça, calda de ameixa preta, de damasco etc.); doces de frutas em calda (cajuzinho, goiaba, laranja, mamão verde, mamão verde com coco, banana etc., com queijo de Minas, requeijão ou creme de leite fresco); doce de abóbora com coco; doce de goiaba pastoso; doce de leite; salada de frutas; quindim; tortas doces (de amêndoas, chocolate, ou de frutas etc.); cassata; docinhos caramelados variados; cocada de forno, romeu e julieta brulée, soufflé (goiabada com calda de tipo catupiry, amora, maracujá etc.); pudim de leite, brigadeiro, brigadeiro de colher, brigadeirão, palha italiana, etc.

5.27.4.8. **Sanduíches:** sanduíches frios de queijo, de presunto e salaminho em pão de forma ou pão de sal, peito de peru defumado e muçarela no pão de centeio ou pão de forma, patê de atum com batata palha e cream cheese no pão de gergelim, peito de frango desfiado com catupiry e cenoura ralada no pão de batata, ricota com ervas frescas e uvas passas em baguete ou pão de forma, carne assada com abacaxi grelhado no pão francês, roast beef com alface e tomate caqui no pão sírio, pasta de aves defumadas com queijo cheddar no croissant, água mineral sem gás e refrigerante.

5.27.4.9. **Coffee break :** sucos naturais de frutas, café, chá, capuccino, refrigerantes (opções light e diet também), biscoitos salgados e doces, salgados

quentes e frios, cachorro-quente, mini hambúrguer, mini sanduíches, sanduíches de metro e três tipos de frutas, bolos (opções com e sem glúten/lactose, bolo de rolo), doces finos e sorvete.

#### 5.27.4.10. Descrição de bebidas

5.27.4.11. **Espumante brut**, produzido pelo método champenoise e que tenha ganhado ao menos 4 (quatro) premiações internacionais. O espumante deve ter amadurecido, em contato com leveduras, por período mínimo de 12 meses. A safra ou vindima do espumante deve ser posterior a 2013.

5.27.4.12. **Espumante extra brut**, produzido pelo método champenoise, e que tenha ganhado ao menos 4 (quatro) premiações internacionais. O espumante deve ter amadurecido, em contato com leveduras, por período mínimo de 30 (trinta) meses. A safra ou vindima do espumante deve ser igual ou posterior a 2009.

5.27.4.13. Vinho tinto fino seco, de uva tipo **Tannat ou assemblage** contendo esse tipo de uva, de safra igual ou posterior a 2010 e que tenha ganhado pelo menos 4 (quatro) premiações internacionais. O vinho, em sua totalidade, deve ter sido envelhecido em barril de carvalho francês, americano ou ambos, de primeiro uso, por período mínimo de 12 (doze) meses.

5.27.4.14. Vinho tinto fino seco, de uva tipo **Cabernet Sauvignon**, de safra igual ou posterior a 2010 e que tenha ganhado pelo menos 4 (quatro) premiações internacionais. O vinho, em sua totalidade, deve ter sido maturado em barril de carvalho, de primeiro ou segundo uso, por período mínimo de 12 (doze) meses.

5.27.4.15. Vinho tinto fino seco, de uva tipo **Merlot**, de safra igual ou posterior a 2011 e que tenha ganhado pelo menos 4 (quatro) premiações internacionais. O vinho, em sua totalidade, deve ter sido envelhecido em barril de carvalho, de primeiro uso, por período mínimo de 8 (oito) meses.

5.27.4.16. Vinho branco fino seco não aromático, de uva tipo Chardonnay, de safra igual ou posterior a 2013 e que tenha ganhado pelo menos 4 (quatro) premiações internacionais. O vinho, em sua totalidade, deve ter sido envelhecido em barril de carvalho, de primeiro ou segundo uso, por período mínimo de 6 (seis) meses. A colheita das uvas para fabricação do vinho deve ter sido feita manualmente.

5.27.4.17. Vinho branco fino seco, de uva tipo Sauvignon Blanc, safra 2015 e que tenha ganhado pelo menos 4 (quatro) premiações internacionais. A colheita das uvas para fabricação do vinho deve ter sido feita manualmente.

5.27.4.18. Bebidas diversas, como caipirinha, feita de frutas variadas e cachaça de alta qualidade; destilados, como uísques de malte, de grão ou sua mistura, envelhecidos por 12 (doze), 15 (quinze) ou 18 (dezoito) anos, cachaças envelhecidas em barris de madeira nobre por 1 (um) ou 3 (três) anos, gim, vodca, conhaque envelhecido por no mínimo 2 (dois) anos; vinhos de sobremesa; aperitivos, incluindo coquetéis de bebidas; cervejas nacionais/internacionais puro malte premiadas (com opções de 330ml e 600ml; com e sem álcool) levedura A, ingredientes 100% naturais como cevada, água e lúpulo (heineken ou similares), bebidas digestivas e licores

#### 5.28. Informações complementares:

5.28.1. Estarão incluídos na contratação em tela: toda a mão de obra necessária, taxas de serviço, impostos e tributos, acessórios e materiais que forem necessários ao seu respectivo fornecimento. Nos eventos que houver os serviços de Café da manhã/Chá, Almoço ou Jantar, Coquetel de alimentos, a CONTRATADA deverá providenciar a custos próprios, recursos humanos necessários para a realização do evento, bem como disponibilizar material necessário tais como: toalhas, louças, inox de boa qualidade (balde de gelo, bandejas, réchauds etc.), contudo o material de serviço e limpeza, como guardanapos, gelo, caixas térmicas, enfim, tudo aquilo que for necessário à realização do evento, conforme definido pelo CONTRATANTE estando os custos incluídos nos itens correspondentes.

5.28.2. **Qualquer prejuízo ou dano ocorrido à louças, talheres, cestas, bandejas, guardanapos, toalhas etc, e de recursos humanos, serão de responsabilidade da CONTRATADA, não podendo repassá-los em nenhuma hipótese à CONTRATANTE.**

5.28.3. Os produtos não perecíveis ou os que não se exigem consumo imediato, exemplo disso, água mineral, refrigerante, vinho, cerveja, somente serão contabilizados, para fins de pagamento, os efetivamente consumidos.

5.28.4. Os cardápios indicados e oferecidos pela CONTRATADA deverão obrigatoriamente serem elaborados, assinados e carimbados por nutricionista responsável, e serão objeto de avaliação por parte da CONTRATANTE.

5.28.5. Todos os utensílios e materiais necessários à execução dos serviços descritos na presente contratação deverão estar em perfeito estado de conservação e devidamente dispostos no local de realização do evento, com antecedência mínima de **uma hora** em relação ao seu início, a fim de garantir plena operacionalidade. Excetua-se desta exigência o item 15 – Kit Lanche, cuja entrega deverá ocorrer rigorosamente no horário estipulado na respectiva Ordem de Serviço.

#### 5.29. Do cancelamento de eventos

5.29.1. O evento poderá ser cancelado em até 24 (vinte e quatro) horas que antecedem sua realização, sem ônus para a CONTRATANTE. Em caso de cancelamento fora do prazo acima estipulado, a CONTRATANTE obriga-se a ressarcir as despesas suportada pela CONTRATADA para atender a demanda, desde que devidamente comprovadas por meio de documentos fiscais, bem como, foto ou outro documento que comprove a despesa.

#### 5.30. Especificação da garantia do serviço

5.30.1. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele previsto no código de proteção e defesa do consumidor, conforme a Lei Federal n.º 8.078, de 1990.

#### 5.31. Das obrigações da contratada

5.31.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas e necessárias ao fornecimento do objeto na forma contratada;

5.31.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo Gestor e/ou Fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

5.31.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado Administração, devendo ressarcir-la imediatamente em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia contratual, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

5.31.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados;

5.31.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

5.31.6. Comunicar ao Gestor e/ou ao Fiscal do contrato, no prazo de **24 (vinte e quatro) horas, antes do evento**, qualquer dificuldade que impeça o cumprimento integral da solicitação constante na Ordem de Serviço, como a falta de algum ingrediente que não seja possível encontrar a tempo da entrega dos serviços;

5.31.7. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças na elaboração dos itens que fujam às especificações descritas neste instrumento;

5.31.8. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

5.31.9. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

5.31.10. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

5.31.11. 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, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação;

5.31.12. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais em quantidade, qualidade adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

5.31.13. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto do presente Termo de Referência;

5.31.14. Arcar com todos os custos necessários para a prestação dos serviços, incluindo despesas dos tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, garantia e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir; e

- 5.31.15. Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar à Contratante, a usuários participantes ou a terceiros, em razão de ação ou omissão dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;
- 5.31.16. Observar as diretrizes referentes às medidas de prevenção e apuração de denúncias de assédio moral ou sexual, conforme estabelecido no Decreto Distrital nº 44.701, de 5 de julho de 2023;
- 5.31.17. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, nos termos do art. 125 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021;
- 5.31.18. Não alegar, em hipótese alguma, como justificativa ou defesa, desconhecimento, incompreensão, dúvidas ou esquecimento das cláusulas e condições do contrato e das especificações técnicas, bem como de tudo o que estiver contido nas normas pertinentes ao objeto;
- 5.31.19. Assegurar que os serviços prestados estarão em consonância com as normas vigentes e demais legislações relacionadas à sua natureza, de forma a garantir a qualidade do serviço apresentado, conforme art. 42, da Lei Federal n.º 14.133, de 2021;
- 5.31.20. Possuir em seu quadro de empregados, profissionais em quantidade necessária e suficiente para receber e solucionar as demandas da contratante;
- 5.31.21. Cumprir rigorosamente a Lei Trabalhista, as Normas de Medicina e Segurança do Trabalho, o Código Civil e demais regulamentos aplicáveis às relações de trabalho e contratuais administrativas.

#### 5.32. **Das obrigações da contratante**

- 5.32.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 5.32.2. Notificar a contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
- 5.32.3. Pagar à contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência e nas Normas de Execução Orçamentária, Financeira e Contábil do Distrito Federal;
- 5.32.4. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
- 5.32.4.1. Exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
- 5.32.4.2. Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
- 5.32.4.3. Promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e
- 5.32.4.4. Considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 5.32.5. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 5.32.6. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 5.32.7. Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas em compatibilidade com as obrigações assumidas pela Contratada, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 5.32.8. Permitir, dentro das normas internas, o acesso dos empregados da contratada às suas dependências, ao local de entrega do material, desde que devidamente identificados; e
- 5.32.9. Determinar providências que entender necessárias visando suprir ou sanar irregularidades, atrasos e falhas ocorridas.
- 5.32.10. Receber o serviço contratado e atestar a Nota Fiscal/Fatura desde que atendidas todas as exigências e especificações constantes no termo de referência.
- 5.32.11. Rejeitar, no todo ou em parte, a prestação de serviços em desacordo com as obrigações assumidas pela CONTRATADA.

### 6. **DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

- 6.1. O contrato, ou instrumento equivalente, deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 6.3. As comunicações entre o contratante e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica.
- 6.4. O contratante poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 6.5. O órgão ou entidade deverá permitir, consoante com as normas internas, o acesso dos empregados da contratada às suas instalações, para entrega dos produtos solicitados.
- 6.6. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.
- 6.7. A contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.
- 6.8. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) e Gestor(es) do contrato, ou pelos respectivos substitutos, conforme caput do art. 117, da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.
- 6.9. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da administração ou de seus agentes e prepostos, em conformidade com o art. 120 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

#### 6.10. **Fiscalização**

- 6.10.1. De antemão, para efeito da presente contratação, salienta-se que as funções administrativas, técnicas e setoriais concernentes ao Agente Público denominado Fiscal recairão somente sobre 01 (um) servidor designado para tal função, com 01 (um) suplente denominado Fiscal-Suplente, e de tal forma também no que tange à função de Gestor, que terá, por sua vez, 01 (um) Gestor-Suplente.
- 6.10.2. Noutra via, como opção ao item anterior, para efeito ainda da presente contratação, se a Administração aprovar a necessidade de edição de Comissão Gestora para o presente contrato, a citada Comissão terá por presidente e suplente, respectivamente, o Gestor e o Fiscal e os demais servidores serão denominados membros da comissão de gestão do contrato.

#### 6.11. **Fiscalização Técnica**

- 6.11.1. O fiscal em função técnica do contrato acompanhará a execução do contrato, para serem cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a administração, conforme o inciso VI do art. 24 do Decreto Distrital n.º 44.330, de 2023.
- 6.11.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal em função técnica emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção, conforme o inciso III do art. 24 do Decreto Distrital n.º 44.330, de 2023.
- 6.11.3. O fiscal em função técnica informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para adotar as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso, conforme o inciso IV do art. 24 do Decreto Distrital n.º 44.330, de 2023.
- 6.11.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal em função técnica comunicará o fato

imediatamente ao gestor do contrato, conforme o inciso V do art. 24 do Decreto Distrital n.º 44.330, de 2023.

6.11.5. O fiscal em função técnica comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual, conforme o inciso IV do art. 24 do Decreto Distrital n.º 44.330, de 2023.

**6.12. Fiscalização Administrativa**

6.12.1. O fiscal em função administrativa do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário, conforme o inciso II do art. 25 do Decreto Distrital n.º 44.330, de 2023.

6.12.2. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal em função administrativa do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para tomar as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência, conforme o inciso IV do art. 25 do Decreto Distrital n.º 44.330, de 2023.

**6.13. Gestor do Contrato**

6.13.1. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração, conforme o inciso IV do art. 23 do Decreto Distrital n.º 44.330, de 2023.

6.13.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência, conforme o inciso II do art. 23 do Decreto Distrital n.º 44.330, de 2023.

6.13.3. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais, conforme o inciso III do art. 23 do Decreto Distrital n.º 44.330, de 2023.

6.13.4. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme o inciso VIII do art. 23 do Decreto Distrital n.º 44.330, de 2023.

6.13.5. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, ou pelo agente, ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso, consoante ao inciso X do art. 23 do Decreto Distrital n.º 44.330, de 2023.

6.13.6. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração, conforme o inciso VI do art. 23 do Decreto Distrital n.º 44.330, de 2023.

6.13.7. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato ou instrumento equivalente.

6.13.8. Caberá ao Gestor e/ou Fiscal do contrato acompanhar se o valor constante da Nota fiscal condiz com o saldo contratual e com o valor empenhado para posterior liquidação e pagamento, para fins de resguardar possíveis falhas no andamento da execução.

**7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO PARA PAGAMENTO**

7.1. Critérios de medição e verificação da qualidade dos serviços - Instrumento de Medição de Resultado (IMR):

Item	Critério Avaliado	Indicador	Faixa c
1	Pontualidade na entrega	Tempo de chegada do buffê ao evento, conforme ordem de serviço	Dentro do l
			Até 10
			11 a 20
			Acima de
2	Qualidade dos alimentos	Avaliação sensorial por item da ordem de serviço (sabor, textura, apresentação)	Alimentos
			Alimentos com
			Alimentos co
3	Conformidade com o cardápio	Atendimento aos itens solicitados no cardápio aprovado	Em conformi
			Pequenas alteraçõe
			Alterações nã
4	Atendimento e comportamento dos funcionários	Qualidade no atendimento e postura dos funcionários	Atendi
			Atendin
			Atendir
5	Higiene e apresentação dos materiais	Condições dos utensílios, louças e materiais utilizados no evento	Materiais
			Materiais c
			Materiais e
6	Reposição de Alimentos e Bebidas	Agilidade na reposição durante o evento	Reposição
			Reposição c
			Falta

7.1.1. O preço fixado em contrato para a prestação dos serviços se refere à execução com a máxima qualidade. Portanto, a execução contratual que atenda, mesmo que parcialmente, os objetivos contratados sem a máxima qualidade, importará pagamento proporcional pelo realizado, seguindo os critérios definidos neste instrumento e constantes dos anexos.

7.1.2. Tais ajustes visam assegurar o recebimento dos objetos, mesmo diante de eventuais imperfeições em sua execução, com a dedução prevista no artigo 144

da Lei nº 14.133/21, promovendo-se pagamento proporcional ao realizado, de modo a evitar superfaturamento e locupletamento. Entretanto, eventuais falhas e descumprimentos contratuais verificados, seja por não estarem nas previsões ou faixas de admissibilidade dos instrumentos de medição de resultados, seja por se situarem no nível mínimo destas, serão devidamente apurados em processos administrativos próprios, podendo resultar em aplicação de penalidade, sem prejuízo de possível rescisão do contrato.

## 7.2. Regras de Avaliação de Desempenho do Serviço Contratado

7.2.1. Para garantir a qualidade do serviço de buffet institucional, o Fiscal de contrato deverá utilizar a tabela acima denominada **Quadro de Indicadores de Desempenho**, que estabelece **critérios claros e objetivos** para calcular o valor final a ser pago pelo serviço.

7.2.2. A tabela acima apresenta, para cada aspecto do serviço entregue, **o que será avaliado, como será verificado e qual o impacto financeiro**.

7.3. **O que é avaliado:** Serão avaliados seis aspectos principais:

- **Pontualidade na entrega:** horário de chegada do buffet.
- **Qualidade dos alimentos:** sabor, textura e apresentação.
- **Conformidade com o cardápio:** se tudo está conforme o que foi solicitado na ordem de serviço.
- **Atendimento e postura dos funcionários:** cortesia, postura profissional.
- **Higiene e apresentação dos materiais:** limpeza de louças, talheres e utensílios além do manuseio e tratamento dos alimentos.
- **Reposição de alimentos e bebidas:** se é feita de forma ágil e suficiente.

7.4. **Faixas de desempenho:** Para cada critério, existem **níveis de avaliação**. Quanto melhor o desempenho, maior o percentual que compõe o valor a ser pago.

- Por exemplo: Se o buffet chegar dentro do horário previsto, recebe 10% daquele item; se atrasar, recebe menos, de acordo com o tempo de atraso.
- O mesmo vale para qualidade: alimentos perfeitos valem 20%; alimentos com falhas significativas, apenas 5%.

7.5. **Pontuação final:** A soma de todos os percentuais dos itens avaliados resulta no **índice de desempenho do evento**.

- Se todos os itens estiverem dentro do padrão ideal, o contratado recebe 100% do valor previsto para aquele serviço.
- Se houver falhas, o pagamento é proporcionalmente reduzido (glosa), conforme o desempenho aferido.

7.6. **Quem avalia:** A avaliação é feita pelo **Fiscal do Contrato**, com base na fiscalização in loco, que comprova cada critério utilizando a proposta aprovada.

- O contratado deve acompanhar a apuração e apresentar esclarecimentos se discordar da nota atribuída.

7.7. **Por que isso existe:** Essas regras tornam a **fiscalização justa, transparente e objetiva**, evitando subjetividade na aceitação dos serviços. Assim, todos — Administração e fornecedor — sabem antecipadamente **como será feita a medição, o que se espera e o que acontece em caso de falhas**.

7.8. **Resultado:** O valor final a pagar **depende diretamente do nível de qualidade entregue**.

- Quanto mais rigoroso o fornecedor for na execução, maior será seu recebimento integral.
- Se entregar abaixo do padrão, o desconto é apresentado no ato do recebimento provisório.

7.8.1. Estas regras estão detalhadas na tabela e farão parte integrante do contrato.

7.8.2. O fiscal do contrato deverá obrigatoriamente apresentar o índice de medição no recebimento provisório.

7.8.3. A empresa deverá ajustar ou apresentar a contestação dos percentuais, para que seja reavaliado.

7.8.4. Após os trâmites, estando de acordo, o gestor do contrato irá receber os serviços definitivamente, e a empresa emitira a nota fiscal de serviços.

7.8.5. Após terminado a prestação dos serviços, o fiscal apresentará ao gestor do contrato o instrumento “Medição de Serviços Prestados”, que deverá ser apresentado à PRESTADORA DE SERVIÇOS, para conhecimento e manifestação, que conterà, no mínimo:

- 7.8.5.1. Número do processo administrativo de contratação que deu origem ao contrato;
- 7.8.5.2. Número do Contrato;
- 7.8.5.3. Partes Contratuais;
- 7.8.5.4. Síntese do objeto;
- 7.8.5.5. Listagem de ocorrências e medições;
- 7.8.5.6. Fator percentual de aceitação e remuneração dos serviços.

7.8.6. A PRESTADORA DE SERVIÇOS deve avaliar com atenção os impactos prováveis do instrumento “Medição de Serviços Prestados” ante a qualidade esperada dos seus serviços e respectivos impactos financeiros, de modo a precificar com responsabilidade, pois não haverá flexibilização de medições ou de valores a serem pagos.

## 7.9. Do recebimento do objeto

7.9.1. Os serviços serão **recebidos provisoriamente**, conforme modelo anexo, contendo a medição dos serviços prestados, juntamente com a proposta aprovada pelo gestor e pela contratada, que deverá ser encaminhada a empresa para análise e seguir para o recebimento definitivo, juntamente com a Nota Fiscal e os documentos comprobatórios de regularidade.

7.9.2. Para efeito de recebimento provisório:

- 7.9.2.1. Será apurado o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos neste instrumento, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada;
- 7.9.2.2. Será verificada, no que couber, a manutenção da idoneidade trabalhista e previdenciária.
- 7.9.2.3. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito em relação ao mesmo período ou conjunto de serviços, com a entrega do último.
- 7.9.2.4. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.
- 7.9.2.5. O pagamento não será encaminhado e nenhum prazo de pagamento contará enquanto haja pendência de recebimento ou indicação de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.9.3. O **recebimento definitivo** ocorrerá no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade, quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.9.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, justificadamente, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.9.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de nota fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.9.6. Caso após o recebimento provisório constatar-se que o objeto desta contratação possui vícios aparentes ou redibitórios, ou estão em desacordo com as

especificações, ou a proposta, será interrompido o prazo para o recebimento definitivo, até que sanado o problema.

7.9.7. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do serviço e/ou bem, nem a ético-profissional pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou por este instrumento.

#### 7.10. Da liquidação

7.10.1. Recebida a nota fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de **10 (dez) dias úteis** para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, de acordo com as Normas de Planejamento, Orçamento, Finanças, Patrimônio e Contabilidade do Distrito Federal.

7.10.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- 7.10.2.1. O prazo de validade;
- 7.10.2.2. A data da emissão;
- 7.10.2.3. Os dados do contrato e do órgão contratante;
- 7.10.2.4. O valor a pagar; e
- 7.10.2.5. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.10.3. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.

7.10.4. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021.

7.10.5. A administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

- 7.10.5.1. Verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- 7.10.5.2. Identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.10.6. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.10.7. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para serem acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.10.8. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.10.9. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

#### 7.11. Do prazo de pagamento

7.11.1. O pagamento será efetuado em até **30 (trinta) dias corridos**, contados a partir da data de apresentação da Nota Fiscal, desde que o documento de cobrança esteja em condições de liquidação de pagamento.

7.11.2. Passados 30 (trinta) dias sem o devido pagamento por parte da Administração, a parcela devida será atualizada monetariamente, desde o vencimento da obrigação até a data do efetivo pagamento de acordo com a variação *pro rata tempore* do IPCA, nos termos do art. 3º, do Decreto Distrital n.º 37.121, de 16 de fevereiro de 2016.

#### 7.12. Da forma de pagamento

7.12.1. O pagamento será realizado em **parcela única**, por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

7.12.3. As condições de pagamento seguem as Normas de Planejamento, Orçamento, Finanças, Patrimônio e Contabilidade do Distrito Federal, conforme Decreto Distrital n.º 32.598, de 15 de dezembro de 2010, e alterações vigentes.

### 8. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. A contratada estará sujeita às sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133/2021, e às demais cominações previstas em regulamento específico que trata dos procedimentos de aplicação de sanções, resguardado o direito à ampla defesa e ao contraditório.

8.2. Independente das sanções legais cabíveis, a licitante/contratada ficará sujeita ainda ao ressarcimento das perdas e danos causados à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo no descumprimento das obrigações licitatórias e/ou contratuais.

8.3. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

8.4. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

I - **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, Lei nº 14.133/2021);

II - **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Termo de Referência, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, Lei nº 14.133/2021);

III - **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Termo de Referência, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, Lei nº 14.133/2021).

IV - **Multa**: conforme o artigo 156, §3º, da Lei nº 14.133, de 2021, a multa não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 desta Lei”:

- a) Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso na entrega do material, injustificado, sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias corridos.
- b) Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 8.3, a multa será de 5% a 15% do valor do do serviço solicitado na Ordem de Serviço;
- c) Para infração descrita na alínea “b” do subitem 8.3, a multa será de 1% a 10% do valor do Contrato;

- d) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 8.3, de 5% a 15% do valor do Contrato;
- e) Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 8.3, a multa será de 5% a 15% do valor do do serviço solicitado na Ordem de Serviço; e
- f) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 8.3, de 20% a 30% do valor do Contrato.
- 8.5. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, Lei nº 14.133/2021).
- 8.6. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, Lei nº 14.133/2021).
- 8.7. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, Lei nº 14.133/2021).
- 8.8. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença poderá ser cobrada judicialmente (art. 156, §8º, Lei nº 14.133/2021).
- 8.9. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 8.10. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133/2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 8.11. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, Lei nº 14.133/2021):
- a natureza e a gravidade da infração cometida;
  - as peculiaridades do caso concreto;
  - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
  - os danos que dela provierem para o Contratante;
  - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 8.12. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846/2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).
- 8.13. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, Lei nº 14.133/2021).
- 8.14. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (art. 161, Lei nº 14.133/2021).
- 8.15. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/2021.
- 8.16. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pela referida autarquia decorrentes de um futuro contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com a mesma autarquia ora contratante.

## **9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO**

### **9.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

- 9.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na **modalidade pregão, sob a forma eletrônica**.
- 9.1.2. O **critério de julgamento** adotado será o de **menor preço**, em atenção aos arts. 114 e 195 do Decreto Distrital n.º 44.330, de 2023, e aos incisos I e II, do art. 33 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.
- 9.1.3. A adjudicação dos objetos deve ser procedida por **grupo único**, uma vez que não será permitido o fracionamento do objeto.
- 9.1.4. A **proposta comercial** deverá ser entregue devidamente assinada pelo representante legal da empresa, com o preço unitário, incluídas todas as despesas necessárias à entrega do objeto deste termo de referência, como também, todos os tributos, embalagens, encargos sociais, frete, seguro e quaisquer outras despesas que incidam ou venham a incidir sobre o objeto desta licitação.
- 9.1.5. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às especificações e exigências contidas neste termo de referência e/ou edital, bem como aquelas que apresentarem preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, comparados aos preços de mercado, em consonância com o disposto no art. 59, incisos I, II, III, IV e V, da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.
- 9.1.6. O modo de disputa será **aberto**.
- 9.1.7. A opção pelo regime "aberto" tem como objetivo principal fomentar a transparência, a competitividade e a eficiência na aquisição do objeto.
- 9.1.8. A adoção desse regime visa garantir, ainda, uma participação mais ampla de empresas interessadas, aumentando a concorrência no certame, promovendo maior competitividade e publicidade para atingir um valor mais econômico para Administração.
- 9.1.9. A obtenção da melhor proposta econômica está alinhada aos princípios que regem a administração pública e às legislações vigentes.
- 9.1.10. Nesse contexto, busca-se por parte das empresas a apresentação de preços mais competitivos visando destacar-se na concorrência, uma vez que a sessão pública de lances somente se finda quando os valores se estabilizam.

### **9.2. Regime de execução**

- 9.2.1. O regime de execução do contrato será por demanda ou seja de forma estimativa, com solicitação dos serviços de buffet, via Ordem de Serviço por parte da contratante.

### **9.3. Das exigências de habilitação**

- 9.3.1. Para habilitação dos licitantes, serão exigidos os documentos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, nos termos dos artigos 62 a 70 da Lei n.º 14.133 de 2021.
- 9.3.2. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.
- 9.3.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:
- 9.3.3.1. **Comprovação jurídica**
- Registro comercial, arquivado na junta comercial respectiva, no caso de empresa individual;
  - Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
  - Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
  - Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
  - Ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir, de acordo com o art.

66, da Lei Federal n.º 14.13, de 2021.

9.3.3.2. **Regularidade fiscal, social e trabalhista**

- I - Registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- II - Prova de inscrição no cadastro de contribuinte Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- III - Prova de regularidade para com as Fazendas Estadual e Municipal ou Distrital, do domicílio ou sede da licitante;
- IV - Prova de regularidade com a Fazenda Federal por meio da Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais, inclusive contribuições previdenciárias, e à Dívida Ativada União, expedida pelo Ministério da Fazenda/Secretaria da Receita Federal do Brasil, nos termos da Portaria Conjunta RFB/PGFN n.º 1.751, de 2014;
- V - Para as empresas com sede e/ou domicílio fora do Distrito Federal, certidão Negativa de Débitos ou certidão positiva com efeito de negativa, emitida pela receita da fazenda do Distrito Federal, em plena validade, que poderá ser obtida através do site [www.fazenda.df.gov.br](http://www.fazenda.df.gov.br), de acordo com art. 173, da Lei Orgânica do Distrito Federal (LODF);
- VI - Certificado de Regularidade perante o FGTS, fornecido pela Caixa Econômica Federal;
- VII - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), em plena validade, que poderá ser obtida no site [www.tst.jus.br/certidao](http://www.tst.jus.br/certidao).

9.3.3.3. **Qualificação econômico-financeira**

- I - Certidão Negativa de falência, de recuperação judicial ou extrajudicial, consoante a Lei Federal n.º 11.101, de 9 de fevereiro de 2005, expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos **30 (trinta) dias**, ou que esteja no prazo de validade expresso na própria Certidão. No caso de praças com mais de um cartório distribuidor, deverão ser apresentadas as certidões de cada um dos distribuidores.
- II - Balanço Patrimonial e demais demonstrações contábeis dos **2 (dois) últimos exercícios sociais**, já exigíveis e apresentadas na forma da Lei devidamente registrados, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.
  - a) As empresas constituídas no ano em curso poderão substituir o balanço anual por balanço de abertura, devidamente autenticado pela Junta Comercial;
  - b) As empresas constituídas há menos de 2 (dois) anos poderão apresentar o balanço do último exercício;
  - c) A boa situação financeira da empresa será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG) e Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG), resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:

ATIVO CIRCULANTE + REALIZÁVEL A LONGO PRAZO

LG =

PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO

ATIVO CIRCULANTE

LC =

PASSIVO CIRCULANTE

ATIVO TOTAL

SG =

PASSIVO CIRCULANTE+ EXIGÍVEL A LONGO PRAZO

- d) Declaração, assinada por profissional habilitado da área contábil, que ateste o atendimento dos índices econômicos previstos no item anterior;
- e) As licitantes que apresentarem resultado menor ou igual a 1 (um), em qualquer um dos índices acima, deverão comprovar capital social mínimo ou patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor total estimado para o grupo único de itens cotado constante deste termo de referência.

9.3.3.4. **Qualificação Técnica**

9.4. A qualificação técnica será comprovada mediante apresentação dos seguintes documentos:

- a) Pelo menos um atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a prestação de serviços compatíveis com o objeto desta licitação, ou seja que comprove o fornecimento de café da manhã/brunch/almoço ou jantar/coquetel volante e coffee break.
- b) Para os itens 9/10/11/12/13/14 (fornecimento de coquetel volante, alimentos e bebidas) entende-se por compatíveis os serviços prestados em qualquer época ou lugar com um quantitativo de, no mínimo, **300 participantes em um único evento**;
- c) Registro ou inscrição da empresa PRESTADORA DE SERVIÇOS no conselho regional de Nutrição, em plena validade;
- d) Apresentar CNAE – Classificação Nacional de Atividades Econômicas compatível com a natureza do objeto – segmento buffet;
- e) Registro sanitário em nome do licitante, emitido pela Vigilância Sanitária do Município durante toda a execução contratual;
- f) Declaração de que possui quadro de funcionários formalmente contratados em quantidade suficiente para executar o objeto contratual;
- g) Possuir em seu quadro de funcionários ao menos 1(um) Nutricionista devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN).

**10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

10.1. O custo estimado total para a pleiteada contratação é de **R\$ 4.244.910,00 (quatro milhões, duzentos e quarenta e quatro mil novecentos e dez reais)**, incluído os encargos sociais, tributos em geral, mão de obra, materiais e encargos de natureza trabalhista, previdenciária, ICMS, ISS e demais encargos diretos ou indiretos não especificados, e conforme o Mapa Comparativo de Preços (178181530), o qual foi definido utilizando a metodologia legal, com base em pesquisa de preço que sinaliza valor de referência que representa o de mercado.

10.2. Tendo em vista a necessidade de assegurar a transparência do processo licitatório, bem como incentivar os licitantes a apresentarem preços compatíveis com o mercado, o custo estimado da presente contratação **não possui caráter sigiloso** e será tornado público no ato da publicação do instrumento convocatório, em observância ao artigo 24 da Lei nº 14.133, de 2021.

**Aplicação da Margem de Preferência**

10.3. Nos termos do art. 77 da Lei nº 14.133/2021 e do art. 5º do Decreto Distrital nº 44.330/2023, a Administração Pública poderá reservar até 25% do objeto da licitação para a participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte, desde que tal medida seja tecnicamente viável e compatível com as exigências do objeto contratado.

10.4. No presente caso, a contratação refere-se à prestação de serviços de buffet sob demanda para eventos institucionais do Gabinete do Governador do Distrito Federal, os quais requerem padrão elevado e uniforme de qualidade, apresentação e logística, além de execução coordenada, simultânea e imediata, por vezes em diferentes locais, datas e horários.

10.5. A aplicação da reserva de cota comprometerá a padronização dos serviços, a logística integrada das operações e a fiscalização contratual, bem como poderia ocasionar riscos à continuidade e à uniformidade da execução, fatores essenciais à finalidade do contrato. Além disso, a eventual divisão do objeto em cotas distintas dificultaria a centralização do fornecimento e elevaria o custo operacional da Administração.

10.6. Dessa forma, justifica-se a **não aplicação da reserva de cota de 25%**, por se tratar de objeto que demanda execução unificada e padronizada, conforme permitido pelo §1º do art. 77 da Lei nº 14.133/2021 e pelo §1º do art. 5º do Decreto Distrital nº 44.330/2023, diante da **incompatibilidade técnica com a fragmentação do objeto**.

#### 11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados nas normas de planejamento, orçamento, finanças, patrimônio e contabilidade do Distrito Federal.

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- 11.2.1. Gestão/Unidade: 00001/090101;
- 11.2.2. Unidade Orçamentária: 09101;
- 11.2.3. Fontes de Recursos: 120;
- 11.2.4. Programa de Trabalho: 04.122.8203.2578.0006-CERIMONIAL DO GOVERNADOR- Distrito Federal
- 11.2.5. Elemento de Despesa: 3.3.90.39 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica, Subitem: 23 - Serviços para Eventos em Geral;

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

#### 12. ANEXOS

12.1. São partes integrantes deste Termo de Referência, os seguintes anexos:

- I - ANEXO I - **Modelo de proposta;**
- II - ANEXO II - **Modelo de Ordem de Serviço;**
- III - ANEXO III - **Modelo de Termo de Recebimento Provisório;**
- IV - ANEXO IV - **Modelo de Termo de Recebimento Definitivo; e**
- V - ANEXO V - **Minuta de Contrato.**

#### ANEXO I - DO TERMO DE REFERÊNCIA

##### MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL (Conforme ANEXO II - DO EDITAL)

#### ANEXO II - DO TERMO DE REFERÊNCIA

##### MODELO DE ORDEM DE SERVIÇO PARA REALIZAÇÃO DE EVENTO

#### ORDEM DE SERVIÇO

ORDEM DE SERVIÇO Nº:

CONTRATO Nº:

DATA DO EVENTO:

LOCAL DO EVENTO:

QUANTIDADE DE PESSOAS QUE PARTICIPARÃO DO EVENTO:

ITENS QUE SERÃO UTILIZADOS:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
VALOR TOTAL				

JUSTIFICATIVA PARA A REALIZAÇÃO DO EVENTO:

BRASÍLIA, DF, \_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE 20\_\_.

#### ANEXO III- DO TERMO DE REFERÊNCIA MODELO DE TERMO DE RECEBIMENTO PROVISÓRIO

#### TERMO DE RECEBIMENTO PROVISÓRIO

**INTRODUÇÃO**

O Termo de Recebimento Provisório declarará formalmente a Contratada que os serviços foram prestados ou os bens foram recebidos para posterior análise das conformidades de qualidade, baseadas nos critérios de aceitação definidos em contrato.

**IDENTIFICAÇÃO**

Processo SEI N°: (XXXXXXXXXXXXXX).

Edital de Licitação: (XXXXXXXXXXXXXX)

Nota de Empenho: XXXXXXXXXXXXXXXX

Contratada: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Ordem de Serviço  
n.º:XXXX

Data da Emissão: XXXXXXX

**Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet, sob demanda,** destinados ao atendimento dos eventos institucionais promovidos pelo Cerimonial do Gabinete do Governador do Distrito Federal. A contratação deverá compreender todas as atividades relacionadas à execução dos serviços, incluindo planejamento, acompanhamento, preparação, montagem, desmontagem e limpeza do local, de modo a assegurar a excelência na realização dos eventos e o atendimento às especificações técnicas e normativas aplicáveis.

**ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS CONFORME O.S**

Item	Descrição de Produto e Serviço	Quantidade	Valor unitário	Valor Total
<b>TOTAL GERAL</b>		<b>RS XXXXXXXX (XXXXXXXXXXXX)</b>		

Os produtos e serviços constantes da ordem de serviço identificada deverão atender integralmente aos critérios de medição e verificação da qualidade — Instrumento de Medição de Resultado (IMR) — estabelecidos no Termo de Referência (XXXXX) e no Contrato (XXXXX), os quais balizarão a aferição do cumprimento das obrigações contratuais.

Item	Critério Avaliado	Indicador	Faixa de
1	Pontualidade na entrega	Tempo de chegada do buffet ao evento, conforme ordem de serviço	Dentro do h
			Até 10
			11 a 20
			Acima de :
2	Qualidade dos alimentos	Avaliação sensorial por item da ordem de serviço (sabor, textura, apresentação)	Alimentos e
			Alimentos com p
			Alimentos com
3	Conformidade com o cardápio	Atendimento aos itens solicitados no cardápio aprovado	Em conformid
			Pequenas alterações
			Alterações não e
4	Atendimento e comportamento dos funcionários	Qualidade no atendimento e postura dos funcionários	Atendim
			Atendime
			Atendime
5	Higiene e apresentação dos materiais	Condições dos utensílios, louças e materiais utilizados no evento	Materiais e
			Materiais co
			Materiais en
6	Reposição de Alimentos e Bebidas	Agilidade na reposição durante o evento	Reposição e

Por este instrumento, atestamos para fins de cumprimento, que os bens, relacionados na O.S. acima identificada, foram recebidos nesta data e serão objeto de avaliação quanto aos aspectos de qualidade, de acordo com os Critérios de Aceitação previamente definidos pelo CONTRATANTE. Ressaltamos que o recebimento definitivo destes bens ocorrerá em até 5 dias úteis, desde que não ocorram problemas técnicos ou divergências quanto às especificações constantes do Termo de Referência correspondente ao Contrato supracitado.

**IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS**

XXXXXXXXXX XXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXX
--------------------------	----------------------------------

DE ACORDO	
CONTRATANTE Fiscal do Contrato	CONTRATADA Preposto
<nome do fiscal do contrato> Matr.: <nº da matrícula>	<nome do preposto> CPF: <nº do CPF do preposto>
Local, <dia> de <mês> de <ano>	Local, <dia> de <mês> de <ano>

**Anexo IV - DO TERMO DE REFERÊNCIA  
MODELO DE TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO  
TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO**

INTRODUÇÃO
O Termo de Recebimento Definitivo declarará formalmente a Contratada que os serviços prestados ou os bens fornecidos foram devidamente avaliados e atendem aos requisitos estabelecidos em contrato.

IDENTIFICAÇÃO
---------------

Processo SEI Nº: Edital de Licitação: Nota de Empenho Nº: Contratada:
Ordem de Serviço n.º:      Data da Emissão:

**Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet, sob demanda**, destinados ao atendimento dos eventos institucionais promovidos pelo Cerimonial do Gabinete do Governador do Distrito Federal. A contratação deverá compreender todas as atividades relacionadas à execução dos serviços, incluindo planejamento, acompanhamento, preparação, montagem, desmontagem e limpeza do local, de modo a assegurar a excelência na realização dos eventos e o atendimento às especificações técnicas e normativas aplicáveis.

ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS
----------------------------


Item	Descrição de Produto e Serviço	Quantidade	Valor unitário	Valor Total
TOTAL GERAL		R\$ XXXXXXXXXXXX		

Por este instrumento, atestamos para fins de cumprimento do disposto no art. 34, inciso VIII, da Instrução Normativa n.º 4/2014 SLTI/MP, emitida pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, recepcionada no âmbito do Distrito Federal pelo Decreto n.º 37.667, de 29 de setembro de 2016, publicado no DODF n.º 186, seção 1 de 30/09/2016, que os serviços e/ou bens integrantes da XXXXXXXX acima identificada, ou conforme definido no Modelo de Execução do contrato supracitado, atendem às exigências especificadas no Termo de Referência / Projeto Básico contido no edital de licitação acima referenciado.

DE ACORDO	
Gestor do Contrato	Fiscal do Contrato
XXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXX

DE ACORDO	
CONTRATANTE Fiscal do Contrato	CONTRATADA Preposto
<nome do fiscal do contrato> Matr.: <nº da matrícula>	<nome do preposto> CPF: <nº do CPF do preposto>
Local, <dia> de <mês> de <ano>	Local, <dia> de <mês> de <ano>

**Anexo V - DO TERMO DE REFERÊNCIA  
MINUTA DE CONTRATO**

	Governo do Distrito Federal	
	Casa Civil do Distrito Federal	
	Unidade de Controle e Administração de Contratos	
	Diretoria de Acompanhamento e Controle de Contratos	

Havendo irregularidades neste instrumento, entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção, no telefone 0800-6449060

**CONTRATO Nº xxxxxxxxxxxxxx-CACI**

**PROCESSO SEI Nº 00010-00000429/2025-26**

O **DISTRITO FEDERAL**, por intermédio da **CASA CIVIL DO DISTRITO FEDERAL**, com sede no Centro Cívico, Praça do Buriti, Edifício Anexo do Palácio do Buriti, 3º andar, Brasília-DF, CEP: 70.075-900, inscrita no CNPJ sob o nº 09.639.459/0001-04, doravante denominada **CONTRATANTE**, representado neste ato por, **XXXXXXXXXXXX**, matrícula GDF nº xxxxxxxx, identidade nº xxxxxxxxxxxx -xxxxxx, CPF nº xxxxxxxxxxxxxxxx, na qualidade de Subsecretário (a) de Administração Geral da Casa Civil, com delegação de competência prevista no art. 3º, II, 'a' da [Portaria nº 31, de 17 de dezembro de 2020](#), publicada no [DODF nº 238](#), de 18/12/2020, p. 28, e suas alterações, e na Ordem de Serviço nº 31 de 05 de Novembro de 2024, publicada no DODF nº 214, de 07 de Novembro de 2024 (155378615), e do outro lado, a empresa **XXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ nº XXXXXXXXXXXX, estabelecida no endereço XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, doravante denominada **CONTRATADA**, representada por **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, **nacionalidade**, Documentação, XXXXXXXXXXXX, na qualidade de representante legal da empresa, **RESOLVEM** firmar o presente Contrato, na conformidade dos elementos constantes do Processo SEI-GDF nº 00010-00000429/2025-26, mediante as cláusulas e condições seguintes.

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

1.1. O presente Termo de Referência tem como objeto a **contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet, sob demanda**, destinados ao atendimento dos eventos institucionais promovidos pelo Cerimonial do Gabinete do Governador do Distrito Federal. A contratação deverá compreender todas as atividades relacionadas à execução dos serviços, incluindo planejamento, acompanhamento, preparação, montagem, desmontagem e limpeza do local, de modo a assegurar a excelência na realização dos eventos e o atendimento às especificações técnicas e normativas aplicáveis, conforme especificações e condições estabelecidas no termo de referência constante do Anexo I do Edital Pregão Eletrônico nº XXXXXXXXXXXXXXXX (doc SEI Nº xxxxxxxx).

1.2. Detalhamento do Objeto da contratação:

GRUPO ÚNICO					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	<p><b>CAFÉ DA MANHÃ OU CHÁ</b>  2 horas de duração – café, chá (três variedades, leite quente e frio, chocolate quente com e sem açúcar, capuccino, sucos naturais de frutas (mínimo três variedades), água mineral com e sem gás, pães (mínimo três variedades), pão-de-queijo, salgados assados (mínimo 3 variedades), requeijão, charcutaria (peito de peru, salame, presunto, etc.), queijos nobres, ovos, bacon, frutas frescas (mínimo três variedades), iogurte variados, inclusive dietéticos, bolos (opções com e sem glúten/lactose), cereais, etc.  O serviço de café e chá será servido à francesa.  Cobertura completa (com uso de xícaras e pratos de louça, copo/taças em cristal, maître, garçons, copeira e etc.)</p>	Por pessoa	5.000		
2	<p><b>BRUNCH</b>  3 horas de duração – café, chá (três variedades, leite quente e frio, chocolate quente com e sem açúcar, capuccino, sucos naturais de frutas (mínimo três variedades), água mineral com e sem gás, bebidas alcoólicas (vinho branco e espumante nacionais, premiados, cervejas nacionais/ internacionais puro malte premiadas, pães e biscoitos frescos e variados, manteiga com e sem sal, mel, geleias de frutas (mínimo três variedades, incluindo uma variedade sem açúcar), charcutaria (peito de peru, salame, presunto, etc.), queijos nobres, ovos, presunto, bacon, frutas frescas e variadas, iogurtes (mínimo três variedades, inclusive light), bolos (opções com e sem glúten/lactose), cereais, salada verde variada, três pratos quentes, dois pratos frios e duas sobremesas.</p>	Por pessoa	2.000		
3	<p><b>ALMOÇO OU JANTAR TIPO 1 - ALIMENTOS</b>  3 horas de duração – serviço volante de seis variedades de salgadinhos quentes e frios; cardápio composto de entradas (mínimo três variedades), prato principal (mínimo três variedades) e sobremesa (mínimo duas variedades), servidos à francesa ou à inglesa, a critério da Contratante. Poderá ser solicitada a inserção de amuse-bouche e/ou entremeses. Deverá ser montada mesa de chá e café para serem servidos ao final do almoço ou jantar.  O cardápio deverá incluir opção de pratos de dietas especiais (vegetarianas, veganas, hipossódicas, de restrição calórica, de açúcar, glúten, lactose, etc.)  Cobertura completa (com o uso de xícaras e pratos de louça, copos/taças em cristal, maître, garçons, copeira etc.)</p>	Por pessoa	2.000		

4	<p><b>ALMOÇO OU JANTAR TIPO 2 - ALIMENTOS</b> 3 horas de duração – serviço volante de seis variedades de salgadinhos quentes e frios; três pratos quentes (incluindo opções de carne vermelha/branca, massas), cinco pratos frios, cinco variedades de queijos, três variedades de frios, três variedades de patês, cinco variedades de pães, quatro variedades de frutas da estação laminadas, três sobremesas, como os respectivos molhos e acompanhamentos, dispostos sobre mesas(s)-buffet. Deverá ser montada mesa de chá e café para serem servidos ao final do almoço ou jantar.</p> <p>O cardápio deverá incluir opção de pratos de dietas especiais (vegetarianas, veganas, hipossódicas, de restrição calórica, de açúcar, glúten, lactose, etc.)</p> <p>Cobertura completa (com o uso de xícaras e pratos de louça, copos/taças em cristal, maître, garçons, copeira etc.)</p>	Por pessoa	2.000		
5	<p><b>ALMOÇO OU JANTAR TIPO 3 - ALIMENTOS</b> 3 horas de duração – serviço volante de seis variedades de salgadinhos quentes e frios (mínimo 10 variedades); cardápio composto de entrada, prato principal e sobremesa, todos elaborados conforme as regras kosher ou halal, conforme ordem de serviço. Deverá ser montada mesa de chá e café para serem servidos ao final do almoço ou jantar.</p> <p>Cobertura completa (com o uso de xícaras e pratos de louça, copos/taças em cristal, maître, garçons, copeira etc.)</p>	Por pessoa	1.000		
6	<p><b>ALMOÇO OU JANTAR TIPO 1 E 2 - BEBIDAS</b> 3 horas de duração – bebidas não alcoólicas: água mineral com e sem gás, três variedades de sucos naturais de frutas, uma variedade de suco de fruta sem açúcar, duas variedades de refrigerante, duas variedades de refrigerante ligh, uma variedade de refrigerante diet, café e três variedades de chá; bebidas alcoólicas: uísque, gim, vodca, destilados, vinhos brancos e tintos nacionais premiados, espumantes nacionais premiados, cervejas nacionais/ internacionais puro malte premiadas, licores e digestivos.</p> <p>A contratada deverá fornecer os copos e as taças de cristal. Cobertura completa (com uso de xícaras e pratos de louça, copos/taças em cristal, maître, garçons, copeiras e etc.)</p>	Por pessoa	5.000		
7	<p><b>ALMOÇO OU JANTAR TIPO 3 - BEBIDAS</b> 3 horas de duração – bebidas não alcoólicas: água mineral com e sem gás, três variedades de sucos de frutas, uma variedade de suco de fruta sem açúcar, duas variedades de refrigerante, uma variedade de refrigerante ligh, uma variedade de refrigerante diet, café e três variedades de chá; todos com selo halal ou kosher, conforme a ordem de serviço.</p> <p>Cobertura completa (com o uso de xícaras e pratos de louça, copos/taças em cristal, maître, garçons, copeira etc.)</p>	Por pessoa	1.000		
8	<p><b>COFFE BREAK/WELCOME COFFEE</b> 2 horas de duração – café, chá (mínimo três variedades, sucos naturais de frutas (mínimo três variedades), biscoitos salgados e doces (frescos, finos e variados), bolos (opções com e sem glúten/lactose), mini sanduíches e três tipos de frutas.</p> <p>Cobertura completa (com o uso de xícaras e pratos de louça, copos/taças em cristal, maître, garçons, copeira etc.)</p>	Por pessoa	2.000		
9	<p><b>COQUETEL TIPO 1 - ALIMENTOS</b> 2 horas de duração – serviço volante de quinze variedades de salgadinhos quentes e variedades de salgadinhos frios; três variedades de mini-empratados e seis variedades de docinhos finos.</p> <p>Cobertura completa (com o uso de xícaras e pratos de louça, copos/taças em cristal, maître, garçons, copeira, mesas, toalhas, etc.)</p>	Por pessoa	2.000		
10	<p><b>COQUETEL TIPO 1 - BEBIDAS</b> 2 horas de duração – bebidas não alcoólicas: água mineral com e sem gás, três variedades de sucos naturais de frutas, uma variedade de suco de fruta sem açúcar, duas variedades de refrigerante, uma variedade de refrigerante ligh, uma variedade de refrigerante diet, café e três variedades de chá; bebidas alcoólicas: uísque, gim, vodca, destilados, vinhos brancos e tintos nacionais premiados, espumantes nacionais premiados, cervejas nacionais/internacionais puro malte premiadas, licores e digestivos.</p> <p>A contratada deverá fornecer os copos e as taças de cristal, bem como gelo filtrado.</p>	Por pessoa	400		
11	<p><b>COQUETEL TIPO 2 - ALIMENTOS</b> 3 horas de duração – serviço volante de dez variedades de salgadinhos quentes e frios, três tipos de mini-empratados quentes e duas sobremesas, dispostos sobre mesa(s)-buffet.</p> <p>Cobertura completa (com o uso de xícaras e pratos de louça, copos/taças em cristal, maître, garçons, copeira etc.)</p>	Por pessoa	1.000		
12	<p><b>COQUETEL TIPO 2 - BEBIDAS</b> 3 horas de duração – bebidas não alcoólicas: água mineral com e sem gás, três variedades de sucos de frutas, uma variedade de suco de fruta sem açúcar, duas variedades de refrigerante, uma variedade de refrigerante ligh, uma variedade de refrigerante diet, café e três variedades de chá; bebidas alcoólicas: uísque, gim, vodca, destilados, vinhos brancos e tintos nacionais premiados, espumantes nacionais premiados, cervejas nacionais/internacionais puro malte premiadas, licores e digestivos.</p> <p>A contratada deverá fornecer os copos e as taças de cristal, bem como gelo filtrado.</p>	Por pessoa	1.500		



- 6.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 6.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- 6.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 6.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 6.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 6.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

## **CLÁUSULA SÉTIMA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

- 7.1. São obrigações do Contratante:
- 7.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Contrato e seus anexos;
- 7.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 7.4. Realizar o recebimento provisório do objeto, nos termos do modelo definido pela CASA CIVIL, procedendo à avaliação de todos os itens executados e ao cálculo do índice de desempenho correspondente, o qual servirá de base para a apuração do valor a ser considerado no recebimento definitivo.
- 7.5. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 7.6. Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 7.7. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontestada da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143, da Lei nº 14.133/2021;
- 7.8. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
- 7.9. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 7.10. Cientificar o órgão de representação judicial da Procuradoria-Geral do Distrito Federal, para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 7.11. 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 do ajuste.
- 7.12. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 01 (um) mês, observada a legislação pertinente.
- 7.13. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 7.14. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133/2021.
- 7.15. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## **CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO**

- 8.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
  - 8.1.1. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do Contrato.
  - 8.1.2. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
  - 8.1.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do Contrato ou autoridade superior, conforme detalha o art. 137, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
  - 8.1.4. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste Contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
  - 8.1.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do Contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
  - 8.1.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;
  - 8.1.7. Não contratar, durante a vigência do Contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do Contrato, nos termos do art. 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133/2021; e
  - 8.1.8. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do Contrato, até o dia 30 (trinta) do mês seguinte, ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:
    - 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
    - 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
    - 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;
    - 4) certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
    - 5) certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.
  - 8.1.9. 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 ao Contratante;
  - 8.1.10. Comunicar ao Fiscal do Contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
  - 8.1.11. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
  - 8.1.12. Paralisar, por determinação do 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.
  - 8.1.13. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do Contrato.
  - 8.1.14. 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.

- 8.1.15. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- 8.1.16. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 8.1.17. Manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 8.1.18. 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, bem como as reservas de cargos previstas na legislação, art. 116, da Lei nº 14.133/2021;
- 8.1.19. 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, art. 116, parágrafo único, da Lei nº 14.133/2021;
- 8.1.20. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato;
- 8.1.21. 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, inciso II, alínea "d", da Lei nº 14.133/2021;
- 8.1.22. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito Federal, Estadual ou Municipal, as normas de segurança do Contratante;
- 8.2. A Ordem de Serviço será enviada à Contratada no prazo mínimo de 3 (três) corridos, antecedentes aos eventos, para eventos que constem do calendário do Cerimonial, podendo ocorrer solicitações com prazo de 24 (vinte e quatro) horas antes de eventos em caráter emergencial, desde que justificados pelo Cerimonial e acordados com a empresa contratada.
- 8.3. A Contratada deverá disponibilizar a prestação dos serviços (coquetel e/ou coffee break) em até 1 hora antes do início de cada evento;
- 8.4. Os itens que forem entregues em desacordo com o especificado deverão ser substituídos pela contratada em até 01 (uma) hora, antes do início do evento.
- 8.5. A empresa contratada deverá apresentar material constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes decorrentes da Lei nº 6.938/81 e regulamentos, com os respectivos registros e comprovações oficiais, além de atentar para as exigências da Política de Resíduos Sólidos;

#### **CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD**

- 9.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 - LGPD, quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do Contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.
- 9.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º, da LGPD.
- 9.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.
- 9.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 05 (cinco) dias úteis, sobre todos os Contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.
- 9.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15, da LGPD, é dever do Contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16, da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.
- 9.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.
- 9.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.
- 9.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.
- 9.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.
- 9.10. Bancos de dados formados a partir de Contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.
- 9.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.
- 9.11. O Contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.
- 9.12. Os Contratos e convênios de que trata o § 1º, do art. 26, da LGPD, deverão ser comunicados à autoridade nacional. [

#### **CLÁUSULA DÉCIMA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

- 10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento deste exercício, na dotação abaixo discriminada:
- I. Gestão/Unidade: xxxxxx
  - II. Fonte de Recursos: xxxxxxxx
  - III. Programa de Trabalho: xxxxxxxxxxxxxx
  - IV. Elemento de Despesa: xxxxxxxxxxxx
  - V. Nota de Empenho: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
- 10.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO**

- 11.1. A contratação conta com garantia de execução, nos moldes do art. 96, da Lei nº 14.133/2021, em valor correspondente a **5% (cinco por cento)** do valor total do Contrato, equivalendo a quantia de **R\$ XXXXXXXX**, devendo ser apresentada no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contado da assinatura do contrato.
- 11.1.1. Caberá ao contratado optar por uma das seguintes modalidades de garantia:
- I - caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;
  - II - seguro-garantia;
  - III - fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil; e
  - IV - título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.
- 11.2. Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade durante a vigência do Contrato e por mais 90 (noventa) dias, após término deste prazo de vigência, permanecendo em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

- 11.3. A apólice do seguro garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do Contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.
- 11.4. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no item 11.5 deste Contrato.
- 11.5. Na hipótese de suspensão do Contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.
- 11.6. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
- 11.6.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do Contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
  - 11.6.2. Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
  - 11.6.3. Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo contratado, quando couber.
- 11.7. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 11.6, observada a legislação que rege a matéria.
- 11.8. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do contratante, em conta específica no Banco Regional de Brasília - BRB, com correção monetária.
- 11.9. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.
- 11.10. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do art. 827, do Código Civil.
- 11.11. No caso de alteração do valor do Contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 11.12. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.
- 11.13. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 11.13.1. O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pela Contratante quanto ao início de processo administrativo, para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais, art. 137, § 4º, da Lei nº 14.133/2021.
  - 11.13.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao Contrato de seguro, nos termos do art. 20, da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.
- 11.14. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do contratante, mediante termo circunstanciado, de que o contratado cumpriu todas as cláusulas do Contrato.
- 11.15. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do Contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.
- 11.16. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.
- 11.17. O contratado autoriza o contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Contrato.
- 11.18. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista especificamente no Termo de Referência.

## CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 12.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:
- a) Der causa à inexecução parcial do Contrato;
  - b) Der causa à inexecução parcial do Contrato, que, cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos Serviços Públicos ou ao interesse coletivo;
  - c) Der causa à inexecução total do Contrato;
  - d) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
  - e) Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do Contrato;
  - f) Praticar ato fraudulento na execução do Contrato;
  - g) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza; e
  - h) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º, da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 12.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
- i) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, art. 156, §2º, da Lei nº 14.133/2021;
  - ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133/2021;
  - iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021; e
  - iv) **Multa**.
    - a. Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;
    - b. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do CONTRATO, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;
      - b.1. O atraso superior a 10 (dez) dias autoriza a Administração a promover a extinção do CONTRATO por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021;
    - c. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 0,5% a 30% do valor do CONTRATO;
    - d. Compensatória, para a inexecução total do CONTRATO prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 10% a 30% do valor do CONTRATO;
    - e. Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 0,5% a 15% do valor do CONTRATO;
    - f. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 0,5% a 15% do valor do CONTRATO;
    - g. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 0,5% a 15% do valor do CONTRATO.
- 12.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante, art. 156, §9º, da Lei nº 14.133/2021.
- 12.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa, art. 156, §7º, da Lei nº 14.133/2021.
- 12.4.1. Antes da aplicação da multa, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, art. 157, da Lei nº 14.133/2021.
- 12.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente, art. 156, §8º, da Lei nº 14.133/2021.
- 12.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do

recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.7. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158, da Lei nº 14.133/2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.8. Na aplicação das sanções, serão considerados, art. 156, §1º, da Lei nº 14.133/2021:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.9. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e Contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei, art. 159.

12.10. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia, art. 160, da Lei nº 14.133/2021.

12.11. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. Art. 161, da Lei nº 14.133/2021.

12.12. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163, da Lei nº 14.133/2021.

12.13. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo Contrato ou de outros Contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL**

13.1. O Contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

13.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o Contrato.

13.3. Quando a não conclusão do Contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

- a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
- b) poderá a Administração optar pela extinção do Contrato e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS ALTERAÇÕES**

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato.

14.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 01 (um) mês, art. 132, da Lei nº 14.133/2021.

14.4. Registros que não caracterizam alteração do Contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136, da Lei nº 14.133, de 2021.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS**

15.1 Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos Contratos.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

16.1. Nos termos da Lei Distrital nº 5.448/2015, fica proibido o uso ou emprego de conteúdo discriminatório, podendo sua utilização ensejar a rescisão do Contrato e aplicação de multa, sem prejuízo de outras sanções cabíveis, que:

- I - incentive a violência;
- II - seja discriminatório contra a mulher, assim entendidos quaisquer conteúdos que diminuam, mesmo que de forma indireta, metafórica ou por analogias, a capacidade laborativa, intelectual ou qualquer outra esfera de vida da mulher;
- III - incentive a violência contra a mulher, seja por apologia a quaisquer tipos de violência doméstica tipificadas pela Lei Maria da Penha, ou ainda violência sexuais, institucionais, ou qualquer violência fundada na condição de mulher;
- IV - exponha a mulher a constrangimento ou incentive ou explore o corpo da mulher de forma objetificada;
- V - seja homofóbico, racista e sexista;
- VI - incentive a violência contra as mulheres de povos e comunidades tradicionais, negras, indígenas, ciganas, quilombos, transexuais, travestis e transgênero; por orientação sexual e de gênero e por crença;
- VII - represente qualquer tipo de discriminação, especialmente voltados contra minorias em condições de vulnerabilidade.

16.2. Nos termos da Lei Distrital nº 5.847/2017, a licitante vencedora que tiver mais de 20 funcionários contratados, se obriga a oferecer-lhes, diretamente ou por convênio com instituições públicas ou privadas, curso de alfabetização ou complementação do ensino fundamental até o quinto ano.

16.2.1. em caso de descumprimento será aplicada à Contratada multa de 30% (trinta por cento) com base no salário de cada funcionário não beneficiado.

16.3. Nos termos da Lei Distrital nº 5.087/2013, a empresa vencedora fica obrigada a comprovar mensalmente, junto ao gestor responsável, a regularidade no atendimento às suas obrigações de natureza fiscal, trabalhista e previdenciária relativas a seus empregados, em caso de irregularidades, devem ser sanadas no prazo máximo de trinta dias da detecção.

16.3.1. o não atendimento das determinações implica a abertura de processo administrativo para rescisão unilateral do Contrato por parte da Administração Pública.

16.4. Nos termos da Lei Distrital nº 6.128/2018, fica reservado o percentual de 2% das vagas de trabalho contidas no Termo de Referência, Anexo I do Edital, para pessoas em situação de rua.

16.5. Nos termos da Lei Distrital nº 4.799/2012, a licitante vencedora, na prestação do serviço, se obriga a fornecer aos empregados plano de saúde.

16.6. No caso de contratações de serviços continuados com dedicação exclusiva de mão de obra, as regras sobre a retenção provisória e mensal de provisões trabalhistas

serão realizadas nos termos previstos na Lei 4.636/2011, regulamentada pelo Decreto Distrital nº 34.649/2013.

16.7. Fica proibido o uso de mão de obra infantil, sob pena de rescisão do contrato e a aplicação de multa, sem prejuízo das sanções legais cabíveis, conforme disposto na Lei nº 5.061/2013.

16.8. Os débitos da Contratada para com o Distrito Federal, decorrentes ou não do ajuste, serão inscritos em Dívida Ativa e cobrados mediante execução na forma da legislação pertinente, podendo, quando for o caso, ensejar a rescisão unilateral do Contrato.

#### CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO

17.1 Fica eleito o Foro de Brasília, Distrito Federal, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#).

#### CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA PUBLICAÇÃO

18.1 Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no [Sistema e-ContratosDF](#), e, no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, na forma prevista no art. 94, da Lei nº 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei nº 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei nº 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto nº 7.724, de 2012.

Brasília, 2025.

Pelo Distrito Federal:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  
Subsecretário de Administração Geral da Casa Civil do Distrito Federal

Pela Contratada:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  
Representante Legal da Empresa

### ANEXO II - DO EDITAL

#### MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS (PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA LICITANTE)

À

**Secretaria de Estado de Economia do Distrito Federal - SEEC.**

Praça do Buriti, Edifício Anexo do Palácio do Buriti, 5º Andar, Ala Leste, Sala 506, CEP.: 70.075-900-Brasília-DF.

Apresentamos proposta de acordo com as especificações, condições e prazos estabelecidos no Pregão Eletrônico nº 90088/2025, dos quais nos comprometemos a cumprir integralmente.

Declaramos que concordamos com todas as condições estabelecidas no Edital e seus respectivos Anexos.

**Objeto:** Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de fornecimento de alimentação, sob demanda, abrangendo o fornecimento de alimentos e bebidas, bem como a prestação de todos os serviços que envolvam a execução, acompanhamento, preparação, montagem, desmontagem e limpeza do local, conforme as especificações contidas no Edital de Pregão Eletrônico e no Termo de Referência, para suprir as necessidades do Gabinete do Governador do Distrito Federal.

Proposta que faz a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_ e inscrição estadual nº \_\_\_\_\_, estabelecida no(a) \_\_\_\_\_, para a contratação supramencionada, de acordo com todas as especificações e condições do Termo de Referência.

GRUPO ÚNICO					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNIT. OFERTADO	VALOR TOTAL OFERTADO
1	<b>CAFÉ DA MANHÃ OU CHÁ</b> 2 horas de duração – café, chá (três variedades, leite quente e frio, chocolate quente com e sem açúcar, capuccino, sucos naturais de frutas (mínimo três variedades), água mineral com e sem gás, pães (mínimo três variedades), pão-de-queijo, salgados assados (mínimo 3 variedade), requeijão, charcutaria (peito de peru, salame, presunto, etc.), queijos nobres, ovos, bacon, frutas frescas (mínimo três variedades), iogurte variados, inclusive dietéticos, bolos (opções com e sem glúten/lactose), cereais, etc. O serviço de café e chá será servido à francesa. Cobertura completa (com uso de xícaras e pratos de louça, copo/taças em cristal, maitre, garçons, copeira e etc.)	Por pessoa	5.000	R\$	R\$

2	<p><b>BRUNCH</b> 3 horas de duração – café, chá (três variedades, leite quente e frio, chocolate quente com e sem açúcar, capuccino, sucos naturais de frutas (mínimo três variedades), água mineral com e sem gás, bebidas alcoólicas (vinho branco e espumante nacionais, premiados, cervejas nacionais/ internacionais puro malte premiadas, pães e biscoitos frescos e variados, manteiga com e sem sal, mel, geleias de frutas (mínimo três variedades, incluindo uma variedade sem açúcar), charcutaria (peito de peru, salame, presunto, etc.), queijos nobres, ovos, presunto, bacon, frutas frescas e variadas, iogurtes (mínimo três variedades, inclusive light), bolos (opções com e sem glúten/lactose), cereais, salada verde variada, três pratos quentes, dois pratos frios e duas sobremesas.</p>	Por pessoa	2.000	R\$	R\$
3	<p><b>ALMOÇO OU JANTAR TIPO 1 - ALIMENTOS</b> 3 horas de duração – serviço volante de seis variedades de salgadinhos quentes e frios; cardápio composto de entradas (mínimo três variedades), prato principal (mínimo três variedades) e sobremesa (mínimo duas variedades), servidos à francesa ou à inglesa, a critério da Contratante. Poderá ser solicitada a inserção de amuse-bouche e/ou entremeses. Deverá ser montada mesa de chá e café para serem servidos ao final do almoço ou jantar.  O cardápio deverá incluir opção de pratos de dietas especiais (vegetarianas, veganas, hipossódicas, de restrição calórica, de açúcar, glúten, lactose, etc.)  Cobertura completa (com o uso de xícaras e pratos de louça, copos/taças em cristal, maître, garçons, copeira etc.)</p>	Por pessoa	2.000	R\$	R\$
4	<p><b>ALMOÇO OU JANTAR TIPO 2 - ALIMENTOS</b> 3 horas de duração – serviço volante de seis variedades de salgadinhos quentes e frios; três pratos quentes (incluindo opções de carne vermelha/branca, massas), cinco pratos frios, cinco variedades de queijos, três variedades de frios, três variedades de patês, cinco variedades de pães, quatro variedades de frutas da estação laminadas, três sobremesas, como os respectivos molhos e acompanhamentos, dispostos sobre mesas(s)-buffet. Deverá ser montada mesa de chá e café para serem servidos ao final do almoço ou jantar.  O cardápio deverá incluir opção de pratos de dietas especiais (vegetarianas, veganas, hipossódicas, de restrição calórica, de açúcar, glúten, lactose, etc.)  Cobertura completa (com o uso de xícaras e pratos de louça, copos/taças em cristal, maître, garçons, copeira etc.)</p>	Por pessoa	2.000	R\$	R\$
5	<p><b>ALMOÇO OU JANTAR TIPO 3 - ALIMENTOS</b> 3 horas de duração – serviço volante de seis variedades de salgadinhos quentes e frios (mínimo 10 variedades); cardápio composto de entrada, prato principal e sobremesa, todos elaborados conforme as regras kosher ou halal, conforme ordem de serviço. Deverá ser montada mesa de chá e café para serem servidos ao final do almoço ou jantar.  Cobertura completa (com o uso de xícaras e pratos de louça, copos/taças em cristal, maître, garçons, copeira etc.)</p>	Por pessoa	1.000	R\$	R\$
6	<p><b>ALMOÇO OU JANTAR TIPO 1 E 2 - BEBIDAS</b> 3 horas de duração – bebidas não alcoólicas: água mineral com e sem gás, três variedades de sucos naturais de frutas, uma variedade de suco de fruta sem açúcar, duas variedades de refrigerante, duas variedades de refrigerante light, uma variedade de refrigerante diet, café e três variedades de chá; bebidas alcoólicas: uísque, gim, vodca, destilados, vinhos brancos e tintos nacionais premiados, espumantes nacionais premiados, cervejas nacionais/ internacionais puro malte premiadas, licores e digestivos.  A contratada deverá fornecer os copos e a taças de cristal. Cobertura completa (com uso de xícaras e pratos de louça, copos/taças em cristal, maître, garçons, copeiras e etc.)</p>	Por pessoa	5.000	R\$	R\$
7	<p><b>ALMOÇO OU JANTAR TIPO 3 - BEBIDAS</b> 3 horas de duração – bebidas não alcoólicas: água mineral com e sem gás, três variedades de sucos de frutas, uma variedade de suco de fruta sem açúcar, duas variedades de refrigerante, uma variedade de refrigerante light, uma variedade de refrigerante diet, café e três variedades de chá; todos com selo halal ou kosher, conforme a ordem de serviço.  Cobertura completa (com o uso de xícaras e pratos de louça, copos/taças em cristal, maître, garçons, copeira etc.)</p>	Por pessoa	1.000	R\$	R\$
8	<p><b>COFFE BREAK/WELCOME COFFEE</b> 2 horas de duração - Café, chá (mínimo três variedades, sucos naturais de frutas (mínimo três variedades), biscoitos salgados e doces (frescos, finos e variados), bolos (opções com e sem glúten/lactose), mini sanduíches e três tipos de frutas.  Cobertura completa (com o uso de xícaras e pratos de louça, copos/taças em cristal, maître, garçons, copeira etc.)</p>	Por pessoa	2.000	R\$	R\$
9	<p><b>COQUETEL TIPO 1 - ALIMENTOS</b> 2 horas de duração – serviço volante de quinze variedades de salgadinhos quentes e variedades de salgadinhos frios; três variedades de mini-empratados e seis variedades de docinhos finos.  Cobertura completa (com o uso de xícaras e pratos de louça, copos/taças em cristal, maître, garçons, copeira, mesas, toalhas, etc.)</p>	Por pessoa	2.000	R\$	R\$
10	<p><b>COQUETEL TIPO 1 - BEBIDAS</b> 2 horas de duração – bebidas não alcoólicas: água mineral com e sem gás, três variedades de sucos naturais de frutas, uma variedade de suco de fruta sem açúcar, duas variedades de refrigerante, uma variedade de refrigerante light, uma variedade de refrigerante diet, café e três variedades de chá; bebidas alcoólicas: uísque, gim, vodca, destilados, vinhos brancos e tintos nacionais premiados, espumantes nacionais premiados, cervejas nacionais/internacionais puro malte premiadas, licores e digestivos.  A contratada deverá fornecer os copos e as taças de cristal, bem como gelo filtrado.</p>	Por pessoa	400	R\$	R\$

11	<b>COQUETEL TIPO 2 - ALIMENTOS</b> 3 horas de duração – serviço volante de dez variedades de salgadinhos quentes e frios, três tipos de mini-empratados quentes e duas sobremesas, dispostos sobre mesa(s)-buffet. Cobertura completa (com o uso de xícaras e pratos de louça, copos/taças em cristal, maître, garçons, copeira etc.).	Por pessoa	1.000	R\$	R\$
12	<b>COQUETEL TIPO 2 - BEBIDAS</b> 3 horas de duração – bebidas não alcoólicas: água mineral com e sem gás, três variedades de sucos de frutas, uma variedade de suco de fruta sem açúcar, duas variedades de refrigerante, uma variedade de refrigerante ligh, uma variedade de refrigerante diet, café e três variedades de chá; bebidas alcoólicas: uísque, gim, vodca, destilados, vinhos brancos e tintos nacionais premiados, espumantes nacionais premiados, cervejas nacionais/internacionais puro malte premiadas, licores e digestivos. A contratada deverá fornecer os copos e as taças de cristal, bem como gelo filtrado.	Por pessoa	1.500	R\$	R\$
13	<b>COQUETEL TIPO 3 - ALIMENTOS</b> 4 horas de duração – serviço volante de dez variedades de salgadinhos quentes e frios, saladas verdes variadas, dois pratos quentes, com no mínimo quatro acompanhamentos harmonizados com os pratos quentes e duas sobremesas, servidos sobre mesas(s)-buffet. Cobertura completa (com o uso de xícaras e pratos de louça, copos/taças em cristal, maître, garçons, copeira etc.).	Por pessoa	2.000	R\$	R\$
14	<b>COQUETEL TIPO 3 - BEBIDAS</b> 4 horas de duração – bebidas não alcoólicas: água mineral com e sem gás, três variedades de sucos de frutas, uma variedade de suco de fruta sem açúcar, duas variedades de refrigerante, uma variedade de refrigerante ligh, uma variedade de refrigerante diet, café e três variedades de chá; bebidas alcoólicas: uísque, gim, vodca, destilados, vinhos brancos e tintos nacionais premiados, espumantes nacionais premiados, cervejas nacionais/internacionais puro malte premiadas, licores e digestivos. A contratada deverá fornecer os copos e as taças de cristal, bem como gelo filtrado.	Por pessoa	2.000	R\$	R\$
15	<b>KIT LANCHE</b> Fornecimento de kit lanche, composto por 1 sanduíche frio, 1 mini bolinho de 40g recheado, 1 suco integral de 200ml e 1 fruta/barra de cereal.	Unidade	5000	R\$	R\$
<b>VALOR TOTAL</b>					<b>R\$</b>

- Valor total ofertado para os serviços, objeto da presente licitação: R\$ \_\_\_\_\_ (valor por extenso).

- Esta proposta é válida por 90 (noventa) dias, a contar da data prevista para abertura da licitação;

- Declaramos de que cumpriremos todos os prazos estabelecidos no Termo de Referência;

**OBS.: Segue anexo a nossa proposta:**

- o prazo para início dos serviços será de acordo com os prazos previstos no Termo de Referência - Anexo I do Edital;

- declaração de que não possuímos, em nossa cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado;

- declaração de que cumprimos a reserva de cargos prevista em lei para pessoas com deficiência ou para reabilitados da Previdência Social e que atende às regras de acessibilidade prevista na legislação;

- declaração de que não incorremos nas vedações previstas no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, e no art. 1º do Decreto nº 39.860, de 30 de maio de 2019, conforme modelo constante do **Anexo III do edital**;

- declaração de que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não celebramos contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima administrativa para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, devendo utilizar o modelo do **Anexo IV do edital** (em relação às microempresas e as empresas de pequeno porte);

- documento probatório de que possuímos compromisso com a sustentabilidade ambiental, nos termos da Lei Distrital nº 4.770/2012, que poderá ser feito da seguinte forma:

(Declaração, onde a licitante afirma possuir o compromisso e responsabilidade com a Sustentabilidade Ambiental, nos termos das exigências impostas pela Lei Distrital nº 4.770/2012, conforme modelo constante do **Anexo IV** do edital)

**Informações IMPORTANTES:**

O cardápio de almoço e jantar deverá incluir opções de pratos de dietas especiais (vegetarianas, veganas, hipossódicas, de restrição calórica, de açúcar, glúten, lactose, etc. Todos os serviços deverão oferecer cobertura completa (oferecendo toda louça necessária para servir, como rechaud para servir comida, xícaras e pratos de louça, talheres finos, copos/taças em cristal, guardanapo de tecido e papel, gelo filtrado, maître, garçons, copeiras, etc.)

Deverá ser montada mesa de chá e café para serem servidos ao final do almoço ou jantar.

**1. Lista ilustrativa de pratos**

1.1. Os cardápios escolhidos pela CONTRATANTE poderão ser formados a partir da combinação dos seguintes pratos, ou de outros que venham a ser considerados adequados para cada ocasião.

1.2. **Salgadinhos frios:** canapés (de salaminho, ricota com nozes, ricota com agrião, roquefort, pepino japonês, aspargos, anchovas, carpaccio, salmão, patê etc.); camarão ao vapor (com molho tártaro, de raiz forte, de agrião etc.); rolinhos de surubim (com molho de raiz forte); rolinhos de presunto de Parma; mousses frias com torradas (alcachofra com pistache, berinjala, mostarda com queijo Minas e gergelim etc.); mini-carolinas de aves; bolinhas de queijo cobertas com ervas finas, páprica doce, castanha de caju e gergelim.

1.3. **Salgadinhos quentes:** caldinho de feijão; mini-acarajés; mini-tapiocas com carne de sol e queijo coalho; mini-esfirras; mini-bruschettas (mussarela de búfala e tomate seco, frango com cogumelos etc.); dadinhos de queijo coalho e tapioca com geleia de pimenta; polenta com mousse de bacalhau; barquetes (siri, camarão, palmito, carne de sol e confit de abóbora etc.); bolinhos de aipim com queijo coalho; bolinhas de queijo; bolinhas de carne; miniquibes; iscas de peixe ou camarões empanados (molho tártaro, de raiz forte, de agrião etc.); risoles (de milho, frango, camarão etc.); coxinhas de frango; folheadinhos (de anchovas, cebola, queijo brie, lombo defumado etc.); barquetes (de siri, camarão, palmito etc.); empadinhas (de frango, camarão, palmito, queijo etc.); pasteizinhos (de carne, queijo Minas, queijo brie, camarão, frango, palmito etc.); charutinhos de queijo; canapés gratinados de cebola e queijo; bolinhos de bacalhau; cubinhos de carne-de-sol assada.

1.4. **Entradas:** salada verde com queijo de cabra e figos; carpaccio (abobrinha, palmito pupunha, carne etc.) salada caprese; salada verde mista (com abacate, palmito, peito de peru defumado desfiado, fatias de carpaccio, fatias de presunto de Parma, bacon picado, croûtons ou lascas de queijo parmesão etc.); ceviche (atum, salmão, robalo etc.); terrine de legumes; surubim defumado; crepes de surubim defumado, musse de abacate com camarões ao vapor; musse de aipo (com camarões ao vapor, com presunto de Parma ou com molho de roquefort); camarões ao vapor (com molho tártaro, de raiz forte, de agrião etc.); medalhões de lagosta (com molho de raiz forte, de agrião etc.); casquinhas de siri; panquecas (de espinafre e ricota, de ricota e nozes etc.); quiches (de salmão, queijo de cabra, shiitake, abobrinha, camarão, alho-poró, lorraine etc.), raviolis de espinafre e ricota; risotos (funghi, limão siciliano, palmito pupunha com camarão, carne seca com queijo coalho), palmito pupunha assado com

vinagrete, mini-moranga recheada (carne seca, camarões etc.).

1.5. **Pratos principais:** peixe à brasileira; filé de peixe grelhado (com molho de manteiga queimada, alcarras etc.); bobó de camarão; camarão à baiana; medalhões de lagosta com molho de manteiga queimada; bacalhau à Gomes de Sá; frigideira de siri; moqueca (capixaba, baiana), arroz de pato, baião de dois, escondidinhos (bacalhau, carne seca, camarão, pato); pato assado (com molho de laranja ou de azeitonas etc.); galinha d'Angola assada; vitela assada; codornas assadas; carré de cordeiro, medalhões de filé; tournedos de filé (com molho de mostarda, pimenta, castanha de caju com gengibre etc.); pernil de cordeiro assado; rosbife de filé; lombo de porco assado; picadinho de filé.

1.6. **Acompanhamentos:** legumes torneados ou em noisettes (cenoura, beterraba, batata, abobrinha etc.); purê de legumes (de batata, abóbora, batata baroa, batata doce, aipim etc.); purê de maçã; batatas soufflées; vegetais ao vapor e/ou na manteiga (vagem, ervilha em fava, espinafre, couve-flor, brócolis, couve de Bruxelas, couve, repolho roxo, tomates-cereja, fundos de alcachofra etc.); aipim frito; arroz branco; arroz com queijo coalho, arroz com amêndoas, com castanha de caju; farofas (de panko, de banana, de dendê); banana da terra grelhada; tutu de feijão; mini-soufflés de legumes (cenoura, espinafre, couve-flor etc.).

1.7. **Pratos frios para buffet:** salada caprese; salada Waldorf; salada Waldorf com camarões; salada verde mista (com abacate, palmito, peito de peru defumado desfiado, fatias de carpaccio, fatias de presunto de Parma, bacon picado, croûtons ou lascas de queijo parmesão etc.); salmão defumado, truta salmonada e surubim defumado (com blinis, molho de raiz forte ou de carpaccio); camarões ao vapor (com molho golf, raiz forte, agrião etc.); medalhões de lagosta (com molho golf, de raiz forte, de agrião etc.); salpicão de frango; maionese de legumes; salada de bacalhau; frios variados (bresaola, presunto de Parma, mortadela, salame, salaminho, copa, carne seca dos Grisões, presunto cozido, pastrami etc.); patês variados (de figado de ave, porco, de carne, campagne, terrine de legumes etc.); queijos variados (dos tipos gruyère, emmenthal, port-salut, brie, camembert, roquefort, de cabra, gouda, de Minas, provolone etc.); musses salgadas (de aipo, atum, abacate etc.); galantines (de frango, vitela, legumes etc.).

1.8. **Pratos quentes para buffet:** bobó de camarão; camarão à baiana; bacalhau à Gomes de Sá; frigideiras (de siri, bacalhau etc.); pato assado (com molho de laranja ou de azeitonas etc.); galinha d'Angola assada; peito de peru recheado (com ricota e nozes, com patê, com fundos de alcachofra etc.); pernil de porco assado; peru assado; presunto tender assado; leitão assado; lombo de porco assado; boeuf bourgignon; picadinho de filé; fricassé de frango; rosbife de filé; galinha ao molho pardo; tortas salgadas (de alho poró, aspargos, palmitos, frango, camarão, bacalhau, queijo, cebola, espinafre, quiche lorraine etc.).

1.9. **Sobremesas:** musses de frutas (de maracujá, morango, caqui, goiaba, manga, coco, limão cupuaçu, açaí etc., com calda e/ou lascas da própria fruta fresca); sorvetes (de baunilha, chocolate, menta, maracujá, manga, caqui, bacuri, goiaba, coco, tapioca, graviola, limão, com calda e/ou lascas da própria fruta fresca); manjar de coco (com baba-de-moça, calda de ameixa preta, de damasco etc.); doces de frutas em calda (cajuzinho, goiaba, laranja, mamão verde, mamão verde com coco, banana etc., com queijo de Minas, requeijão ou creme de leite fresco); doce de abóbora com coco; doce de goiaba pastoso; doce de leite; salada de frutas; quindim; tortas doces (de amêndoas, chocolate, ou de frutas etc.); cassata; docinhos caramelados variados; cocada de forno, romeu e julieta brulée, suflê (goiabada com calda de tipo catupiry, amora, maracujá etc.).

1.10. **Sanduíches:** sanduíches frios de queijo, de presunto e salaminho em pão de forma ou pão de sal, peito de peru defumado e muçarela no pão de centeio ou pão de forma, patê de atum com batata palha e cream cheese no pão de gergelim, peito de frango desfiado com catupiry e cenoura ralada no pão de batata, ricota com ervas frescas e uvas passas em baguete ou pão de forma, carne assada com abacaxi grelhado no pão francês, roast beef com alface e tomate caqui no pão sírio, pasta de aves defumadas com queijo cheddar no croissant, água mineral sem gás e refrigerante.

1.11. **Coffee break:** sucos, café, chá, biscoitos salgados e doces, mini sanduíches e três tipos de frutas, bolos (inclusive bolo de rolo) lanche constituído de refrigerantes, sanduíches de metro, cachorro quente e sorvete.

## 2. Descrição das bebidas

2.1. As bebidas escolhidas pela CONTRATANTE a serem fornecidas pela CONTRATADA deverão atender às especificações descritas abaixo:

2.2. **Espumante brut**, produzido pelo método *champenoise* e que tenha ganhado ao menos 4 (quatro) premiações internacionais. O espumante deve ter amadurecido, em contato com leveduras, por período mínimo de 12 meses. A safra ou vindima do espumante deve ser posterior a 2013.

2.3. **Espumante extra brut**, produzido pelo método *champenoise*, e que tenha ganhado ao menos 4 (quatro) premiações internacionais. O espumante deve ter amadurecido, em contato com leveduras, por período mínimo de 30 (trinta) meses. A safra ou vindima do espumante deve ser igual ou posterior a 2009.

2.4. Vinho tinto fino seco, de uva tipo **Tannat ou assemblage** contendo esse tipo de uva, de safra igual ou posterior a 2010 e que tenha ganhado pelo menos 4 (quatro) premiações internacionais. O vinho, em sua totalidade, deve ter sido envelhecido em barril de carvalho francês, americano ou ambos, de primeiro uso, por período mínimo de 12 (doze) meses.

2.5. Vinho tinto fino seco, de uva tipo **Cabernet Sauvignon**, de safra igual ou posterior a 2010 e que tenha ganhado pelo menos 4 (quatro) premiações internacionais. O vinho, em sua totalidade, deve ter sido maturado em barril de carvalho, de primeiro ou segundo uso, por período mínimo de 12 (doze) meses.

2.6. Vinho tinto fino seco, de uva tipo **Merlot**, de safra igual ou posterior a 2011 e que tenha ganhado pelo menos 4 (quatro) premiações internacionais. O vinho, em sua totalidade, deve ter sido envelhecido em barril de carvalho, de primeiro uso, por período mínimo de 8 (oito) meses.

2.7. Vinho branco fino seco não aromático, de uva tipo Chardonnay, de safra igual ou posterior a 2013 e que tenha ganhado pelo menos 4 (quatro) premiações internacionais. O vinho, em sua totalidade, deve ter sido envelhecido em barril de carvalho, de primeiro ou segundo uso, por período mínimo de 6 (seis) meses. A colheita das uvas para fabricação do vinho deve ter sido feita manualmente.

2.8. Vinho branco fino seco, de uva tipo Sauvignon Blanc, safra 2015 e que tenha ganhado pelo menos 4 (quatro) premiações internacionais. A colheita das uvas para fabricação do vinho deve ter sido feita manualmente.

2.9. Bebidas diversas, como caipirinha, feita de frutas variadas e cachaça de alta qualidade; destilados, como uísques de malte, de grão ou sua mistura, envelhecidos por 12 (doze), 15 (quinze) ou 18 (dezoito) anos, cachaças envelhecidas em barris de madeira nobre por 1 (um) ou 3 (três) anos, gim, vodca, conhaque envelhecido por no mínimo 2 (dois) anos; vinhos de sobremesa; aperitivos, incluindo coquetéis de bebidas; cervejas nacionais/internacionais puro malte premiadas (com opções de 330ml e 600ml; com e sem álcool) Levedura A, ingredientes naturais 100% puros: cevada, água e lúpulo (heineken ou similares), bebidas digestivas e licores finos.

### Especificação:

1) Valor total estimado: R\$ \_\_\_\_\_ (valor por extenso).

2) Esta proposta é válida por 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

3) Declaramos de que cumprimos todos os prazos estabelecidos no Termo de Referência.

4) Os dados da nossa empresa são:

a) Razão Social: \_\_\_\_\_;

b) CNPJ (MF) nº: \_\_\_\_\_;

c) Representante (s) legal (is) com poderes para assinar o contrato: \_\_\_\_\_;

d) CPF: \_\_\_\_\_ RG: \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_;

e) Inscrição Estadual nº: \_\_\_\_\_;

f) Endereço: \_\_\_\_\_;

g) Fone: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_;

h) CEP: \_\_\_\_\_; e

i) Cidade: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_.

j) Banco: \_\_\_\_\_ Conta Corrente: \_\_\_\_\_ Agência: \_\_\_\_\_;

k) Contato: \_\_\_\_\_ Fone/Ramal: \_\_\_\_\_

Local e data

**ANEXO III - DO EDITAL**

**DECLARAÇÃO PARA OS FINS DO DECRETO Nº 39.860, DE 30 DE MAIO DE 2019**

**M O D E L O**

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o n.º \_\_\_\_\_, sediada no endereço \_\_\_\_\_, telefone n.º \_\_\_\_\_, por intermédio do seu representante legal Sr(a) \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade n.º \_\_\_\_\_ e do CPF n.º \_\_\_\_\_, DECLARA que não incorre nas vedações previstas no art. 14 da Lei nº 14.133 de 2021, e no art. 1º do Decreto nº 39.860 de 2019. Essa declaração é a expressão da verdade, sob as penas da lei.

Local, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

Representante Legal

**ANEXO IV**

**DECLARAÇÃO DOS BENEFÍCIOS DE ME EPP**

A (LICITANTE) declara, para todos os efeitos legais, que, no ano-calendário de realização deste pregão PE \_\_/20\_\_, não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima administrativa para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, para fins de obtenção dos benefícios previstos dos artigos 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

Representante da Proponente

Assinatura: \_\_\_\_\_

Brasília, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

**ANEXO V**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE AMBIENTAL**

Eu \_\_\_\_\_, CPF n.º \_\_\_\_\_ como representante devidamente constituído da empresa \_\_\_\_\_, CNPJ n.º \_\_\_\_\_, doravante denominado Licitante, para fins do disposto no PE nº \_\_/201\_\_ – COLIC/SCG/SECONT/SEEC, em atendimento a Lei Distrital nº 4.770/2012, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

a) A proponente está ciente de sua responsabilidade ambiental e se compromete em adotar práticas ecologicamente corretas realizando as seguintes ações:

i) Descartar o material utilizado (lâmpadas, cartuchos, recipientes de tintas, caixas de papelão), fazendo a separação dos resíduos recicláveis, tendo o cuidado necessário com acondicionamento dos materiais tóxicos: lâmpadas à base de vapor de mercúrio, sódio ou similar; cartuchos e recipientes de tintas e outros, de modo a evitar a evaporação de produtos tóxicos no meio ambiente.

ii) Destinações dos materiais recicláveis às cooperativas e associações dos catadores incentivando a prática da reciclagem e a proteção do meio ambiente.

iii) Utilizar papéis originários de áreas de reflorestamento para reprodução de documentos; sendo que para os fins a que se destina esta licitação, somente será utilizado papel reciclado na forma do exigido no Edital de Licitação.

b) A empresa reconhece sua responsabilidade com o meio ambiente, adotando todas as medidas necessárias para evitar, atenuar ou reparar os impactos resultantes desta atividade, mantendo-se disponível à fiscalização pelos Órgãos responsáveis, e que já iniciou (ou está em fase de implantação) as seguintes medidas: \_\_\_\_\_ (DEVERÁ INFORMAR QUAIS AS MEDIDAS JÁ IMPLANTADAS) tendo como meta em um prazo de \_\_\_\_\_ atingir o nível mínimo para reconhecimento pelos Organismos Ambientais de Empresa Sustentável.

c) Que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la, conforme exigido no PE nº \_\_/201\_\_ – COLIC/SCG/SECONT/SEEC.

Brasília, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 201\_\_.

\_\_\_\_\_  
representante legal do licitante

Praça do Buriti, Edifício Anexo do Palácio do Buriti, 5º Andar, Ala Leste, Sala 504, CEP.: 70.075-900-Brasília-DF.



Documento assinado eletronicamente por **RITA DE CÁSSIA GODINHO DE CAMPOS - Matr.0261427-8, Pregoeiro(a)**, em 06/10/2025, às 17:17, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **EDSON DE SOUZA - Matr.0039256-1, Coordenador(a) de Licitações**, em 07/10/2025, às 10:19, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site:  
[http://sei.df.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?](http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)  
[acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)  
verificador= **183444548** código CRC= **599814B1**.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"  
Anexo do Palácio do Buriti, 5º Andar, Sala 504 - CEP 70075-900 - DF  
Telefone(s): 3313-8497  
Site - [www.economia.df.gov.br](http://www.economia.df.gov.br)

00010-00000429/2025-26

Doc. SEI/GDF 183444548