

- EDITAL -<sup>1</sup>

**PREGÃO ELETRÔNICO**  
Processo CAU/DF nº 1012712/2019

<b>Pregão Eletrônico nº 1/2020</b>		<b>Data de Abertura:</b> 18/3/2020 às 10:00hs <b>No sítio</b> <a href="http://www.comprasgovernamentais.gov.br">www.comprasgovernamentais.gov.br</a>	
<b>Objeto:</b> Escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de serviços continuados de preparação, fornecimento e montagem em local predefinido, sob demanda, de gêneros alimentícios para reuniões e eventos oficiais do Conselho de Arquitetura e Urbanismo do Distrito Federal (CAU/DF), em regime de empreitada por preço unitário (por pessoa) conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.			
Valor total estimado: R\$ 69.996,61			
<b>Registro de Preço?</b>	<b>Vistoria</b>	<b>Instrumento</b>	<b>Forma Adjudicação</b>
NÃO	NÃO	CONTRATO	Global

<b>DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO*</b>	
<b>Requisitos Básicos:</b> - Sicafe ou documentos equivalentes - Certidão do Conselho Nacional de Justiça (CNJ) - Certidão do Portal da Transparência - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (TST) - Índices de Liquidez (LG, LC, SG) superiores a 1	<b>Requisitos Específicos:</b> - Atestado de Capacidade Técnica

\* O detalhamento dos documentos/requisitos de habilitação deve ser consultado em seção específica do instrumento convocatório.

<b>Licitação exclusiva para ME/EPP?</b>	<b>Reserv. Cota ME/EPP?</b>	<b>Exige amostra/Dem.?</b>	<b>Dec. nº 7.174/2010?</b>
SIM	NÃO	NÃO	NÃO

<b>Prazo para envio da proposta/documentação:</b> Até 2 (duas) horas após convocação do pregoeiro.	
<b>Pedidos de Esclarecimentos</b>	<b>Impugnações</b>
Até 13/3/2020 para licitaCAU@caudf.gov.br	Até 13/3/2020 para licitaCAU@caudf.gov.br
<b>MODO DE DISPUTA:</b> Aberto e fechado	
<b>Intervalo de Lances:</b> 0,5%	

<b>Observações Gerais</b>
Acompanhe as sessões públicas dos Pregões do CAU/DF pelo endereço <a href="http://www.comprasgovernamentais.gov.br">www.comprasgovernamentais.gov.br</a> , selecionando as opções Consultas > Pregões > Em andamento > Cód. UASG “926357”. O edital e outros anexos estão disponíveis para download no Comprasnet e também no endereço <a href="http://www.caudf.gov.br">www.caudf.gov.br</a> , opção Portal da Transparência.

<sup>1</sup> Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos Administrativos da Consultoria-Geral da União  
Edital modelo para Pregão Eletrônico: Serviços Continuados com mão de obra sem dedicação exclusiva  
Atualização: Dezembro/2019

**- EDITAL -**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 1/2020**

Processo CAU/DF nº 1012712/2019

Torna-se público que o **Conselho de Arquitetura e Urbanismo do Distrito Federal (CAU/DF)** e este **Pregoeiro**, designado pela Portaria Ordinária CAU/DF nº 31, de 8 de maio de 2019, realizarão licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento menor preço por item, sob a forma de execução indireta, no regime de empreitada por preço global, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 3.555, de 8 de agosto de 2000, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017, nº 3, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

**DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO**

**DIA:** 18 de MARÇO de 2020

**HORÁRIO:** 10hs (horário de Brasília/DF)

**ENDEREÇO ELETRÔNICO:** [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)

**CÓDIGO UASG:** 926357

**ESCLARECIMENTOS:** [licitaCAU@caudf.gov.br](mailto:licitaCAU@caudf.gov.br)

**1. OBJETO**

**1.1.** Escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de serviços continuados de preparação, fornecimento e montagem em local predefinido, sob demanda, de gêneros alimentícios para reuniões e eventos oficiais do Conselho de Arquitetura e Urbanismo do Distrito Federal (CAU/DF), em regime de empreitada por preço unitário (por pessoa) conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

**1.2.** A licitação será realizada em grupo único, formados por 6 (seis) itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

**1.3.** O critério de julgamento adotado será o menor preço GLOBAL do grupo, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

**2. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

**2.1.** As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no Plano de Ação e Orçamento do CAU/DF para o exercício de 2020, na rubrica nº 6.2.2.1.1.01.02.01.004, dos centros de custo nº 4.02.03.004 e nº 4.02.02.011.

**3. CREDENCIAMENTO**

**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.

**3.2.** O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

**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.

**3.4.** 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 CAU/DF por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

**3.5.** É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF 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.

**3.5.1.** A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

#### **4. PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO**

**4.1.** Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

**4.1.1.** Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

**4.1.2.** A participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

**4.2.** Não poderão participar desta licitação os interessados:

**4.2.1.** proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

**4.2.2.** que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

**4.2.3.** estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

**4.2.4.** que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

**4.2.5.** que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

**4.2.6.** entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

**4.2.7.** organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

**4.3.** Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:

- a) detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
- b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

**4.3.1.** Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 7.203, de 04 de junho de 2010);

**4.4.** Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.

**4.5.** Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

**4.5.1.** 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.

**4.5.1.1.** nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

**4.5.1.2.** nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

**4.5.2.** que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

**4.5.3.** que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

**4.5.4.** que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

**4.5.5.** que 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;

**4.5.6.** que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009;

**4.5.7.** que não possui, em sua cadeia produtiva, 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;

**4.5.8.** que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às

regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

**4.6.** A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

## **5. APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**5.1.** Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

**5.2.** O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

**5.3.** Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

**5.4.** As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

**5.5.** Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

**5.6.** Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

**5.7.** Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

**5.8.** Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

## **6. PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

**6.1.** O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

**6.1.1.** valor unitário e total do item;

**6.1.2.** descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

**6.2.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

**6.3.** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços, apurados mediante o preenchimento do modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme anexo deste Edital;

**6.3.1.** a contratada deverá 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, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

**6.3.2.** caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 65 da Lei n. 8.666/93 e nos termos do art. 63, §2º da IN SEGES/MPDG n.5/2017.

**6.4.** A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:

**6.4.1.** cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;

**6.4.2.** cotação de percentual maior que o adequado: o excesso será suprimido, unilateralmente, da planilha e haverá glosa, quando do pagamento, e/ou redução, quando da repactuação, para fins de total ressarcimento do débito.

**6.5.** 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, devendo o licitante ou contratada apresentar ao pregoeiro ou à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, para os fins do previsto no subitem anterior.

**6.6.** Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento dos serviços, serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

**6.7.** 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 os serviços 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.

**6.8.** 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.

**6.9.** O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

**6.10.** Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.

**6.10.1.** o descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União 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. 71, inciso IX, da Constituição; 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.

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

**7.1.** A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

**7.2.** O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.

**7.2.1.** Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

**7.2.2.** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

**7.2.3.** A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

**7.3.** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

**7.4.** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

**7.5.** 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.

**7.5.1.** O lance deverá ser ofertado pelo valor anual total.

**7.6.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

**7.7.** O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

**7.8.** O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 0,5% (meio por cento).

**7.9.** Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**aberto e fechado**”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

**7.10.** A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

**7.11.** Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela

possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

**7.11.1.** não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

**7.12.** Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

**7.12.1.** não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

**7.13.** Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

**7.14.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

**7.15.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

**7.16.** 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.

**7.17.** 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.

**7.18.** O critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.

**7.19.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

**7.20.** 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 LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

**7.21.** 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.

**7.22.** A melhor classificada nos termos do item 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.



**7.23.** 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.

**7.24.** 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.

**7.25.** 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.

**7.26.** Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos serviços:

**7.26.1.** prestados por empresas brasileiras;

**7.26.2.** prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

**7.26.3.** prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

**7.27.** Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

**7.28.** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

**7.28.1.** a negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

**7.28.2.** 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.

**7.28.2.1.** é facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

**7.29.** Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **8. ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA**

**8.1.** Encerrada a etapa de negociação, 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 parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto nº 10.024/2019.

**8.2.** A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o auxílio da Planilha de Custos e Formação de Preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final, conforme anexo deste Edital.

**8.3.** A Planilha de Custos e Formação de Preços deverá ser encaminhada pelo licitante exclusivamente via sistema, no prazo de 2 (duas) horas, contado da solicitação do pregoeiro, com os respectivos valores readequados ao lance vencedor, e será analisada pelo Pregoeiro no momento da aceitação do lance vencedor.

**8.4.** A inexecuibilidade dos valores referentes a itens isolados da Planilha de Custos e Formação de Preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.

**8.5.** Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MP n. 5/2017, que:

**8.5.1.** não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;

**8.5.2.** contenha vício insanável ou ilegalidade;

**8.5.3.** não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;

**8.5.4.** apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), percentual de desconto inferior ao mínimo exigido, ou que apresentar preço manifestamente inexequível;

**8.5.4.1.** quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

**8.5.4.1.1.** for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

**8.5.4.1.2.** apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

**8.6.** Se houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

**8.7.** Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexecuibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.

**8.8.** Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

**8.8.1.** Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

**8.9.** O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

**8.9.1.** É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

**8.9.2.** Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.

**8.10.** Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.

**8.11.** O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos e também quanto aos salários das categorias envolvidas na contratação.

**8.12.** Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço.

**8.12.1.** o ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

**8.12.2.** considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

**8.13.** 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.

**8.14.** Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

**8.15.** Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

**8.16.** Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

**8.17.** Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

## **9. HABILITAÇÃO**

**9.1.** Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, 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 ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)); e
- d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União – TCU.

**9.1.1.** Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>).

**9.1.2.** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

**9.1.2.1.** caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

**9.1.2.1.1.** a tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

**9.1.2.1.2.** o licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

**9.1.3.** Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

**9.1.4.** No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

**9.2.** Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitante será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

**9.2.1.** O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

**9.2.2.** É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

**9.2.3.** O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

**9.3.** Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

**9.4.** 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.

**9.5.** Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

**9.6.** Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

**9.6.1.** Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

**9.7.** Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

#### **9.8. Habilitação jurídica**

**9.8.1.** no caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

**9.8.2.** no caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

**9.8.3.** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

**9.8.4.** no caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

**9.8.5.** decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

**9.8.6.** no caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971; e

**9.8.7.** os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

## **9.9. Regularidade fiscal e trabalhista**

**9.9.1.** prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

**9.9.2.** prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

**9.9.3.** prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

**9.9.4.** prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

**9.9.5.** prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

**9.9.6.** prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre; e

**9.9.7.** caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

## **9.10. Qualificação Econômico-Financeira**

**9.10.1.** certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

**9.10.2.** comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

**9.10.3.** As empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

## **9.11. Qualificação Técnica**

**9.11.1.** Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

**9.11.1.1.** Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:

**9.11.1.1.1.** Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 3 (três) anos na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG nº 5/2017.

**9.11.1.2.** Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

**9.11.1.3.** Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP nº 5, de 2017.

**9.11.1.4.** Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP nº 5/2017.

**9.11.1.5.** O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP nº 5/2017.

**9.11.1.6.** Declaração de que instalará escritório no Distrito Federal, ou em um raio máximo de até 50 km da cidade de Brasília/DF (adequada ao item para o qual apresentar proposta) a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato, em cumprimento ao disposto no item 10.6, 'a', do anexo VII da IN SLTI/MP nº 5/2017. Caso a licitante já disponha de matriz, filial ou escritório no local definido, deverá declarar a instalação/manutenção do escritório.

**9.11.1.7.** Manual de Boas Práticas de Alimentos e responsável técnico profissional para acompanhar a preparação dos alimentos, visando atender aos requisitos higiênico-sanitários, obrigatórios em todo o território nacional para serviços de alimentação, conforme RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA.

**9.12.** O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

**9.13.** A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

**9.13.1.** A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

**9.14.** Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

**9.15.** A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

**9.16.** Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

**9.17.** Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

**9.18.** Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

**9.19.** Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

## **10. ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

**10.1.** A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) horas/dias, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

**10.1.1.** ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

**10.1.2.** conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

**10.2.** A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

**10.2.1.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

**10.3.** Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

**10.3.1.** Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.



**10.4.** A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

**10.5.** A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

## **11. RECURSOS**

**11.1.** O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista de microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra quais decisões pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

**11.2.** Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

**11.2.1.** Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

**11.2.2.** A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

**11.2.3.** Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

**11.3.** O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

**11.4.** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

## **12. REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

**12.1.** A sessão pública poderá ser reaberta:

**12.1.1.** Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

**12.1.2.** Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

**12.2.** Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

**12.2.1.** A convocação se dará por meio do sistema eletrônico *chat* ou e-mail de acordo com a fase do procedimento licitatório.

**12.2.2.** A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

### **13. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**13.1.** O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

**13.2.** Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

### **14. GARANTIA DE EXECUÇÃO**

**14.1.** Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

### **15. TERMO DE CONTRATO**

**15.1.** Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

**15.2.** O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

**15.2.1.** O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

**15.3.** O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

**15.3.1.** referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

**15.3.2.** a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

**15.3.3.** a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

**15.4.** O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses prorrogável conforme previsão no instrumento contratual.

**15.5.** Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

**15.6.** Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

**15.6.1.** Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

**15.7.** Na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

**15.8.** Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato.

## **16. REAJUSTE**

**16.1.** As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Contrato, anexo a este Edital.

## **17. ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO**

**17.1.** Os critérios de aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Contrato, anexo a este Edital.

## **18. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

**18.1.** As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Contrato, anexo a este Edital.

## **19. PAGAMENTO**

**19.1.** As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Contrato, anexo a este Edital.

## **20. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**20.1.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

**20.1.1.** não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

**20.1.2.** não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

**20.1.3.** apresentar documentação falsa;

**20.1.4.** deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

**20.1.5.** ensejar o retardamento da execução do objeto;

**20.1.6.** não mantiver a proposta;

**20.1.7.** cometer fraude fiscal;

**20.1.8.** comportar-se de modo inidôneo.

**20.2.** Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

**20.3.** O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

**20.3.1. Advertência** por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

**20.3.2. Multa** de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

**20.3.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o CAU/DF** pelo prazo de até dois anos;

**20.3.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF,** pelo prazo de até cinco anos;

**20.3.4.1.** A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 20.1 deste Edital.

**20.3.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública,** enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

**20.4.** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

**20.5.** Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

**20.6.** A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

**20.7.** O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

**20.8.** Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

**20.9.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

**20.10.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

**20.11.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

**20.12.** As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Contrato.

## **21. IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

**21.1.** Até 3 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

**21.2.** A impugnação deverá ser realizada por forma eletrônica pelo e-mail [licitaCAU@caudf.gov.br](mailto:licitaCAU@caudf.gov.br).

**21.3.** Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

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

**21.5.** Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 3 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

**21.6.** O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.

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

**21.7.1.** A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

**21.8.** As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.

## **22. DISPOSIÇÕES GERAIS**

**22.1.** Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

**22.2.** 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.

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

**22.4.** No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

**22.6.** 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.

**22.7.** 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.

**22.8.** 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.

**22.9.** 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.

**22.10.** Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

**22.11.** O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico [www.caudf.gov.br](http://www.caudf.gov.br), e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço SEPS 705/905, bloco "A", sala nº 417, nos dias úteis, no horário das 9h00 às 17h59, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

**22.12.** As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, no Foro da cidade de Brasília/DF, Seção Judiciária do Distrito Federal, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, salvo nos casos previstos no art. 102, inciso I, alínea "d" da Constituição Federal.

**22.13.** Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

**22.13.1.** ANEXO I - Termo de Referência; e

**22.13.2.** ANEXO II - Minuta do Termo de Contrato.

Brasília, 3 de MARÇO de 2020

**FABIO NAVARRO GARCIA DE FREITAS**

Pregoeiro

Portaria CAU/DF nº 31/2019

**- ANEXO I -**

**TERMO DE REFERÊNCIA**  
Processo CAU/DF nº 1012712/2019

**1. OBJETO**

**1.1.** Serviços continuados de preparação, fornecimento e montagem em local predefinido, sob demanda, de gêneros alimentícios para reuniões e eventos oficiais do Conselho de Arquitetura e Urbanismo do Distrito Federal (CAU/DF), em regime de empreitada por preço unitário (por pessoa) conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.

**1.2.** O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de preparo e fornecimento de gêneros alimentícios.

**1.3.** Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados item 3 deste Termo de Referência.

**1.4.** A presente contratação adotará como regime de execução a empreitada por preço unitário.

**1.5.** O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

**2. JUSTIFICATIVA**

**2.1.** O CAU/DF promove, ordinariamente e extraordinariamente, sessões plenárias, reuniões das comissões permanentes, temporárias e fóruns de presidentes deliberando sobre assuntos pertinentes e relevantes da profissão de arquitetura e urbanismo, e ainda, eventos relevantes para o desenvolvimento e estímulo do conhecimento, do uso de processos criativos e da difusão das melhores práticas do profissional de arquitetura e urbanismo.

**2.2.** O CAU/DF não fornece ajuda de custo para o exercício dos mandatos de seus conselheiros na região do Distrito Federal, porém, o Conselho deve assumir despesas necessárias ao exercício dos cargos de caráter honoríficos como participação em reuniões e eventos institucionais, conforme esclarece a informação CAU/BR nº 1/2012-AJ, de 8 de agosto de 2012.

**2.3.** O serviço de preparo e fornecimento de gêneros alimentícios justifica-se em razão do tempo de permanência necessário aos participantes para cumprimento das obrigações pertinentes ao Conselho, tratando-se de boa prática no meio corporativo, seja no setor privado, ou, seja no setor público, sendo considerado suporte básico na realização destas reuniões e eventos que são balizadas estritamente na supremacia do interesse público.

**2.4.** O CAU/DF não possui estrutura para atender a necessidade de preparação do almoço/lanche a ser servido nessas reuniões e eventos, porém, submete à obrigatoriedade de cumprimento das diretrizes do Plano de Ação e Orçamento do CAU/DF homologado pela Resolução CAU/BR nº 186, de 20 de dezembro de 2019, especialmente o objetivo de viabilizar infraestrutura física e operacional no atendimento do interesse público.

### 3. DESCRIÇÃO DOS ITENS E VALOR ESTIMADO

#### 3.1. Tabela de serviços:

Item	DESCRIÇÃO	Qtd. por pessoa	Preço por pessoa	Valor total
1	<p><b>ALMOÇO:</b> Prato principal, que deve obrigatoriamente incluir no mínimo 1 (uma) carne de primeira qualidade, guarnições e salada verde com frutas e molho a parte.</p> <p><b>Opções de prato principal para referência</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Massas diversas (panqueca, nhoque, rondele, lasanha, entre outras) e/ou tortas;</li> <li>2. Escondidinho (carne e/ou frango);</li> <li>3. Estrogonofe (carne e/ou frango);</li> <li>4. Isca de carne ao molho madeira;</li> <li>5. Galinhada;</li> <li>6. Filé de frango ao pesto;</li> <li>7. Feijoada completa;</li> <li>8. Peixada;</li> <li>9. Filé à parmegiana; e</li> <li>10. Vegetariana.</li> </ol> <p><b>Bebidas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1/3 de refrigerante light;</li> <li>• 1/3 de refrigerante regular; e</li> <li>• 1/3 de suco de fruta qualidade Del Valle ou superior, sabores variados.</li> </ul> <p><b>Ordens de serviço:</b> variáveis entre 3 (três) e 10 (dez) pessoas</p>	700	R\$ 62,78	R\$ 43.948,00
2	<p><b>COFFEE BREAK TIPO 1:</b> 5 (cinco) sabores de salgados assados, croissants e folhados com o mínimo de 30 (trinta) opções para escolher; 2 (dois) sabores de mini sanduíches; mini hambúrgueres; doces de patisserie (bombinha de chocolate, tortelete de limão ou de morango, mousse de chocolate e/ou maracujá); saladas de frutas avulsas, em potes plásticos; e (um) tipo de bolo caseiro em porções individuais, com e sem cobertura.</p> <p><b>Bebidas (mínimo estimado para 50 pessoas)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 (quatro) litros de refrigerante regular;</li> <li>• 2 (dois) litros de refrigerante light;</li> <li>• 4 (quatro) litros de suco de fruta qualidade Del Valle ou superior, sabores variados;</li> <li>• 2 (dois) litros de café com açúcar;</li> <li>• 2 (dois) litros de café sem açúcar; e</li> <li>• 30 (trinta) copos avulsos de água mineral.</li> </ul> <p><b>Ordens de serviço:</b> variáveis entre 10 (dez) e 50 (cinquenta) pessoas</p>	150	R\$ 26,31	R\$ 3.946,93



3	<p><b>COFFEE BREAK TIPO 2:</b> Biscoitos caseiros (salgados e doces), salgados assados, croissants e folhados diversos.</p> <p><b>Bebidas (mínimo estimado para 50 pessoas)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 (dois) litros de café sem açúcar;</li> <li>• 2 (dois) litros de café com açúcar;</li> <li>• 6 (seis) litros de refrigerante regular;</li> <li>• 3 (três) litros de refrigerante light;</li> <li>• 6 (Seis) litros de suco de fruta qualidade Del Valle ou superior, sabores variados; e</li> <li>• 50 (cinquenta) copos avulsos de água mineral.</li> </ul> <p><b>Ordens de serviço:</b> variáveis entre 10 (dez) e 50 (cinquenta) pessoas</p>	150	R\$ 21,23	R\$ 3.184,29
4	<p><b>COFFEE BREAK TIPO 3:</b> 6 (seis) tipos de salgados assados, croissants e folhados diversos tipos com o mínimo de 30 (trinta) opções para escolher; mini quiches; 2 (dois) tipos de mini sanduiches; 1 (um) tipo bolo caseiro em porções individuais com e sem cobertura; doces de patisserie (bombinha de chocolate, tortelete de limão ou de morango, mousse de chocolate e/ou maracujá); e saladas de frutas avulsas, em potes plásticos.</p> <p><b>Bebidas (mínimo estimado para 50 pessoas)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 (dois) litros de café sem açúcar;</li> <li>• 2 (dois) litros de café com açúcar;</li> <li>• 6 (seis) litros de refrigerante regular;</li> <li>• 3 (três) litros de refrigerante light;</li> <li>• 6 (Seis) litros de suco de fruta qualidade Del Valle ou superior, sabores variados; e</li> <li>• 50 (cinquenta) copos avulsos de água mineral.</li> </ul> <p><b>Ordens de serviço:</b> variáveis entre 10 (dez) e 50 (cinquenta) pessoas</p>	150	R\$ 26,96	R\$ 4.043,36
5	<p><b>COFFEE BREAK TIPO 4:</b> 4 (quatro) tipos de salgados assados diversos com o mínimo de 30 (trinta) opções para escolher; biscoitos caseiros doces.</p> <p><b>Bebidas (mínimo estimado para 50 pessoas)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 (dois) litros de café sem açúcar;</li> <li>• 2 (dois) litros de café com açúcar;</li> <li>• 6 (seis) litros de refrigerante regular;</li> <li>• 3 (três) litros de refrigerante light;</li> <li>• 6 (Seis) litros de suco de fruta qualidade Del Valle ou superior, sabores variados; e</li> <li>• 50 (cinquenta) copos avulsos de água mineral.</li> </ul> <p><b>Ordens de serviço:</b> variáveis entre 10 (dez) e 50 (cinquenta) pessoas</p>	150	R\$ 21,27	R\$ 3.190,29
6	<p><b>COFFEE BREAK TIPO 5:</b> Mini pães de queijo e sequilhos.</p> <p><b>Bebidas (mínimo estimado para 50 pessoas)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 (litros) litro de café sem açúcar; e</li> <li>• 3 (litros) litro de café com açúcar.</li> </ul> <p><b>Ordens de serviço:</b> variáveis entre 20 (vinte) e 200 (duzentas) pessoas</p>	650	R\$ 17,98	R\$ 11.683,75
<p><b>TOTAL R\$ 69.996,61 (sessenta e nove mil novecentos e noventa e seis reais e sessenta e um centavos)</b></p>				

- 3.2.** Os serviços a serem realizados consistem na preparação e entrega de almoço, coffee break e congêneres, com material descartável, atendendo a demanda conforme quantitativo de participantes confirmados previamente pelo CAU/DF, seguindo para tal as premissas predefinidas.
- 3.3.** Os horários, bem como as datas e locais para prestação dos serviços serão confirmados pelo representante designado pelo CAU/DF, que se encarregará de acompanhar toda sua execução.
- 3.4.** Os eventos poderão sofrer atrasos com a consequente modificação da data e do horário para execução dos serviços.
- 3.5.** Sempre que solicitado, a contratada enviará ao CAU/DF, até 24hs (vinte e quatro horas) antes da realização dos serviços, cópia do cardápio, especificando toda a variedade de alimentos e bebidas.
- 3.6.** A contratada deverá fornecer todo material necessário (de ótima qualidade) para um perfeito andamento dos serviços, como guardanapos, toalhas, copos, pratos, facas, garfos, colheres, garrafas térmicas, jarras, dentre outros.
- 3.7.** Os quantitativos informados são meramente estimativos podendo ocorrer variações; havendo diferença nos quantitativos, o valor do serviço deverá ser proporcional ao número de participantes previamente confirmados pelo Conselho.
- 3.8.** A contratada deverá possuir Manual de Boas Práticas de Alimentos e responsável técnico profissional para acompanhar a preparação dos alimentos, visando atender aos requisitos higiênico-sanitários, obrigatórios em todo o território nacional para serviços de alimentação, conforme RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA.
- 3.9.** Os alimentos deverão ser preparados utilizando-se matéria-prima e insumos de primeira qualidade.
- 3.10.** Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado, conforme RDC nº 216, de 2004 da ANVISA.
- 3.11.** Deverão ser obedecidas as técnicas corretas de culinária e higiene, mantendo os alimentos saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como diferentes fatores de modificação – físicos, químico e biológico – no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.
- 3.12.** Os alimentos preparados para determinado evento deverão ser consumidos naquele período e, no caso de eventual excedente, caberá ao CAU/DF determinar a sua destinação.
- 3.13.** Qualquer tipo de alimento anteriormente preparado pela contratada, não poderá ser reutilizado no preparo de lanches, almoço e congêneres a serem servidos nos outros eventos organizados pelo CAU/DF.
- 3.14.** Os alimentos deverão ser fornecidos de forma correspondente ao número de participantes, ou seja, em quantidade suficiente que não seja excessiva nem tampouco denote escassez, durante toda a realização da reunião.
- 3.15.** Quanto ao sabor dos pratos, estes não deverão ser excessivamente temperados, nem insossos.

**3.16.** Os alimentos utilizados deverão, prioritariamente, ser frescos e naturais, evitando-se, sempre, os enlatados, corantes, aromatizantes químicos e sabores artificiais.

**3.17.** A contratada deverá apresentar, pelo menos um profissional, da área de saúde alimentar, que elaborará um Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizado, para acompanhar a produção de alimentos e supervisionar os serviços de preparação dos alimentos objeto do presente instrumento.

**3.17.1.** O profissional indicado deverá acompanhar a elaboração do cardápio solicitado e todas as fases do processo produtivo em acordo com as normas legais vigentes, atentando para boas condições, combinações e manipulação dos alimentos, bem como providenciar que tudo seja bem acondicionado, sem prejuízo à aparência, sabor e segurança alimentar.

**3.18.** O transporte das matérias-primas, insumos e alimentos semielaborados será realizado em veículo apropriado da contratada, devidamente higienizado e climatizado, em que os gêneros alimentícios - dependendo de sua natureza - estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados.

**3.19.** Os funcionários da contratada empregarão hipoclorito de sódio, ou produto equivalente, para a assepsia das verduras e frutas utilizadas no preparo dos alimentos.

**3.20.** A contratada observará rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, emanadas dos órgãos públicos competentes.

**3.20.1.** A interdição das instalações próprias da empresa em decorrência de eventual auto de infração dará causa à rescisão do contrato firmado com o Conselho, que adotará as providências cabíveis.

**3.21.** Serão adequadamente resfriadas as bebidas assim consumidas (temperatura referencial no momento do consumo: (6°C a 8°C).

**3.22.** Por necessidade operacional devidamente comunicada ao CAU/DF e desde que haja concordância expressa do Conselho, os itens obrigatórios poderão ser substituídos por outros de natureza similar.

**3.23.** O almoço deverá ser servido em formato de buffet, com o fornecimento de réchauds, travessas, molheiras, talheres diversos para uso e para servir (colheres, garfos e facas), além de outros utensílios necessários.

**3.24.** Os fornecimentos deverão ocorrer, no máximo de 1 (uma) hora, de antecedência do início do evento.

**3.25.** Os materiais utilizados no almoço deverão ser retirados no dia do fornecimento ou, no máximo, no dia seguinte ao fornecimento do almoço.

**3.26.** Os fornecimentos deverão ser montados e desmontados no dia do evento ou no dia seguinte, conforme previamente acordado.

**3.27.** A empresa deverá fornecer toalhas, guardanapos, descartáveis (pratos, copos para água e café, talheres – garfos e colheres, e mexedores pequenos para café), sachês de açúcar e adoçante, em quantidades suficientes, e deverão ser adequados a cada produto utilizado.

**3.28.** Para os eventos institucionais externos, em locais diversos, que ocorrem ao longo do ano, fornecer coffee break quantidade suficiente para atender a demanda do Conselho.

**3.29.** Na utilização de descartáveis, deverão ser de ótima qualidade, preferencialmente biodegradável, previamente aprovados pela Conselho.

**3.30.** O preço unitário dos itens não deverá variar em função do número de unidades contratadas.

**3.31.** A fornecedora deverá apresentar, quando solicitado, prova dos alimentos a serem preparados ou fornecidos para aprovação do fiscal do contrato.

**3.32.** Os serviços serão prestados, semanalmente, de forma parcelada, mediante solicitação prévia, em quantidades variadas e de acordo com as especificações e condições estabelecidas para cada item.

**3.33.** Os alimentos solicitados conterão a data de validade legível.

**3.34.** Os alimentos encomendados deverão ser preparados no dia da entrega.

**3.35.** Os alimentos deverão ser de primeira qualidade; as frutas deverão estar de acordo com a classificação estabelecida na Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões de Alimentos Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 “padrões para Alimentos”.

**3.36.** Apresentar ótima aparência, consistência, odor, cor, textura e sabor característicos.

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

**3.38.** A avaliação da qualidade dos alimentos será realizada por pessoa designada pela Administração para essa finalidade.

**3.39.** Os alimentos requisitados não poderão ser expostos a intempéries da natureza, tais como: chuva, sol, calor excessivo.

**3.40.** Os alimentos deverão ser entregues aos fiscais do contrato em embalagens apropriadas à especificidade de cada item, a fim de que não se danifiquem durante o transporte até as dependências ou outro local designado pelo Conselho.

#### **4. CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

**4.1.** Trata-se de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

**4.2.** Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

**4.3.** A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

## **5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

**5.1.** Empresa especializada com atividade principal de preparo e fornecimento de gêneros alimentícios com vigência contratual inicial de 12 (doze) meses.

**5.2.** Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

**5.3.** As obrigações da Contratada e Contratante estão previstas neste Termo de Referência.

## **6. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO**

**6.1.** Não há necessidade de vistoria nas instalações do local de execução dos serviços.

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

**7.1.** A ordem de serviço será enviada à fornecedora, vias e-mail, em até um dia anterior ao do evento.

**7.2.** Os alimentos solicitados deverão ser entregues conforme cronograma fixado na ordem de serviço.

**7.3.** Os alimentos solicitados serão acondicionados em embalagens e/ou recipientes limpos e apropriados (alumínio, cartonado, isopor ou caixas de polietileno).

**7.4.** As caixas para o transporte dos alimentos deverão ser térmicas nos casos em que os gêneros requisitados necessitem de ambiente apropriado para conservação.

**7.5.** O acesso ao local de entrega ficará restrito aos veículos de pequeno porte e/ou aos de carga com capacidade máxima de 3,5 toneladas, cuja altura não poderá exceder a 2,3 metros.

**7.6.** Os veículos de que trata o subitem anterior obedecerão aos critérios de higienização previstos na Resolução RDC nº 216, de 2004-ANVISA e estarão de acordo com o tipo de carga transportada, de uso exclusivo para o transporte de gêneros alimentícios.

**7.7.** Os entregadores da fornecedora deverão estar vestidos adequadamente, com roupas limpas, sapatos ou tênis fechados e devidamente identificados.

**7.8.** A fornecedora atenderá, sempre que possível, a pedidos emergenciais, quando solicitados, ainda que fora do prazo estipulado acima.

## **8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO**

**8.1.** O empregado responsável pelo recebimento dos alimentos examinará a qualidade e as quantidades dos alimentos, com base na lista de pedidos.

**8.2.** Após conferida, a lista de pedidos deverá ser assinada pelo fiscal e pelo responsável pela entrega.

**8.3.** A lista de pedidos, devidamente assinada, será utilizada para fins de faturamento.

## **9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**9.1.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

**9.2.** Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

**9.3.** 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;

**9.4.** Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

**9.5.** Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

**9.6.** Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:

**9.6.1.** 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;

**9.6.2.** direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;

**9.6.3.** 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.

**9.7.** Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

**9.8.** Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

**9.9.** Cientificar o órgão de representação judicial do CAU/DF para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;

**9.10.** Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;

**9.11.** Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.

## **10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**10.1.** 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 neste Termo de Referência e em sua proposta;

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

**10.3.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

**10.4.** Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

**10.5.** 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;

**10.6.** Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia 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, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

**10.7.** Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;

**10.8.** 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;

**10.9.** Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela 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;

**10.10.** Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

**10.11.** Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato;

**10.12.** Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado;

**10.13.** 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;

**10.14.** Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo;

**10.15.** 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;

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

**10.17.** Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015;

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

**10.19.** 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, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993;

**10.20.** Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;

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

**10.22.** Assegurar à CONTRATANTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a” e “b”, do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:

**10.22.1.** O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;

**10.22.2.** Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.

## **11. SUBCONTRATAÇÃO**

**11.1.** Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## **12. ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

**12.1.** É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.



### **13. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

**13.1.** O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.

**13.2.** O representante da Contratante deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

**13.3.** A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

**13.4.** A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

**13.5.** A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

**13.6.** O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

**13.7.** O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

**13.8.** As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

**13.9.** A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto aferindo a qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

**13.10.** Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

**13.11.**O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

**13.12.**Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

**13.13.**A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

**13.14.**Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

**13.15.**O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

**13.16.**A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

**13.17.**As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

**13.18.**A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

#### **14. RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO**

**14.1.** A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo dos serviços, nos termos abaixo.

**14.2.** No prazo de até 5 dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;

**14.3.** O recebimento será realizado pelo fiscal do contrato após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:

**14.3.1.** A contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.

**14.3.1.1.** Para efeito de recebimento, ao final de cada período de faturamento, o fiscal do contrato irá apurar 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, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório.

**14.3.1.2.** A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento.

**14.3.1.3.** O recebimento também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

**14.3.1.4.** No prazo de até 5 dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, o fiscal deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições.

**14.3.1.5.** quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização e demais documentos que julgar necessários.

**14.3.1.6.** Será considerado como ocorrido o recebimento com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

**14.3.1.7.** Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento no dia do esgotamento do prazo.

**14.4.** No prazo de até 5 (cinco) dias corridos, o Fiscal do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

**14.4.1.** Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

**14.4.2.** Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

**14.4.3.** Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

**14.5.** O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.

**14.6.** Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

## **15. PAGAMENTO**

**15.1.** O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

**15.2.** A Nota Fiscal/Fatura será atestada com o recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência.

**15.3.** A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

**15.3.1.** Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

**15.4.** O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

**15.4.1.** o prazo de validade;

**15.4.2.** a data da emissão;

**15.4.3.** os dados do contrato e do CAU/DF;

**15.4.4.** o período de prestação dos serviços;

**15.4.5.** o valor a pagar; e

**15.4.6.** eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

**15.5.** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

**15.6.** Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

**15.6.1.** não produziu os resultados acordados;

**15.6.2.** deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

**15.6.3.** deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

**15.8.** Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

**15.9.** Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, 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 da contratante.

**15.10.** Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do CAU/DF, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

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

**15.12.** Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

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

**15.13.1.** Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

**15.14.** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.

**15.15.** É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

**15.16.** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$ , sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

## **16. REAJUSTE**

**16.1.** Os preços são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

**16.1.1.** Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão, a pedido da contratada, sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o INPC/IBGE exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

**16.2.** Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

**16.3.** No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

**16.4.** Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

**16.5.** Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

**16.6.** 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.

**16.7.** O reajuste será realizado por apostilamento.

## **17. GARANTIA DA EXECUÇÃO**

**17.1.** Devido serviços continuados **sem** dedicação exclusiva de mão de obra e ao baixo risco na sua execução, não haverá exigência de garantia contratual.

## **18. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**18.1.** Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:

**18.1.1.** inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

**18.1.2.** ensejar o retardamento da execução do objeto;

**18.1.3.** falhar ou fraudar na execução do contrato;

**18.1.4.** comportar-se de modo inidôneo; ou

**18.1.5.** cometer fraude fiscal.

**18.2.** Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

**18.2.1. Advertência** por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

**18.2.2. Multa** de:

**18.2.2.1.** 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por cada 15 (quinze) minutos sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 2 (duas) horas. Após 2 (duas) horas e a critério da Administração, no caso de execução com atraso,

poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

**18.2.2.2.** 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

**18.2.2.3.** 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida; e

**18.2.2.4.** 0,2% a 3,2% por cada 15 (quinze) minutos sobre o valor do serviço contratado, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo.

**18.2.2.5.** as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

**18.2.3.** **Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o CAU/DF**, pelo prazo de até dois anos;

**18.2.4.** **Impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União**, com o conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

**18.2.4.1.** A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 18.1 deste Termo de Referência.

**18.2.5.** **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública**, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

**18.3.** As sanções previstas nos subitens 18.2.1, 18.2.3, 18.2.4 e 18.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

**18.4.** Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as **tabelas 1 e 2**:

**Tabela 1**

<b>GRAU</b>	<b>CORRESPONDÊNCIA</b>
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

**Tabela 2**

<b>INFRAÇÃO</b>		
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>GRAU</b>
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	5
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	4
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	3
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	2
5	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;	3
<b>Para os itens a seguir, deixar de:</b>		
6	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do fiscal do contrato, por ocorrência;	2
7	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	1
8	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo fiscal do contrato, por item e por ocorrência;	3
9	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	1

**18.5.** Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

**18.5.1.** tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

**18.5.2.** tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

**18.5.3.** demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

**18.6.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

**18.7.** As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor do CAU/DF, ou quando for o caso, serão inscritos em Dívida Ativa e cobrados judicialmente.



**18.7.1.** Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

**18.8.** Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, o CAU/DF poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

**18.9.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

**18.10.** Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

**18.11.** A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

**18.12.** O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

**18.13.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## **19. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

**19.1.** As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

**19.2.** Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

**19.3.** Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

**19.3.1.** Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado;

**19.3.2.** Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

**19.3.3.** Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP nº 5, de 2017;

**19.3.4.** Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP nº 5/2017;

**19.3.5.** O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP nº 5/2017;

**19.3.6.** Declaração de que instalará escritório no Distrito Federal, ou em um raio máximo de até 50 km da cidade de Brasília/DF (adequada ao item para o qual apresentar proposta) a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato, em cumprimento ao disposto no item 10.6, 'a', do anexo VII da IN SLTI/MP nº 5/2017. Caso a licitante já disponha de matriz, filial ou escritório no local definido, deverá declarar a instalação/manutenção do escritório; e

**19.3.7.** Possuir Manual de Boas Práticas de Alimentos e responsável técnico profissional para acompanhar a preparação dos alimentos, visando atender aos requisitos higiênico-sanitários, obrigatórios em todo o território nacional para serviços de alimentação, conforme RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA.

**19.4.** Os critérios de aceitabilidade de preços será o valor global de até R\$ 69.996,61 (sessenta e nove mil novecentos e noventa e seis reais e sessenta e um centavos).

**19.5.** O critério de julgamento da proposta é o menor preço global.

**19.6.** As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

## **20. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS**

**20.1.** O custo estimado da contratação é de R\$ 69.996,61.

## **21. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

**21.1.** As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no Plano de Ação e Orçamento do CAU/DF para o exercício de 2020, na rubrica nº 6.2.2.1.1.01.02.01.004, dos centros de custo nº 4.02.03.004 e nº 4.02.02.011.

## **22. ESCOLHA DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO**

**22.1.** Considerando que a contratação ora pretendida se trata de bem comum cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado, será realizada licitação na modalidade Pregão Eletrônico nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de junho de 2002.

Brasília/DF, 7 de fevereiro de 2020.

**MARCUS THEODORO DE CARVALHO**

Assistente Administrativo

CAU/DF

## ANEXO II - MINUTA DO CONTRATO<sup>2</sup>

**TERMO DE CONTRATO Nº /2020, QUE ENTRE SI CELEBRAM O CONSELHO DE ARQUITETURA E URBANISMO DO DISTRITO FEDERAL (CAU/DF), E A EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO E FORNECIMENTO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.**

CONTRATANTE: Conselho de Arquitetura e Urbanismo do Distrito Federal (CAU/DF), com sede no SEPS 705/905, bloco "A", salas 401 a 406, CEP 70.390-055, Brasília/DF, CNPJ nº 14.981.648/0001-09, representado pelo seu Presidente, Senhor(a) , CPF nº , de acordo com as atribuições que lhe conferem o artigo 35 da Lei nº 12.378, de 31 de dezembro de 2010, e o art. 140 do Regimento Interno do CAU/DF, aprovado pela Deliberação Plenária DPODF nº 264/2018, em 29 de outubro de 2018.

CONTRATADA: [inserir nome] , CNPJ nº [inserir numero], estabelecida [inserir endereço completo], representada pelo seu [inserir cargo], Senhor(a) [inserir nome completo], CPF nº [inserir número], de acordo com a representação legal que lhe é outorgada por [procuração/contrato social/estatuto social].

As CONTRATANTES têm entre si justo e avençado, e celebram o presente contrato, instruído no Processo Administrativo CAU/DF nº 1012712/2019 (Pregão Eletrônico CAU/DF nº 1/2020), mediante as cláusulas e condições que se seguem:

### 1. OBJETO

**1.1.** Prestação de serviços continuados de preparação, fornecimento e montagem em local predefinido, sob demanda, de gêneros alimentícios para reuniões e eventos oficiais do Conselho de Arquitetura e Urbanismo do Distrito Federal (CAU/DF), em regime de empreitada por preço unitário (por pessoa) conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.

**1.2.** Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão Eletrônico CAU/DF nº 1/2020 e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

---

<sup>2</sup> Comissão Permanente de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União  
Termo de Contrato - Modelo para Pregão Eletrônico: Serviços Contínuos sem dedicação de mão de obra exclusiva - Atualização: Dezembro/2018

1.3. Objeto da contratação:

Item	DESCRIÇÃO	Qtd. por pessoa	Preço por pessoa	Valor total
1	<p><b>ALMOÇO:</b> Prato principal, que deve obrigatoriamente incluir no mínimo 1 (uma) carne de primeira qualidade, guarnições e salada verde com frutas e molho a parte.</p> <p><b>Opções de prato principal para referência</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Massas diversas (panqueca, nhoque, rondele, lasanha, entre outras) e/ou tortas;</li> <li>2. Escondidinho (carne e/ou frango);</li> <li>3. Estrogonofe (carne e/ou frango);</li> <li>4. Isca de carne ao molho madeira;</li> <li>5. Galinhada;</li> <li>6. Filé de frango ao pesto;</li> <li>7. Feijoada completa;</li> <li>8. Peixada;</li> <li>9. Filé à parmegiana; e</li> <li>10. Vegetariana.</li> </ol> <p><b>Bebidas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1/3 de refrigerante light;</li> <li>• 1/3 de refrigerante regular; e</li> <li>• 1/3 de suco de fruta qualidade Del Valle ou superior, sabores variados.</li> </ul> <p><b>Ordens de serviço:</b> variáveis entre 3 (três) e 10 (dez) pessoas</p>	700	R\$	R\$
2	<p><b>COFFEE BREAK TIPO 1:</b> 5 (cinco) sabores de salgados assados, croissants e folhados com o mínimo de 30 (trinta) opções para escolher; 2 (dois) sabores de mini sanduíches; mini hambúrgueres; doces de patisserie (bombinha de chocolate, tortelete de limão ou de morango, mousse de chocolate e/ou maracujá); saladas de frutas avulsas, em potes plásticos; e (um) tipo de bolo caseiro em porções individuais, com e sem cobertura.</p> <p><b>Bebidas (mínimo estimado para 50 pessoas)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 (quatro) litros de refrigerante regular;</li> <li>• 2 (dois) litros de refrigerante light;</li> <li>• 4 (quatro) litros de suco de fruta qualidade Del Valle ou superior, sabores variados;</li> <li>• 2 (dois) litros de café com açúcar;</li> <li>• 2 (dois) litros de café sem açúcar; e</li> <li>• 30 (trinta) copos avulsos de água mineral.</li> </ul> <p><b>Ordens de serviço:</b> variáveis entre 10 (dez) e 50 (cinquenta) pessoas</p>	150	R\$	R\$

3	<p><b>COFFEE BREAK TIPO 2:</b> Biscoitos caseiros (salgados e doces), salgados assados, croissants e folhados diversos.</p> <p><b>Bebidas (mínimo estimado para 50 pessoas)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 (dois) litros de café sem açúcar;</li> <li>• 2 (dois) litros de café com açúcar;</li> <li>• 6 (seis) litros de refrigerante regular;</li> <li>• 3 (três) litros de refrigerante light;</li> <li>• 6 (Seis) litros de suco de fruta qualidade Del Valle ou superior, sabores variados; e</li> <li>• 50 (cinquenta) copos avulsos de água mineral.</li> </ul> <p><b>Ordens de serviço:</b> variáveis entre 10 (dez) e 50 (cinquenta) pessoas</p>	150	R\$	R\$
4	<p><b>COFFEE BREAK TIPO 3:</b> 6 (seis) tipos de salgados assados, croissants e folhados diversos tipos com o mínimo de 30 (trinta) opções para escolher; mini quiches; 2 (dois) tipos de mini sanduiches; 1 (um) tipo bolo caseiro em porções individuais com e sem cobertura; doces de patisserie (bombinha de chocolate, tortelete de limão ou de morango, mousse de chocolate e/ou maracujá); e saladas de frutas avulsas, em potes plásticos.</p> <p><b>Bebidas (mínimo estimado para 50 pessoas)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 (dois) litros de café sem açúcar;</li> <li>• 2 (dois) litros de café com açúcar;</li> <li>• 6 (seis) litros de refrigerante regular;</li> <li>• 3 (três) litros de refrigerante light;</li> <li>• 6 (Seis) litros de suco de fruta qualidade Del Valle ou superior, sabores variados; e</li> <li>• 50 (cinquenta) copos avulsos de água mineral.</li> </ul> <p><b>Ordens de serviço:</b> variáveis entre 10 (dez) e 50 (cinquenta) pessoas</p>	150	R\$	R\$
5	<p><b>COFFEE BREAK TIPO 4:</b> 4 (quatro) tipos de salgados assados diversos com o mínimo de 30 (trinta) opções para escolher; biscoitos caseiros doces.</p> <p><b>Bebidas (mínimo estimado para 50 pessoas)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 (dois) litros de café sem açúcar;</li> <li>• 2 (dois) litros de café com açúcar;</li> <li>• 6 (seis) litros de refrigerante regular;</li> <li>• 3 (três) litros de refrigerante light;</li> <li>• 6 (Seis) litros de suco de fruta qualidade Del Valle ou superior, sabores variados; e</li> <li>• 50 (cinquenta) copos avulsos de água mineral.</li> </ul> <p><b>Ordens de serviço:</b> variáveis entre 10 (dez) e 50 (cinquenta) pessoas</p>	150	R\$	R\$
6	<p><b>COFFEE BREAK TIPO 5:</b> Mini pães de queijo e sequilhos.</p> <p><b>Bebidas (mínimo estimado para 50 pessoas)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 (litros) litro de café sem açúcar; e</li> <li>• 3 (litros) litro de café com açúcar.</li> </ul> <p><b>Ordens de serviço:</b> variáveis entre 20 (vinte) e 200 (duzentas) pessoas</p>	650	R\$	R\$

- 1.4.** Os serviços a serem realizados consistem na preparação e entrega de almoço, coffee break e congêneres, com material descartável, atendendo a demanda conforme quantitativo de participantes confirmados previamente pelo CAU/DF, seguindo para tal as premissas predefinidas.
- 1.5.** Os horários, bem como as datas e locais para prestação dos serviços serão confirmados pelo representante designado pelo CAU/DF, que se encarregará de acompanhar toda sua execução.
- 1.6.** Os eventos poderão sofrer atrasos com a consequente modificação da data e do horário para execução dos serviços.
- 1.7.** Sempre que solicitado, a contratada enviará ao CAU/DF, até 24hs (vinte e quatro horas) antes da realização dos serviços, cópia do cardápio, especificando toda a variedade de alimentos e bebidas.
- 1.8.** A contratada deverá fornecer todo material necessário (de ótima qualidade) para um perfeito andamento dos serviços, como guardanapos, toalhas, copos, pratos, facas, garfos, colheres, garrafas térmicas, jarras, dentre outros.
- 1.9.** Os quantitativos informados são meramente estimativos podendo ocorrer variações; havendo diferença nos quantitativos, o valor do serviço deverá ser proporcional ao número de participantes previamente confirmados pelo Conselho.
- 1.10.** A contratada deverá possuir Manual de Boas Práticas de Alimentos e responsável técnico profissional para acompanhar a preparação dos alimentos, visando atender aos requisitos higiênico-sanitários, obrigatórios em todo o território nacional para serviços de alimentação, conforme RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA.
- 1.11.** Os alimentos deverão ser preparados utilizando-se matéria-prima e insumos de primeira qualidade.
- 1.12.** Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado, conforme RDC nº 216, de 2004 da ANVISA.
- 1.13.** Deverão ser obedecidas as técnicas corretas de culinária e higiene, mantendo os alimentos saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como diferentes fatores de modificação – físicos, químico e biológico – no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.
- 1.14.** Os alimentos preparados para determinado evento deverão ser consumidos naquele período e, no caso de eventual excedente, caberá ao CAU/DF determinar a sua destinação.
- 1.15.** Qualquer tipo de alimento anteriormente preparado pela contratada, não poderá ser reutilizado no preparo de lanches, almoço e congêneres a serem servidos nos outros eventos organizados pelo CAU/DF.
- 1.16.** Os alimentos deverão ser fornecidos de forma correspondente ao número de participantes, ou seja, em quantidade suficiente que não seja excessiva nem tampouco denote escassez, durante toda a realização da reunião.
- 1.17.** Quanto ao sabor dos pratos, estes não deverão ser excessivamente temperados, nem insossos.

**1.18.** Os alimentos utilizados deverão, prioritariamente, ser frescos e naturais, evitando-se, sempre, os enlatados, corantes, aromatizantes químicos e sabores artificiais.

**1.19.** A contratada deverá apresentar, pelo menos um profissional, da área de saúde alimentar, que elaborará um Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizado, para acompanhar a produção de alimentos e supervisionar os serviços de preparação dos alimentos objeto do presente instrumento.

**1.19.1.** O profissional indicado deverá acompanhar a elaboração do cardápio solicitado e todas as fases do processo produtivo em acordo com as normas legais vigentes, atentando para boas condições, combinações e manipulação dos alimentos, bem como providenciar que tudo seja bem acondicionado, sem prejuízo à aparência, sabor e segurança alimentar.

**1.20.** O transporte das matérias-primas, insumos e alimentos semielaborados será realizado em veículo apropriado da contratada, devidamente higienizado e climatizado, em que os gêneros alimentícios - dependendo de sua natureza - estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados.

**1.21.** Os funcionários da contratada empregarão hipoclorito de sódio, ou produto equivalente, para a assepsia das verduras e frutas utilizadas no preparo dos alimentos.

**1.22.** A contratada observará rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, emanadas dos órgãos públicos competentes.

**1.22.1.** A interdição das instalações próprias da empresa em decorrência de eventual auto de infração dará causa à rescisão do contrato firmado com o Conselho, que adotará as providências cabíveis.

**1.23.** Serão adequadamente resfriadas as bebidas assim consumidas (temperatura referencial no momento do consumo: (6°C a 8°C).

**1.24.** Por necessidade operacional devidamente comunicada ao CAU/DF e desde que haja concordância expressa do Conselho, os itens obrigatórios poderão ser substituídos por outros de natureza similar.

**1.25.** O almoço deverá ser servido em formato de buffet, com o fornecimento de réchauds, travessas, molheiras, talheres diversos para uso e para servir (colheres, garfos e facas), além de outros utensílios necessários.

**1.26.** Os fornecimentos deverão ocorrer, no máximo de 1 (uma) hora, de antecedência do início do evento.

**1.27.** Os materiais utilizados no almoço deverão ser retirados no dia do fornecimento ou, no máximo, no dia seguinte ao fornecimento do almoço.

**1.28.** Os fornecimentos deverão ser montados e desmontados no dia do evento ou no dia seguinte, conforme previamente acordado.

**1.29.** A empresa deverá fornecer toalhas, guardanapos, descartáveis (pratos, copos para água e café, talheres – garfos e colheres, e mexedores pequenos para café), sachês de açúcar e adoçante, em quantidades suficientes, e deverão ser adequados a cada produto utilizado.

**1.30.** Para os eventos institucionais externos, em locais diversos, que ocorrem ao longo do ano, fornecer coffee break quantidade suficiente para atender a demanda do Conselho.

**1.31.** Na utilização de descartáveis, deverão ser de ótima qualidade, preferencialmente biodegradável, previamente aprovados pelo Conselho.

**1.32.** O preço unitário dos itens não deverá variar em função do número de unidades contratadas.

**1.33.** A fornecedora deverá apresentar, quando solicitado, prova dos alimentos a serem preparados ou fornecidos para aprovação do fiscal do contrato.

**1.34.** Os serviços serão prestados, semanalmente, de forma parcelada, mediante solicitação prévia, em quantidades variadas e de acordo com as especificações e condições estabelecidas para cada item.

**1.35.** Os alimentos solicitados conterão a data de validade legível.

**1.36.** Os alimentos encomendados deverão ser preparados no dia da entrega.

**1.37.** Os alimentos deverão ser de primeira qualidade; as frutas deverão estar de acordo com a classificação estabelecida na Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões de Alimentos Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 “padrões para Alimentos”.

**1.38.** Apresentar ótima aparência, consistência, odor, cor, textura e sabor característicos.

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

**1.40.** A avaliação da qualidade dos alimentos será realizada por pessoa designada pela Administração para essa finalidade.

**1.41.** Os alimentos requisitados não poderão ser expostos a intempéries da natureza, tais como: chuva, sol, calor excessivo.

**1.42.** Os alimentos deverão ser entregues aos fiscais do contrato em embalagens apropriadas à especificidade de cada item, a fim de que não se danifiquem durante o transporte até as dependências ou outro local designado pelo Conselho.

**1.4.** Os serviços serão prestados em local previamente indicado pelo CAU/DF na região metropolitana de Brasília/DF

## **2. VIGÊNCIA**

**2.1.** O prazo de vigência deste Termo de Contrato é de 12 (doze) meses, com início na data de ...../...../..... e encerramento em ...../...../....., podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

**2.1.1.** Os serviços tenham sido prestados regularmente;

**2.1.2.** Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;



**2.1.3.** Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

**2.1.4.** Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

**2.1.5.** Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

**2.1.6.** Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação; e

**2.1.7.** Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

### **3. PREÇO**

**3.1.** O valor total da contratação é de R\$...... (.....).

**3.2.** No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

**3.3.** O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

### **4. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**4.1.** As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no Plano de Ação e Orçamento do CAU/DF para o exercício de 2020, na rubrica nº 6.2.2.1.1.01.02.01.004, dos centros de custo nº 4.02.03.004 e nº 4.02.02.011.

**4.2.** No(s) exercício(s) seguinte(s), as despesas correspondentes correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

### **5. PAGAMENTO**

**5.1.** O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência e no Anexo XI da IN SEGES/MP nº 5/2017.

### **6. REAJUSTE**

**6.1.** Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

**6.2.** Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão, a pedido da contratada, sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o INPC/IBGE exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

**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 índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

**6.5.** Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

**6.6.** Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado 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.

## **7. GARANTIA DE EXECUÇÃO**

**7.1.** Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

## **8. REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO**

**8.1.** O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

## **9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

**9.1.** As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

## **10. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**10.1.** As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

## **11. RESCISÃO**

**11.1.** O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

**11.1.1.** por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

**11.1.2.** amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

**11.2.** Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

**11.3.** A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

**11.4.** O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

**11.4.1.**Balanco dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

**11.4.2.**Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos; e

**11.4.3.**Indenizações e multas.

## **12. VEDAÇÕES**

**12.1.** É vedado à CONTRATADA:

**12.1.1.**Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira; e

**12.1.2.**Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

## **13. ALTERAÇÕES**

**13.1.** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

**13.2.** A CONTRATADA é obrigada 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.

**13.3.** As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

## **14. CASOS OMISSOS**

**14.1.** Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, normas e princípios gerais dos contratos.

## **15. PUBLICAÇÃO**

**15.1.** Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

## **16. FORO**

**16.1.** O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária do Distrito Federal - Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Brasília/DF, de  
**CONTRATANTE**

de 2020.  
**CONTRATADA**

**CONSELHO DE ARQUITETURA E  
URBANISMO DO DISTRITO FEDERAL  
(CAU/DF)**

[ nome presidente ]  
Presidente

**[ NOME EMPRESA CONTRATADA ]**  
[ nome representante legal ]  
[ cargo na empresa ]