



Governo do Estado de São Paulo
Secretaria de Estado dos Direitos da Pessoa com Deficiência
Centro de Suprimentos e Apoio a Gestão de Contratos

EDITAL

Nº do Processo: 014.00000067/2025-61

Interessado: Assessoria de Eventos

Assunto: Serviços de apoio em alimentação para auxiliar na organização de eventos, reuniões técnicas, conferências, seminários, palestras e/ou serviços correlacionados de suporte, para a Secretaria de Estado dos Direitos da Pessoa com Deficiência.

PREGÃO ELETRÔNICO

90005/2025

CONTRATANTE (UASG)

470101

OBJETO

Registro de preços para a prestação de serviços de apoio em alimentação para auxiliar na organização de eventos, reuniões técnicas, conferências, seminários, palestras e/ou serviços correlacionados de suporte, para a Secretaria de Estado dos Direitos da Pessoa com Deficiência.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 4.119.640,00 (quatro milhões, cento e dezenove mil seiscentos e quarenta reais).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 20/03/2024 às 09h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor preço por item

MODO DE DISPUTA:

aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

NÃO

Sumário

- [1. DO OBJETO](#)
- [2. DO REGISTRO DE PREÇOS](#)
- [3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO](#)
- [4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO](#)
- [5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA](#)
- [6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES](#)
- [7. DA FASE DE JULGAMENTO](#)
- [8. DA FASE DE HABILITAÇÃO](#)
- [9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS](#)
- [10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA](#)
- [11. DOS RECURSOS](#)
- [12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES](#)
- [13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO](#)
- [14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS](#)

SECRETARIA DE ESTADO DOS DIREITOS DA PESSOA COM DEFICIÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90005/2025.

(Processo Administrativo nº 014.00000067/2025-61)

Torna-se público que o(a) *Secretaria de Estado dos Direitos da Pessoa com Deficiência*, por meio do(a) *Departamento de Administração*, sediado(a) *Avenida Mário de Andrade, 564, Barra Funda, Portão 10, São Paulo - SP*, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), do [Decreto estadual nº 67.608, de 27 de março de 2023](#), da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022](#), e demais normas da legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e em seus Anexos, observando-se as subdivisões subsequentes na forma de itens que compõem este instrumento.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é Registro de preços para a prestação de serviços de apoio em alimentação para auxiliar na organização de eventos, reuniões técnicas, conferências, seminários, palestras e/ou serviços correlacionados de suporte, para a Secretaria de Estado dos Direitos da Pessoa com Deficiência conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

1.2. A licitação será composta por dois grupos, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que os compõem.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. Tratando-se de licitação para registro de preços, as regras referentes aos órgãos ou entidades gerenciador e participante (s), bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços apresentada como Anexo deste Edital.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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

3.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.1.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.2. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no subitem anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

3.4. Nos limites previstos no art. 4º da [Lei nº 14.133, de 2021](#), e na [Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#), serão observadas, caso aplicáveis, as regras de tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as cooperativas que atendam ao disposto no art. 34 da [Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007](#), e no art. 16 da [Lei nº 14.133, de 2021](#), para o agricultor familiar, para o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual – MEI.

3.5. Em relação às regras aplicáveis à presente licitação concernentes a tratamento favorecido para as microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, observa-se que:

3.5.1. Considerando o valor estimado do item objeto desta licitação, não se aplicam a ele as regras de tratamento favorecido constantes dos arts. 42 a 49 da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), nos termos dos §§ 1º e 3º do art. 4º da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

3.6. Não poderão disputar esta licitação:

3.6.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) Anexo(s);

3.6.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados, observado o disposto nos §§ 2º e 4º do art. 14 da [Lei nº 14.133, de 2021](#);

3.6.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários, observado o disposto nos §§ 2º e 4º do art. 14 da [Lei nº 14.133, de 2021](#);

3.6.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.6.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.6.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da [Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976](#), concorrendo entre si;

3.6.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.6.9. aquele que não tenha representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente.

3.7. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade licitante ou contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).

3.7.1. A vedação de participação de agente público do órgão ou entidade licitante ou contratante de que trata o subitem anterior estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional

especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3.8. O impedimento decorrente de imposição de sanção de que trata o subitem 3.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.9. No que concerne aos subitens 3.6.2 e 3.6.3, equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.10. Será permitida a participação de sociedades cooperativas nesta licitação, nos termos do art. 16 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

3.11. Será admitida a participação de pessoas jurídicas em consórcio, nos termos do art. 15 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

4.1.1. As disposições deste Edital que tratam especificamente da forma de realização da fase de habilitação são aplicáveis na hipótese em que a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento (caso assim definido no subitem 4.1), se ausente previsão expressa em sentido diverso. Como exceção a essas disposições, na hipótese em que seja adotado procedimento com fase de habilitação antecedente (caso assim definido no subitem 4.1), segue-se disciplina específica neste Edital conforme disposições que contêm previsão expressa de aplicação a essa última hipótese.

4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto (conforme a alternativa adequada ao critério de julgamento definido no início deste Edital, correspondendo ao menor preço ou maior desconto, respectivamente), até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.2.1. Caso seja definido no subitem 4.1 que a fase de habilitação antecederá a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no subitem anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto (conforme o critério de julgamento definido no início deste Edital), admitindo-se que a documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira seja substituída pelo registro cadastral no Sicafe, e observado o disposto no inc. III do art. 63 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

4.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

4.3.1. está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus Anexos, bem como que a proposta apresentada compreenderá a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na [Constituição Federal](#), nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

4.3.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição Federal](#);

4.3.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

4.3.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

4.4. O licitante organizado em cooperativa (se admitida a participação de cooperativa no item 3) deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

4.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa que atenda ao disposto no art. 34 da [Lei nº 11.488, de 2007](#) (se admitida a participação de cooperativa no item 3) deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, excetuada a hipótese de se verificar uma das exceções dos §§ 1º ao 3º do art. 4º supracitado, conforme especificado nos subitens 4.5.1 e 4.5.2 subsequentes](#).

4.5.1. Não se aplica o tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), na hipótese em que item objeto desta licitação tenha valor estimado superior ao limite estabelecido nos [§§ 1º e 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021](#), conforme seja especificado, quando houver, no item 3.

4.5.2. Não têm direito ao tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), as

microempresas, as empresas de pequeno porte e as cooperativas (se admitida a participação de cooperativas) que, no ano-calendário de realização da licitação, tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, nos termos do § 2º do art. 4º da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

4.5.3. Na hipótese de se verificar uma das exceções especificadas no subitem 4.5.1 ou no subitem 4.5.2, o licitante deverá assinalar o campo “não”, por não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#).

4.5.4. No item exclusivo para participação de microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item.

4.5.5. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, 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 equiparada (se admitida a participação de cooperativa).

4.6. A falsidade da declaração de que trata os subitens 4.3 a 4.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

4.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.7.1. Caso seja definido no subitem 4.1 que a fase de habilitação antecederá a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.8.1. Caso seja definido no subitem 4.1 que a fase de habilitação antecederá a fase de apresentação de propostas e lances, não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.9. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

4.10. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo (conforme a alternativa adequada ao critério de julgamento definido no início deste Edital, correspondendo ao menor preço ou maior desconto, respectivamente) quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.10.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

4.10.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

4.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

4.11.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando definido no início deste Edital o critério de julgamento por menor preço; e

4.11.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando definido no início deste Edital o critério de julgamento por maior desconto.

4.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do subitem 4.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4.13. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

4.14. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1. Valor unitário e total do item

5.1.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.1.3. Nesta licitação para registro de preços, o licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para futura contratação, nos termos da documentação que constitui Anexo deste Edital.

5.2. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

5.3. 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.

5.4. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver determinação legal de retenção de tributo, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais que sejam estabelecidos na legislação vigente.

5.5. As microempresas e empresas de pequeno porte impedidas de optar pelo Simples Nacional, ante as vedações previstas na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não poderão aplicar os benefícios decorrentes desse regime tributário diferenciado em sua proposta, devendo elaborá-la de acordo com as normas aplicáveis às demais pessoas jurídicas.

5.5.1. Quando for o caso, e se vier a ser contratado, o licitante na situação descrita no subitem anterior deverá requerer ao órgão fazendário competente a sua exclusão do Simples Nacional até o último dia útil do mês subsequente àquele em que ocorrida a situação de vedação, nos termos do art. 30, caput, inc. II, e § 1º, inc. II, da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), apresentando à Administração a comprovação da exclusão ou o seu respectivo protocolo.

5.5.2. Se o Contratado não realizar espontaneamente o requerimento de que trata o subitem anterior, caberá ao ente público contratante comunicar o fato ao órgão fazendário competente, solicitando que o Contratado seja excluído de ofício do Simples Nacional, nos termos do art. 29, inc. I, da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#).

5.6. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe a documentação que integra este Edital, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de utilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

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

5.8.1. Caso seja definido no início deste Edital o critério de julgamento por maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no subitem anterior.

5.9. O descumprimento das regras supramencionadas por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas competente 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 Federal](#), e do art. 33, inc. X, da [Constituição do Estado de São Paulo](#); ou condenação dos agentes públicos responsáveis e do contratado ao pagamento de indenização pelos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

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

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.2.1. Caso seja definido no subitem 4.1 que a fase de habilitação antecede a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.

6.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

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

6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema (conforme a alternativa adequada ao critério de julgamento definido no início deste Edital, correspondendo ao menor preço ou maior desconto, respectivamente).

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá em cada item dos grupos tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 1.000,00 (mil reais).

6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado, definido no início deste Edital.

6.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

6.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos subitens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.11.5. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto e fechado", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

6.12.1. 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 até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem 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.

6.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

6.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas nos dois subitens anteriores, 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.

6.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "fechado e aberto", poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela (conforme a alternativa adequada ao critério de julgamento definido no início deste Edital), em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

6.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no subitem anterior, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

6.13.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

6.13.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.13.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos subitens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.13.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5%

(cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.13.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

6.17. 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.

6.18. 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.

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

6.20. 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 Lei Complementar nº 123, de 2006](#).

6.20.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.20.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

6.20.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.20.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.20.5. Não se aplica o tratamento favorecido estabelecido nos arts. 44 e 45 da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), na hipótese em que item objeto desta licitação tenha valor estimado superior ao limite estabelecido nos §§ 1º e 3º do art. 4º da [Lei nº 14.133, de 2021](#), conforme seja especificado, quando houver, no item 3.

6.21. 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.

6.21.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

6.21.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

6.21.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na [Lei nº 14.133, de 2021](#);

6.21.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

6.21.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

6.21.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, nos termos do § 1º do art. 60 da [Lei nº 14.133, de 2021](#), sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

6.21.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado de São Paulo;

6.21.2.2. empresas brasileiras;

6.21.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.21.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

6.21.3. Nesta licitação para registro de preços, não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de

realização ou entrega, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

6.21.4. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

6.21.5. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.21.6. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.21.7. 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.

6.21.8. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante antes de findo o prazo, ou de ofício, a critério do pregoeiro, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio da documentação exigida.

6.22. Após a negociação do preço, o pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021](#), legislação correlata e no subitem 3.6 deste Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta>);

7.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta>);

7.1.4. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade – CNCIAI, do Conselho Nacional de Justiça (http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);

7.1.5. Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções (<http://www.esancoes.sp.gov.br>);

7.1.6. Cadastro Estadual de Empresas Punidas – CEEP (<http://www.servicos.controladoriageral.sp.gov.br/PesquisaCEEP.aspx>); e

7.1.7. Relação de apenados publicada pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://www.tce.sp.gov.br/apenados>).

7.2. A consulta ao cadastro CNCIAI será realizada em nome da pessoa jurídica licitante e também de seu sócio majoritário, por força do [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 29, caput](#), c/c [Decreto estadual nº 67.608, de 2023](#))

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 29, § 1º](#), c/c [Decreto estadual nº 67.608, de 2023](#)).

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 29, § 2º](#), c/c [Decreto estadual nº 67.608, de 2023](#)).

7.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será considerado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.4. Caso atendidas as condições de participação, prosseguirá a análise da fase de julgamento da proposta classificada em primeiro lugar.

7.4.1. O disposto nos subitens 7.4 e 7.6.2 será excepcionado se for definido no subitem 4.1 que a fase de habilitação antecede a fase de apresentação de propostas e lances, hipótese em que, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação, nos termos do item 8, antes de se realizar a fase de julgamento.

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido a microempresas e empresas de pequeno porte, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os subitens 3.5 e 4.5 deste Edital.

7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada

em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus Anexos.

7.6.1. Se a proposta vencedora for desclassificada, o pregoeiro examinará a proposta subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

7.6.2. Encerrada a fase de julgamento, caso se verifique a conformidade da proposta de que trata o subitem 7.6, o pregoeiro passará à verificação da documentação de habilitação do licitante conforme disposições do item 8.

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.7.1. conter vícios insanáveis;

7.7.2. não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste Edital ou em seus Anexos;

7.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecer acima do preço máximo definido para a contratação;

7.7.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus Anexos, desde que insanável.

7.8. Caso seja definido no item 1 que o objeto da licitação consiste em fornecimento de bens ou prestação de serviços em geral (não definidos como serviços de engenharia), serão considerados indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

7.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o subitem anterior, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

7.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.9. Caso seja definido no item 1 que o objeto da licitação consiste em prestação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

7.9.1. Caso seja definido pela documentação que integra este Edital que o regime de execução será contratação por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado.

7.9.2. Caso seja definido pela documentação que integra este Edital que o regime de execução será empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado.

7.9.3. Serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, observado o disposto no subitem subsequente.

7.9.3.1. A inexequibilidade, na hipótese de proposta cujo valor seja inferior a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, só será considerada após diligência do pregoeiro, facultando ao licitante comprovar, no prazo assinalado pela Administração, a viabilidade dos preços constantes em sua proposta, sob pena de desclassificação.

7.9.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

7.10. Caso seja definido no item 1 que o objeto da licitação consiste em prestação de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva ou predominância de mão de obra (sejam serviços em geral ou de engenharia), além das disposições acima, deverão ser observados os seguintes preceitos:

7.10.1. A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o auxílio de planilha de custos e formação de preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final, conforme modelo constante de Anexo deste Edital.

7.10.2. A apresentação de valores abaixo dos respectivos custos 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.

7.10.3. A fim de assegurar o tratamento isonômico entre os licitantes, informa-se que foi(ram) utilizado(s) o(s) seguinte(s) acordo(s), dissídio(s) ou convenção(ões) coletiva(s) de trabalho no cálculo do valor estimado pela Administração:

7.10.3.1. O(s) sindicato(s) e instrumento(s) coletivo(s) indicado(s) no subitem acima não são de utilização obrigatória pelos fornecedores, tendo em vista que a definição do(s) sindicato(s) e instrumento(s) coletivo(s) adequado(s) a cada fornecedor depende do enquadramento sindical a ele aplicável nos termos da legislação vigente. Ao longo da execução contratual, sempre se exigirá o cumprimento dos acordos, dissídios ou convenções coletivas aos quais o contratado estiver vinculado nos termos da legislação vigente.

7.10.4. É vedado ao licitante incluir na planilha de custos e formação de preços:

a) item relativo a despesas decorrentes de disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de matéria não trabalhista, de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados do

contratado, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade (art. 135, § 1º, da [Lei nº 14.133, de 2021](#));

b) item relativo a despesas decorrentes de disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública (art. 135, § 2º, da [Lei nº 14.133, de 2021](#)).

7.10.5. A inclusão na proposta de item de custo vedado não acarretará a desclassificação do licitante, devendo o pregoeiro determinar que o respectivo custo seja excluído da planilha, observando-se o disposto no inciso III do art. 12 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.10.6. Na hipótese de contratação com a previsão de itens de custos vedados, tais valores serão glosados e os itens serão excluídos da planilha, garantidos ampla defesa e contraditório.

7.10.7. O licitante vencedor deverá indicar os sindicatos, acordo(s) coletivo(s), convenção(ões) coletiva(s) ou sentença(s) normativa(s) que regem a(s) categoria(s) profissional(is) que executará(ão) o serviço e a(s) respectiva(s) data(s)-base(s) e vigência(s), com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

7.10.8. Em todo caso, deverá ser garantido o pagamento do salário normativo previsto no instrumento coletivo aplicável ou do salário-mínimo vigente, o que for maior.

7.10.9. Caso seja definido no item 1 que o objeto da licitação consiste em prestação de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra (sejam serviços em geral ou de engenharia), cuja produtividade seja mensurável e indicada na documentação que integra este Edital, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.

7.10.9.1. Caso a produtividade seja diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não esteja contida na faixa referencial de produtividade, mas seja admitida pelo Edital, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade.

7.10.9.2. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

7.10.9.3. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pelo licitante, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

7.11. Se houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que o licitante comprove a exequibilidade da proposta.

7.12. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços ou outra espécie de planilha elaborada pela Administração conforme documentação anexada a este Edital, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

7.12.1. Caso seja definido no item 1 que o objeto da licitação consiste em prestação de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração conforme documentação anexada a este Edital, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, nos termos do disposto no § 5º do art. 56 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.13. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.

7.13.1. O ajuste de que trata o subitem anterior se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.

7.13.2. 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.

7.14. 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.

7.15. Caso seja estabelecida a exigência de apresentação de amostra(s) ou de execução de prova de conceito na documentação que integra este Edital como Anexo considerando o objeto da licitação, por ocasião do julgamento das propostas, será exigido do licitante classificado em primeiro lugar a sua realização, conforme procedimento disciplinado na documentação que integra este Edital como Anexo, sob pena de não aceitação da proposta.

7.15.1. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local, data e horário de realização do procedimento para a avaliação da(s) amostra(s) ou para a execução da prova de conceito (em conformidade com a exigência estabelecida no Edital), cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

7.15.2. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

7.15.3. Caso se trate de exigência de apresentação de amostra(s), se não houver entrega da(s) amostra(s) ou se ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo pregoeiro, ou se houver entrega de amostra(s) fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

7.15.3.1. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes na documentação que integra este Edital como Anexo.

7.15.4. Caso se trate de exigência de execução de prova de conceito, não será aceita a proposta do licitante que tiver a prova de conceito rejeitada, que não a realizar ou que não a realizar nas condições estabelecidas na documentação que integra este Edital como Anexo.

7.15.4.1. No caso de desclassificação do licitante, o pregoeiro convocará o próximo licitante, obedecida a ordem de classificação, sucessivamente, até que um licitante cumpra os requisitos e funcionalidades previstas na prova de conceito.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. Os documentos que serão exigidos para fins de habilitação estão especificados na documentação que constitui Anexo deste Edital, consistindo na documentação necessária e suficiente para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

8.1.2. Nesta licitação, não haverá exigência de que o licitante ateste, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do objeto, ou que tem conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

8.1.3. Se for permitida a participação de pessoas jurídicas em consórcio no item 3, para efeito de habilitação técnica, caso exigida na documentação que integra este Edital como Anexo, será admitido o somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, caso exigida na documentação que integra este Edital como Anexo, será admitido o somatório dos valores de cada consorciado.

8.1.3.1. Na hipótese de admissão da participação de pessoas jurídicas em consórcio e exigência de requisito (s) de habilitação econômico-financeira de que trata a subdivisão acima, se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte, haverá um acréscimo de 10% (dez por cento) para o consórcio em relação ao valor exigido dos licitantes individuais para habilitação econômico-financeira.

8.2. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

8.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na [Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.4. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

8.5. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.6. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na [Constituição Federal](#), nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.7. A habilitação será verificada por meio do Sicafe, nos documentos por ele abrangidos.

8.7.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. ([Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 4º, § 1º, e art. 6º, § 4º, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023](#)).

8.8. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicafe e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. ([Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 2018, art. 7º, caput, c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023](#)).

8.8.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([Instrução](#)

8.9. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.9.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

8.9.2. O disposto nos subitens 8.9.1 e 8.13 será excepcionado se for definido no subitem 4.1 que a fase de habilitação antecederá a fase de apresentação de propostas e lances, hipótese em que os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto (conforme a alternativa adequada ao critério de julgamento definido no início deste Edital), observado o disposto nos subitens 8.1.1 e 8.3.

8.10. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.10.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal especificados na documentação que integra este Edital como Anexo somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.10.2. O disposto no subitem 8.10 será excepcionado se for definido no subitem 4.1 que a fase de habilitação antecederá a fase de apresentação de propostas e lances, hipótese em que a verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos ocorrerá em relação a todos os licitantes, respeitada a exceção do subitem 8.10.1.

8.11. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 64](#)):

8.11.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

8.11.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

8.12. Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.13. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente Edital, observado o prazo definido no subitem 8.9.1.

8.14. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao Edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

8.15. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas, das empresas de pequeno porte e das cooperativas que atendam ao disposto no art. 34 da [Lei nº 11.488, de 2007](#) (se admitida a participação de cooperativas no item 3) somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação, exceto na hipótese em que item objeto desta licitação tenha valor estimado superior ao limite estabelecido nos §§ 1º e 3º do art. 4º da [Lei nº 14.133, de 2021](#), conforme seja especificado, quando houver, no item 3.

8.15.1. Havendo alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, o licitante habilitado nas condições do subitem anterior deverá comprovar sua regularização sob pena de decadência, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeito de negativa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado a partir do momento em que o licitante for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração.

8.16. Caso seja definido no subitem 4.1 que a fase de habilitação antecederá a fase de apresentação de propostas e lances, quando a fase de habilitação já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

8.17. A disciplina da adjudicação, da homologação e da contratação (esta última não aplicável a licitações para registro de preços) encontra-se no item 14 deste Edital.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de *05 (cinco) dias*, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, conforme minuta que integra este Edital como Anexo, sob pena de decadência do direito, sem prejuízo das sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#).

9.1.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

9.1.2. A ata de registro de preços será assinada com a utilização de meio eletrônico, nos termos da legislação aplicável, e disponibilizada no sistema de registro de preços.

9.2. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes na documentação que integra este Edital, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

9.3. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

9.4. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a contratação pretendida, desde que devidamente justificada.

9.5. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas neste item 9, a Administração poderá convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, observado o disposto no item 10 deste Edital.

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

10.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

a) dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

b) dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

10.2. As contratações respeitarão a ordem de classificação dos licitantes registrados na ata.

10.2.1. A apresentação de novas propostas dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário na forma da alínea "a" do subitem anterior não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

10.2.2. Os licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão, na ordem de classificação, aqueles que mantiverem sua proposta original.

10.3. A fase de apresentação de amostra (s) ou de execução de prova de conceito que seja exigida na documentação que integra este Edital, quando houver, e a habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva serão efetuadas quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

a) quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos neste Edital; ou

b) quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas no item 9 da Ata de Registro de Preços, conforme minuta que integra este Edital como Anexo.

10.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista na documentação que integra este Edital, poderá:

a) convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

b) adjudicar e celebrar a contratação nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observados o disposto neste item 10 e a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

11. DOS RECURSOS

11.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou

revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

11.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

11.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

11.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos;

11.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

11.3.4. em exceção ao disposto no subitem 11.3.3, se for definido no subitem 4.1 que a fase de habilitação antecede a fase de apresentação de propostas e lances, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

11.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

11.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar o recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.8. O recurso terá efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados ao e-mail : adm.sedpcd@sp.gov.br, pelo meio eletrônico <https://portal.sei.sp.gov.br/sei>.

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante ou contratado que, com dolo ou culpa:

12.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;

12.1.2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

12.1.3. der causa à inexecução total do contrato;

12.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame, inclusive não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo pregoeiro durante o certame;

12.1.5. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta, em especial quando:

12.1.5.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

12.1.5.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

12.1.5.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

12.1.5.4. deixar de apresentar amostra, caso exigida na documentação que integra este Edital; ou

12.1.5.5. caso exigida na documentação que integra este Edital, apresentar amostra em desacordo com as especificações do Edital;

12.1.6. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

12.1.6.1. recusar-se, sem justificativa, a formalizar a contratação ou a ata de registro de preço (caso o item 1 defina licitação para registro de preços) no prazo e condições estabelecidos pela Administração;

12.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

12.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

12.1.9. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

12.1.10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

12.1.10.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

12.1.10.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.10.3. caso exigida na documentação que integra este Edital, apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

12.1.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

12.1.12. praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).

12.2. Com fundamento na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes, adjudicatários e/ou contratado as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;

12.2.3. impedimento de licitar e contratar; e

12.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

12.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

12.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.4. A sanção de multa será aplicada após regular processo administrativo, e calculada com observância dos seguintes parâmetros:

(1) Multa Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

(2) Multa Moratória de 0,7% (sete décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

a. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o [inciso I do caput do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

(3) Multa Compensatória, para as infrações descritas nos itens 12.1.8 a 12.1.12, de 10% a 15% do valor do Contrato.

(4) Multa Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista no item 12.1.3, de 10% a 15% do valor do Contrato.

(5) Para infração descrita no item 12.1.2, a multa será de 10% a 15% do valor do Contrato.

(6) Para infrações descritas nos itens 12.1.4 a 12.1.6, a multa será de 10% a 15% do valor do Contrato.

(7) Para infrações descritas no item 12.1.7, a multa será de 10% a 15% do valor do Contrato.

12.4. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas cumulativamente com a penalidade de multa, garantido o exercício de prévia e ampla defesa.

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

12.6. A sanção de advertência será aplicada, após regular processo administrativo, ao responsável em decorrência da infração administrativa relacionada no subitem 12.1.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada, após regular processo administrativo, ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos subitens 12.1.2, 12.1.3, 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6 e 12.1.7, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado de São Paulo, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.8. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada, após regular processo administrativo, ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos subitens 12.1.8, 12.1.9, 12.1.10, 12.1.11 e 12.1.12, bem

como das infrações administrativas previstas nos subitens 12.1.2, 12.1.3, 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6 e 12.1.7 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja extensão e duração observará o prazo previsto no [art. 156, § 5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em formalizar a contratação ou assinar a ata de registro de preços (caso o item 1 defina licitação para registro de preços) no prazo e condições estabelecidos pela Administração, descrita no subitem 12.1.6.1, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas (art. 90, § 5º, da [Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.10. A apuração de responsabilidade relacionada às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta nos termos do art. 158 da [Lei nº 14.133, de 2021](#), que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante, o adjudicatário ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

12.11. As sanções são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.

12.12. Da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, observando-se o disposto no art. 166 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

12.13. Da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, caberá pedido de reconsideração no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, observando-se o disposto no art. 167 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

12.15. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração Pública.

12.16. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante à Contratada, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, caso exigida na documentação que integra o Edital, ou, quando for o caso, será cobrada judicialmente (art. 156, § 8º, da [Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.17. Os atos previstos como infrações administrativas na lei de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

12.18. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia, nos termos do art. 160 do referido diploma legal.

12.19. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo federal (art. 161 da [Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.20. Caso o item 1 defina licitação para registro de preços:

12.20.1. Será da competência do órgão ou entidade gerenciadora, garantidos o contraditório e a ampla defesa, aplicar as penalidades decorrentes de infrações no procedimento licitatório, do descumprimento do pactuado na ata de registro de preço, em relação à sua demanda registrada, ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações.

12.20.2. Será da competência do respectivo órgão ou entidade participante, garantidos o contraditório e a ampla defesa, aplicar as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ata de registro de preço, em relação à sua demanda registrada, ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações.

12.20.3. O órgão ou entidade participante deverá informar ao órgão ou entidade gerenciadora as ocorrências descritas no subitem anterior.

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

úteis antes da data da abertura do certame.

13.2. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo(s) seguinte(s) meio(s): adm.sedpcd@sp.gov.br.

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

13.3.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional, e, caso ocorra, será motivada nos autos do processo de licitação.

13.4. A decisão da impugnação ou a resposta ao pedido de esclarecimento serão divulgadas em sítio eletrônico oficial conforme especificado no subitem subsequente, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

13.4.1. As decisões das impugnações e as respostas aos pedidos de esclarecimento serão juntadas aos autos do processo licitatório, ficarão disponíveis para consulta por qualquer interessado, e serão publicadas no sistema e no(s) endereço(s) eletrônico(s) na Internet <https://compras.sp.gov.br> sem informar a identidade do responsável pela impugnação ou pelo pedido de esclarecimento.

13.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas.

13.6. A ausência de impugnação implicará na aceitação tácita, pelo licitante, das condições previstas neste Edital e em seus Anexos.

13.7. A ausência de pedido de esclarecimento implicará na presunção de que os interessados não tiveram dúvidas a respeito da presente licitação, razão pela qual não serão admitidos questionamentos extemporâneos.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Exaurida a fase recursal, será observado o disposto no art. 71 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

14.1.1. Constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade superior adjudicará o objeto da licitação ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

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

14.3. 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.

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

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

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

14.7. Os casos omissos serão solucionados pelo pregoeiro.

14.8. 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.

14.9. 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.

14.10. 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 decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

14.10.1. As falhas passíveis de saneamento na documentação apresentada pelo licitante são aquelas cujo conteúdo retrate situação fática ou jurídica já existente na data da abertura da sessão pública deste Pregão.

14.10.2. 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, nos termos do inciso III do art. 12 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

14.11. Caso seja vencedor da licitação, o licitante a ser contratado estará sujeito à assinatura de Termo de Ciência e de Notificação, quando prevista a sua apresentação em ato normativo editado pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, conforme a disciplina aplicável.

14.12. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no sítio eletrônico <https://www.pessoacomdeficiencia.sp.gov.br/>.

14.13. Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da

Comarca da Capital do Estado de São Paulo.

14.14. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes Anexos:

14.14.1. ANEXO I - Termo de Referência;

14.14.1.1. Anexo I.1 – Estudo Técnico Preliminar;

14.14.2. ANEXO II – Modelos(s) referente(s) a planilha de proposta;

14.14.3. ANEXO III – Modelo(s) de Declaração(ões);

14.14.4. ANEXO IV – Minuta de Ata de Registro de Preços.

14.14.5. ANEXO V - Planilha Orçamentária

São Paulo, na data da assinatura digital
Cecilia Rodrigues da Silva
Chefe de Gabinete

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

SECRETARIA DE ESTADO DOS DIREITOS DA PESSOA COM DEFICIÊNCIA

(Processo Administrativo nº 014.00000067/2025-61)

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de prestação de serviços de apoio em alimentação para auxiliar na organização de eventos, reuniões técnicas, conferências, seminários, palestras e/ou serviços correlacionados de suporte, para a Secretaria de Estado dos Direitos da Pessoa com Deficiência, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência, de acordo com as subdivisões na forma de itens que compõem este instrumento:

LOTE 1: SÃO PAULO / CAPITAL / GRANDE SÃO PAULO:

ITEM	OBJETO	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1.1	Almoço ou Jantar - Fora de ambiente hoteleiro	Entrada: 2 opções de pratos frios saladas/cremes/mousses); Prato principal: 2 opções de pratos quentes (peixe, ave ou carne), com respectivas guarnições, 1 opção de massa. Sobremesa: 2 tipos de doces, frutas da estação e sorvetes, todos servidos em copos de vidro, xícara e pires em porcelana branca, talheres, sousplat e guardapano em tecido em cânhamo ou linho, dispostos em serviço americano, em mesa buffet.	Por Pessoa	2.000
1.2	Almoço/Jantar "Buffet" em ambiente hoteleiro Capital	Cardápio mínimo: saladas diversas, 02 tipos de entrada fria, 02 tipos de prato quente (peixe ou aves/carne), 01 tipo de massa, 03 guarnições (arroz, feijão, legumes, batatas e etc.), 03 tipos de sobremesa, (doces, frutas da época, gelatina, sorvetes e etc.), café, chá, 02 tipos de suco de fruta, 02 tipos de refrigerante (01 light), água mineral (com e sem gás).	Por Pessoa	1.000
1.3	Bebida	Água mineral (com e sem gás), 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), 2 tipos de sucos de frutas, café expresso e chá, todos servidos em copos de vidro, xícaras e pires de porcelana branca, dispostos em sistema Volante.	Por Pessoa	360

1.4	Água Mineral em copo em ambiente hoteleiro	Copo com água mineral natural sem gás, acondicionada em copo de polietileno, lacrado com tampa aluminizada, contendo 200ml (mínimo de 50 unidades).	Copo	30.000
1.5	Água mineral garrafão, com bebedouro refrigerado	Água mineral em garrafão 20 litros com bebedouro refrigerado	Garrafão de 20 litros	200
1.6	Coffee Break I - Fora de ambiente Hoteleiro	Água mineral (com e sem gás), café, leite, chá, 2 tipos de sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, 1 tipo de bolo e salada de frutas, servidos em material descartável, tais como: copos, pratos, talheres, guardanapos de papel, dispostos em serviço empratado ou volante.	Por Pessoa	6.000
1.7	Coffee Break II - Fora de Ambiente Hoteleiro	Água mineral (com e sem gás), café, leite, chocolate, chá, 2 tipos de sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), iogurtes, 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, mini croissants (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de mini sanduíches (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de bolo e salada de frutas, todos servidos em copos de vidro, xícara e pires em porcelana branca, talheres, sousplat e guardapano em tecido em cânhamo ou linho, dispostos em serviço americano, dispostos em mesa buffet.	Por Pessoa	6.000
1.8	Coffee Break I - Em ambiente Hoteleiro	Água mineral (com e sem gás), café, leite, chá, 2 tipos de sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, 1 tipo de bolo e salada de frutas, servidos em material descartável, tais como: copos, pratos, talheres, guardanapos de papel, dispostos em serviço empratado ou volante.	Por Pessoa	1.200
1.9	Coffee Break II - Em ambiente Hoteleiro	Água mineral (com e sem gás), café, leite, chocolate, chá, 2, tipos de sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), iogurtes, 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, mini croissants (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de mini sanduíches (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de bolo e salada de frutas, todos servidos em copos de vidro, xícara e pires em porcelana branca, talheres, sousplat e guardapano em tecido em cânhamo ou linho, dispostos em serviço americano, dispostos em mesa buffet.	Por Pessoa	1.200
1.10	Coquetel Volante - Fora de ambiente hoteleiro	Mínimo de 5 tipos de mini salgados especiais, 3 tipos de mini salgados simples, 3 tipos de canapés, 2 tipos de empratados (mini ramaquis, etc.), 3 tipos de refrigerante (sendo 1 diet/light), 3 tipos de suco de frutas (sabor a definir), água mineral (com e sem gás), 2 tipos de coquetel de frutas sem álcool. Mesa de café para finalização, acompanhado de 3 tipos de doces (a ser definido posteriormente). No valor cotado deverá ser incluso todo o material e mão de obra, necessários (garçons em número suficiente para atender a demanda, copos de vidro e louças, etc.) para o perfeito funcionamento do mesmo. Tempo de duração: mínimo de 2 horas.	Por Pessoa	1.000
1.11	Coquetel Volante - Em ambiente hoteleiro	Mínimo de 5 tipos de mini salgados especiais, 3 tipos de mini salgados simples, 3 tipos de canapés, 2 tipos de empratados (mini ramaquis, etc.), 3 tipos de refrigerante (sendo 1 diet/light), 3 tipos de suco de frutas (sabor a definir), água mineral (com e sem gás), 2 tipos de coquetel de frutas sem álcool. Mesa de café para finalização, acompanhado de 3 tipos de doces (a ser definido posteriormente). No valor cotado deverá ser incluso todo o material e mão de obra, necessários (garçons em número suficiente para atender a demanda, copos de vidro e louças, etc.) para o perfeito funcionamento do mesmo. Tempo de duração: mínimo de 2 horas.	Por Pessoa	500
1.12	Brunch	Composto de no mínimo: 03 tipos de pães, 04 opções de frios, 03 opções de queijos, 02 opções de salada, 02 petit fours, 01 bolo, cereais, pates, geleias, frutas da estação e/ou salada de frutas. Pratos quentes: 01 torta salgada e/ou quiche, 01 carne, 01 massa, 01 peixe, bebidas: 02 opções de sucos naturais, 02 sabores de iogurte, água, leite, café, chá e chocolate quente, 01 opção de torta: mousse de chocolate ou limão.	Por Pessoa	2.000
1.13	Kit Lanche	1 suco de 200ml, 1 mini sanduíche no pão francês ou ciabata com recheio de queijo e presunto ou peito de peru e queijo branco, 01 mini bolo industrializado, 01 maçã ou pera de primeira qualidade, canudo e guardanapo, devidamente adicionados em sacos plásticos, ou qualquer outra combinação, a ser definida posteriormente.	Por Pessoa	8.000

1.14	Serviço de Garçom/Garçonete	O serviço deverá ser executado por profissional capacitado e com experiência na atividade de garçom (garçonete), devidamente uniformizado(a) e qualificado(a) para realizar todo correspondente à função de garçom, inclusive no atendimento à mesa diretora e à sala VIP, com experiência em evento e no trato com autoridades.	Diária	50
------	-----------------------------	--	--------	----

LOTE 2: DEMAIS REGIÕES

ITEM	ALIMENTOS E BEBIDAS	DETALHAMENTO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
2.1	Almoço ou Jantar - Fora de ambiente hoteleiro	Entrada: 2 opções de pratos frios saladas/cremes/mousses); Prato principal: 2 opções de pratos quentes (peixe, ave ou carne), com respectivas guarnições, 1 opção de massa. Sobremesa: 2 tipos de doces, frutas da estação e sorvetes, todos servidos em copos de vidro, xícara e pires em porcelana branca, talheres, sousplat e guardapano em tecido em cânhamo ou linho, dispostos em serviço americano, em mesa buffet.	Por Pessoa	1.000
2.2	Almoço/Jantar "Buffet" em ambiente hoteleiro	Cardápio mínimo: saladas diversas, 02 tipos de entrada fria, 02 tipos de prato quente (peixe ou aves/carne), 01 tipo de massa, 03 guarnições (arroz, feijão, legumes, batatas e etc.), 03 tipos de sobremesa, (doces, frutas da época, gelatina, sorvetes e etc.), café, chá, 02 tipos de suco de fruta, 02 tipos de refrigerante (01 light), água mineral (com e sem gás).	Por Pessoa	500
2.3	Bebida	Água mineral (com e sem gás), 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), 2 tipos de sucos de frutas, café expresso e chá, todos servidos em copos de vidro, xícaras e pires de porcelana branca, dispostos em sistema Volante	Por Pessoa	180
2.4	Coffee Break I - Fora de ambiente Hoteleiro	Água mineral (com e sem gás), café, leite, chá, 2 tipos de sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, 1 tipo de bolo e salada de frutas, servidos em material descartável, tais como: copos, pratos, talheres, guardanapos de papel, dispostos em serviço empratado ou volante.	Por Pessoa	3.000
2.5	Coffee Break II - Fora de Ambiente Hoteleiro	Água mineral (com e sem gás), café, leite, chocolate, chá, 2 tipos de sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), iogurtes, 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, mini croissants (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de mini sanduíches (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de bolo e salada de frutas, todos servidos em copos de vidro, xícara e pires em porcelana branca, talheres, sousplat e guardapano em tecido em cânhamo ou linho, dispostos em serviço americano, dispostos em mesa buffet.	Por Pessoa	3.000
2.6	Coffee Break I - Em ambiente Hoteleiro	Água mineral (com e sem gás), café, leite, chá, 2 tipos de sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, 1 tipo de bolo e salada de frutas, servidos em material descartável, tais como: copos, pratos, talheres, guardanapos de papel, dispostos em serviço empratado ou volante.	Por Pessoa	600
2.7	Coffee Break II - Em ambiente Hoteleiro	sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), iogurtes, 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, mini croissants (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de mini sanduíches (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de bolo e salada de frutas, todos servidos em copos de vidro, xícara e pires em porcelana branca, talheres, sousplat e guardapano em tecido em cânhamo ou linho, dispostos em serviço americano, dispostos em mesa buffet.	Por Pessoa	600

2.8	Coquetel Volante - Fora de ambiente hoteleiro	Mínimo de 5 tipos de mini salgados especiais, 3 tipos de mini salgados simples, 3 tipos de canapés, 2 tipos de empratados (mini ramaquis, etc.), 3 tipos de refrigerante (sendo 1 diet/light), 3 tipos de suco de frutas (sabor a definir), água mineral (com e sem gás), 2 tipos de coquetel de frutas sem álcool. Mesa de café para finalização, acompanhado de 3 tipos de doces (a ser definido posteriormente). No valor cotado deverá ser incluso todo o material e mão de obra, necessários (garçons em número suficiente para atender a demanda, copos de vidro e louças, etc.) para o perfeito funcionamento do mesmo. Tempo de duração: mínimo de 2 horas.	Por Pessoa	500
2.9	Coquetel Volante - Em ambiente hoteleiro	Mínimo de 5 tipos de mini salgados especiais, 3 tipos de mini salgados simples, 3 tipos de canapés, 2 tipos de empratados (mini ramaquis, etc.), 3 tipos de refrigerante (sendo 1 diet/light), 3 tipos de suco de frutas (sabor a definir), água mineral (com e sem gás), 2 tipos de coquetel de frutas sem álcool. Mesa de café para finalização, acompanhado de 3 tipos de doces (a ser definido posteriormente). No valor cotado deverá ser incluso todo o material e mão de obra, necessários (garçons em número suficiente para atender a demanda, copos de vidro e louças, etc.) para o perfeito funcionamento do mesmo. Tempo de duração: mínimo de 2 horas.	Por Pessoa	250
2.10	Kit Lanche	1 suco de 200ml, 1 mini sanduíche no pão francês ou ciabata com recheio de queijo e presunto ou peito de peru e queijo branco, 01 mini bolo industrializado, 01 maçã ou pera de primeira qualidade, canudo e guardanapo, devidamente adicionados em sacos plásticos, ou qualquer outra combinação, a ser definida posteriormente.	Por Pessoa	4.000

1.1.1. Em caso de eventual divergência entre a descrição do item do catálogo do sistema Compras.gov.br e as disposições deste Termo de Referência, prevalecem as disposições deste Termo de Referência.

1.1.2. Este Termo de Referência foi elaborado em conformidade com o [Decreto estadual nº 68.185, de 11 de dezembro de 2023](#).

1.1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como serviços de luxo, observando o disposto no [Decreto estadual nº 67.985, de 27 de setembro de 2023](#).

1.2. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como serviços comum, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar, elaborado nos termos do [Decreto estadual nº 68.017, de 11 de outubro de 2023](#).

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados do(a) assinatura da Ata de Registro de Preços, na forma do artigo 105 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

1.4. O contrato estabelece a disciplina que será aplicada em relação à vigência da contratação.

Subcontratação

1.5. O Contratado não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto contratual.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, nos termos do [Decreto estadual nº 67.689, de 3 de maio de 2023](#), conforme consta das informações básicas deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Garantia da contratação

4.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos [arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#), pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

Vistoria

4.2. *Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.*

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. *A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:*

5.1.1. *Início da execução do objeto: a partir da assinatura da ata de registro de preços;*

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. *Os serviços serão entregues em horário e local previamente acordados com a Contratada*

Rotinas a serem cumpridas

5.1 *O CONTRATANTE deverá informar à CONTRATADA, com no mínimo 48 horas de antecedência, sobre a agenda dos eventos, ainda que incertos e pendentes de confirmação, para que haja tempo hábil para a perfeita execução dos serviços solicitados.*

5.2 *O CONTRATANTE poderá suprimir até 50% (cinquenta por cento) do quantitativo, bem como solicitar o cancelamento de itens de uma OS, em até 24 (vinte e quatro) horas antes do horário programado para o início do evento ou da data previamente agendada para entrega, sem ônus (excetuando-se os itens personalizados).*

5.3 *A CONTRATANTE emitirá as Ordens de Serviços (OS) via e-mail, através do gestor da contratação. Nesse documento constará o nome do evento, os itens necessários para composição do evento conforme sua característica e número de público, o cronograma de solicitação, a data e local da realização do mesmo e, ainda, a data de execução. O objeto supra descrito deve ser executado nos locais e condições estabelecidas neste Termo de Referência.*

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da [Lei nº 14.133, de 2021](#), e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o Contratante e o Contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O Contratante poderá convocar representante do Contratado para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a celebração da contratação, o Contratante poderá convocar o representante do Contratado para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do Contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

6.6. O Contratado designará formalmente o seu preposto, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

6.7. O Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto do Contratado, hipótese em que o Contratado designará outro para o exercício da atividade.

Fiscalização

6.8. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelo(s) respectivo(s) substituto(s) ([Lei nº 14.133, de 2021](#), art. 117, *caput*).

Fiscalização Técnica

6.9. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023](#), art. 17).

6.10. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados ([Lei nº 14.133, de 2021](#), art. 117, § 1º e [Decreto estadual nº 68.220, de 2023](#), art. 17, II).

6.11. O fiscal técnico realizará, em conformidade com cronograma físico-financeiro, as medições dos serviços executados e aprovará a planilha de medição emitida pelo Contratado ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023](#), art. 17, III).

6.12. O fiscal técnico adotará medidas preventivas de controle de contratos, manifestando-se quanto à necessidade de suspensão da execução do objeto ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023](#), art. 17, IV).

6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso ([Lei federal nº 14.133, de 2021](#), artigo 117, § 2º).

6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023](#), art. 17, II).

Fiscalização Administrativa

6.15. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação do Contratado, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023](#), art. 18, II e III).

6.16. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023](#), art. 18, IV).

6.17. Sempre que solicitado pelo Contratante, o Contratado deverá comprovar o cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas, nos termos do parágrafo único do artigo 116 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

Gestor do Contrato

6.18. O gestor do contrato exercerá a atividade de coordenação dos atos de fiscalização técnica, administrativa e setorial e dos atos preparatórios à instrução processual visando, entre outros, à prorrogação, à alteração, ao reequilíbrio, ao pagamento, à eventual aplicação de sanções e extinção do contrato ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023](#), inciso I do art. 2º).

6.19. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação do Contratado, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023](#), art. 16, IX).

6.20. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023](#), art. 18, VII).

6.21. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023](#), art. 16, VIII).

6.22. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023](#), art. 16, VII e parágrafo único).

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

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto observará o disposto nesta seção.

7.1.1. *Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que o Contratado:*

7.1.1.1. *não tenha produzido os resultados acordados,*

7.1.1.2. *tenha deixado de executar as atividades contratadas, ou não as tenha executado com a qualidade mínima exigida; ou*

7.1.1.3. *tenha deixado de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou os tenha utilizado com qualidade ou quantidade inferior à demandada.*

7.2. *A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.*

Do recebimento

7.3. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 05 (cinco) dias, pelo(s) fiscal(is) técnico e administrativo, mediante

termo(s) detalhado(s), quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo ([Art. 140, I, 'a', da Lei nº 14.133, de 2021](#) e arts. 17, X, e 18, VI, do [Decreto estadual nº 68.220, de 2023](#)).

7.4. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do Contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se refere a parcela a ser paga.

7.5. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico (Art. 17, X, [Decreto estadual nº 68.220, de 2023](#)).

7.6. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo (Art. 18, VI, [Decreto estadual nº 68.220, de 2023](#)).

7.7. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.8. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico 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 ao Contratado, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

7.8.1. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

7.8.2. O Contratado fica obrigado 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 Provisório.

7.8.3. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório ([Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021](#)).

7.8.4. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

7.9. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.10. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.10.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023](#), art. 18, VII);

7.10.2. 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 ao Contratado, por escrito, as respectivas correções;

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

7.10.4. Comunicar ao Contratado para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização; e

7.10.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

7.11. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, se houver parcela incontroversa, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), com a comunicação ao Contratado para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa, para efeito de liquidação e pagamento.

7.12. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo Contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.13. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.14. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, a contar de seu recebimento pela Administração, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, justificadamente, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais (art. 7º, I, e §§ 2º e 3º, da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 4 de novembro de 2022](#), c/c o [Decreto estadual nº 67.608, de 2023](#)).

7.15. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como, caso aplicáveis:

- 7.15.1. o prazo de validade;
- 7.15.2. a data da emissão;
- 7.15.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 7.15.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 7.15.5. o valor a pagar; e
- 7.15.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.16. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante.

7.17. 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. 68 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.18. A Administração deverá realizar consulta ao Sicaf para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, tais como proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas ([Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 26 de abril de 2018](#) c/c [Decreto estadual nº 67.608, de 2023](#)).

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

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

7.21. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à extinção contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.

7.22. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela extinção do contrato, caso o Contratado não regularize sua situação junto ao Sicaf.

Prazo de pagamento

7.23. O pagamento será efetuado no prazo de 30 (trinta) dias, contados da apresentação da nota fiscal ou documento de cobrança equivalente, desde que tenha sido finalizada a liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos do art. 2º, inciso II, do [Decreto estadual nº 67.608, de 2023](#).

7.24. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente na forma da legislação aplicável (art. 2º, inciso III, do [Decreto estadual nº 67.608, de 2023](#), c/c o art. 1º do [Decreto estadual nº 32.117, de 1990](#)), bem como incidirão juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados *pro rata temporis*, em relação ao atraso verificado.

Forma de pagamento

7.25. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para depósito em conta corrente bancária em nome do Contratado no Banco do Brasil S/A.

7.25.1. Constitui condição para a realização dos pagamentos a inexistência de registros em nome do Contratado no “Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais– CADIN ESTADUAL”, o qual deverá ser consultado por ocasião da realização de cada pagamento. O cumprimento desta condição poderá se dar pela comprovação, pelo Contratado, de que os registros estão suspensos, nos termos do art. 8º da [Lei estadual nº 12.799, de 2008](#).

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

7.27. O Contratante poderá, por ocasião do pagamento, efetuar a retenção de tributos determinada por lei, ainda que não haja indicação de retenção na nota fiscal apresentada ou que se refira a retenções não realizadas em meses anteriores.

7.27.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.28. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

Regime de execução

8.2. O regime de execução do contrato será *empreitada por preço unitário*.

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos das seções subsequentes deste item 8, que serão exigidos conforme sua natureza jurídica:

Habilitação jurídica

8.4. **Pessoa física:** *cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;*

8.5. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.6. **Microempreendedor Individual - MEI:** *Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;*

8.7. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal** ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - **EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.8. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme [Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020](#);

8.9. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.10. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

8.11. **Sociedade cooperativa:** *ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial, devendo o estatuto estar adequado à [Lei nº 12.690, de 2012](#); documentos de eleição ou designação dos atuais administradores; e registro perante a entidade estadual da Organização das Cooperativas Brasileiras de que trata o art. 107 da [Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971](#);*

8.12. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.13. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas *ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso*;

8.14. 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 aos 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 de outubro de 2014](#), do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

8.15. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.16. 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](#);

8.17. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital e/ou Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.18. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal/Distrital quanto ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISSQN, do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.19. Caso o fornecedor se considere isento ou imune de tributos relacionados ao objeto contratual, em relação aos quais seja

exigida regularidade fiscal neste instrumento, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.20. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.21. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física (art. 5º, inciso II, alínea "c", da [Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021](#) c/c [Decreto estadual nº 67.608, de 2023](#)), ou de sociedade simples;

8.22. Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, caso se trate de empresário individual ou sociedade empresária;

8.22.1. Caso o fornecedor esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso;

8.23. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

a) Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um).

8.23.1. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura ([Lei nº 14.133, de 2021](#), art. 65, § 1º).

8.23.2. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

8.23.3. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped, quando for o caso, ou outro limite estabelecido pela legislação aplicável.

8.23.4. Caso o licitante apresente resultado inferior a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação Patrimônio Líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

8.24. O atendimento dos índices econômicos previstos nesta seção deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica Declarações e Outras comprovações

8.25. Comprovação de capacidade operacional para execução de serviço similar de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação, ou ao item pertinente, por meio da apresentação de certidão(ões) ou atestado(s), fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso;

8.25.1. Para fins da comprovação de que trata a subdivisão acima, o(s) atestado(s) ou certidão(ões) deverá(ão) dizer respeito a contrato(s) executado(s) com a(s) seguinte(s) característica(s) mínima(s):

8.25.1.1. atestado(s) de serviços similares ao objeto da licitação que demonstre(m) que a empresa prestou serviços correspondentes a 50% (cinquenta por cento), do total previstos para cada item deste Termo de Referência, conforme sua respectiva unidade de medida .

8.25.1.1.1. Entende-se por mesma natureza e porte, atestado (s) de serviços similares ao objeto da licitação que demonstre (m) que a empresa prestou serviços correspondentes a seguinte conformidade:

8.25.1.1.2. Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço similar, a apresentação e o somatório de diferentes certidões ou atestados de serviços executados de forma concomitante;

8.23.4 Os Documentos deverão ser timbrado, datado, assinado, com endereço completo, telefone para cada contato e preferencialmente com endereço eletrônico do emissor do atestado/certidão;

8.25.5. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade do(s) atestado(s), apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos;

Outras comprovações

8.26. Declaração subscrita por representante legal do licitante, atestando que:

a) cumpre as normas relativas à saúde e segurança no trabalho, nos termos do art. 117, parágrafo único, da [Constituição Estadual](#);

b) atenderá, na data da contratação, ao disposto no art. 5º-C e se compromete a não disponibilizar empregado que incorra na

vedação prevista no art. 5º-D, ambos da [Lei nº 6.019, de 1974](#), com redação dada pela [Lei nº 13.467, de 2017](#), quando o caso;

8.27. Tratando-se de consórcio:

8.27.1. Apresentação do compromisso público ou particular de constituição do consórcio, subscrito pelos consorciados, o qual deverá incluir, pelo menos, os seguintes elementos:

- a) Designação do consórcio e sua composição;
- b) Finalidade do consórcio;
- c) Prazo de duração do consórcio, que deve coincidir, no mínimo, com o prazo de vigência contratual;
- d) Endereço do consórcio e o foro competente para dirimir eventuais demandas entre os consorciados;
- e) Definição das obrigações e responsabilidades de cada consorciado e das prestações específicas;
- f) Previsão de responsabilidade solidária de todos os consorciados pelos atos praticados pelo consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato, abrangendo também os encargos fiscais, trabalhistas e administrativos referentes ao objeto da contratação;
- g) Indicação da empresa líder do consórcio e seu respectivo representante legal, que deverá ter poderes para receber citação, interpor e desistir de recursos, firmar a contratação e praticar todos os demais atos necessários à participação na licitação e execução do objeto contratado, sendo responsável pela representação do consórcio perante a Administração;
- h) Compromisso subscrito pelas consorciadas de que o consórcio não terá a sua composição modificada sem a prévia e expressa anuência do Contratante até o integral cumprimento do objeto da contratação, observado o prazo de duração do consórcio, definido na alínea "c" desta subdivisão;

8.27.2. O fornecedor vencedor é obrigado a promover, antes da celebração da contratação, a constituição e o registro do consórcio, nos termos de seu compromisso de constituição;

8.27.3. Cada consorciado, individualmente, deverá atender as exigências relativas a habilitação jurídica e habilitação fiscal, social e trabalhista, e a certidão negativa de falência/insolvência. Para efeito de habilitação econômico-financeira e de habilitação técnica, quando exigida, será observado o disposto no inciso III do caput do art. 15 da [Lei nº 14.133, de 2021](#);

8.27.4. A inabilitação de qualquer consorciado acarretará a automática inabilitação do consórcio.

8.28. Tratando-se de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar, para evidenciar a observância do disposto no art. 16 da [Lei nº 14.133, de 2021](#):

8.28.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da [Lei nº 5.764, de 1971](#);

8.28.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.28.3. Regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

8.28.4. Edital de convocação e ata da última assembleia geral, e registro de presença dos cooperados presentes nessa assembleia;

8.28.5. Ata da reunião em que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

8.28.6. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da [Lei nº 5.764, de 1971](#), ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

8.28.7. Documentação que seja demonstrativa de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados, caso essa circunstância não esteja evidenciada na documentação a ser apresentada para atendimento às subdivisões anteriores.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O valor estimado total da contratação é de R\$ 4.119.640,00 (quatro milhões, cento e dezenove mil seiscentos e quarenta reais), conforme custos unitários apostos. O valor estimado da contratação foi definido com observância do disposto no [Decreto estadual nº 67.888, de 17 de agosto de 2023](#).

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Estado.

10.2. No presente exercício, a contratação será atendida pela seguinte dotação:

- I) Gestão/Unidade: 470101;

II) Fonte de Recursos: 150010001;

III) Programa de Trabalho: 14.422.4704.5962.0000;

IV) Elemento de Despesa: 339039;

10.3. Quando a execução do contrato ultrapassar o presente exercício, a dotação relativa ao(s) exercício(s) financeiro(s) subsequente(s) será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

São Paulo, na data da assinatura digital

Edna Cerqueira de Araujo Segundo
Assessoria de Eventos

ANEXO I.1

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. Informações Básicas

Número do processo: 014.00000067/2025-61

2. Descrição da necessidade

Trata o presente sobre a pretendida contratação de serviços de apoio em alimentação para auxiliar na organização de eventos, reuniões técnicas, conferências, seminários, palestras e/ou serviços correlacionados de suporte, para a Secretaria de Estado dos Direitos da Pessoa com Deficiência. Com objetivo fundamentar a necessidade de contratação de serviços de alimentação para eventos promovidos por este órgão público, garantindo a adequada prestação de suporte logístico e estrutural para a realização das atividades institucionais. Os eventos organizados pelo órgão envolvem a participação de servidores, autoridades, convidados e demais stakeholders, exigindo um serviço de alimentação adequado para atender às necessidades dos participantes. A oferta de refeições e lanches durante tais eventos contribui para a manutenção do bem-estar dos envolvidos e para a otimização do tempo de permanência nos eventos. Ademais, é essencial garantir a economicidade, eficiência e adequação do serviço contratado aos princípios da administração pública, como legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência. A contratação de serviços de alimentação proporciona eficiência na execução dos eventos, garantindo que os participantes possam se dedicar integralmente às atividades sem necessidade de deslocamento para alimentação, qualidade e padronização do serviço, uma vez que a contratação de empresa especializada assegura a qualidade dos produtos e a segurança alimentar, redução de custos operacionais ao evitar despesas adicionais e desperdício de recursos, e conformidade com normativas sanitárias, pois empresas especializadas garantem o atendimento às normas de segurança alimentar e boas práticas de manuseio de alimentos. A necessidade da contratação visa suprir as demandas das áreas relacionadas à organização de reuniões técnicas, promovendo desta forma a divulgação dos programas voltados à pessoa com deficiência. Tendo em vista a constante realização de reuniões técnicas e eventos institucionais.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Assessoria de Eventos	EDNA CERQUEIRA DE ARAUJO SEGUNDO

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

A Contratada deve fornecer materiais e prestação de serviços de melhor qualidade

5. Levantamento de Mercado

Foram observados para realização da pesquisa de preços todos os parâmetros e procedimentos estabelecidos no artigo 3º, do Decreto Estadual nº 67.888, de 17/08/2023, conforme abaixo:

I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, tais como a ferramenta de pesquisa de preços do Governo Federal, o Banco de Preços em Saúde - BPS e o Portal Nacional de Contratações Públicas, observados os índices de atualização específicos ou setoriais, admitido o Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), se não houver outro;

II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observados os índices de atualização específicos ou setoriais, admitido o Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), se não houver outro;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal ou estadual e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital, contendo a data e a hora de acesso;

IV - pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital;

V - pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas e/ou em bases do Estado de São Paulo, desde que a data das notas fiscais esteja compreendida no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do edital, na forma estabelecida em ato do Secretário de Gestão e Governo Digital

6. Descrição da solução como um todo

Trata o presente sobre a pretendida contratação de serviços de apoio em alimentação para auxiliar na organização de eventos, reuniões técnicas, conferências, seminários, palestras e/ou serviços correlacionados de suporte, para a Secretaria de Estado dos Direitos da Pessoa com Deficiência, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos:

7. Estimativa das Quantidades a serem contratadas

A estimativa da quantidade mensurada, levando-se em consideração as necessidades desta Secretaria ao decorrer do exercício de 2025, conforme abaixo:

LOTE 1: SÃO PAULO / CAPITAL / GRANDE SÃO PAULO:

ITEM	OBJETO	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1.1	Almoço ou Jantar - Fora de ambiente hoteleiro	Entrada: 2 opções de pratos frios saladas/cremes/mousses); Prato principal: 2 opções de pratos quentes (peixe, ave ou carne), com respectivas guarnições, 1 opção de massa. Sobremesa: 2 tipos de doces, frutas da estação e sorvetes, todos servidos em copos de vidro, xícara e pires em porcelana branca, talheres, sousplat e guardapano em tecido em cânhamo ou linho, dispostos em serviço americano, em mesa buffet.	Por Pessoa	2.000
1.2	Almoço/Jantar "Buffet" em ambiente hoteleiro Capital	Cardápio mínimo: saladas diversas, 02 tipos de entrada fria, 02 tipos de prato quente (peixe ou aves/carne), 01 tipo de massa, 03 guarnições (arroz, feijão, legumes, batatas e etc.), 03 tipos de sobremesa, (doces, frutas da época, gelatina, sorvetes e etc.), café, chá, 02 tipos de suco de fruta, 02 tipos de refrigerante (01 light), água mineral (com e sem gás).	Por Pessoa	1.000
1.3	Bebida	Água mineral (com e sem gás), 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), 2 tipos de sucos de frutas, café expresso e chá, todos servidos em copos de vidro, xícaras e pires de porcelana branca, dispostos em sistema Volante.	Por Pessoa	360
1.4	Água Mineral em copo em ambiente hoteleiro	Copo com água mineral natural sem gás, acondicionada em copo de polietileno, lacrado com tampa aluminizada, contendo 200ml (mínimo de 50 unidades).	Copo	30.000
1.5	Água mineral garrafão, com bebedouro refrigerado	Água mineral em garrafão 20 litros com bebedouro refrigerado	Garrafão de 20 litros	200
1.6	Coffee Break I - Fora de ambiente Hoteleiro	Água mineral (com e sem gás), café, leite, chá, 2 tipos de sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, 1 tipo de bolo e salada de frutas, servidos em material descartável, tais como: copos, pratos, talheres, guardanapos de papel, dispostos em serviço empratado ou volante.	Por Pessoa	6.000
1.7	Coffee Break II - Fora de Ambiente Hoteleiro	Água mineral (com e sem gás), café, leite, chocolate, chá, 2 tipos de sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), iogurtes, 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, mini croissants (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de mini sanduíches (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de bolo e salada de frutas, todos servidos em copos de vidro, xícara e pires em porcelana branca, talheres, sousplat e guardapano em tecido em cânhamo ou linho, dispostos em serviço americano, dispostos em mesa buffet.	Por Pessoa	6.000
1.8	Coffee Break I - Em ambiente Hoteleiro	Água mineral (com e sem gás), café, leite, chá, 2 tipos de sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, 1 tipo de bolo e salada de frutas, servidos em material descartável, tais como: copos, pratos, talheres, guardanapos de papel, dispostos em serviço empratado ou volante.	Por Pessoa	1.200
1.9	Coffee Break II - Em ambiente Hoteleiro	Água mineral (com e sem gás), café, leite, chocolate, chá, 2, tipos de sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), iogurtes, 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, mini croissants (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de mini sanduíches (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de bolo e salada de frutas, todos servidos em copos de vidro, xícara e pires em porcelana branca, talheres, sousplat e guardapano em tecido em cânhamo ou linho, dispostos em serviço americano, dispostos em mesa buffet.	Por Pessoa	1.200

1.10	Coquetel Volante - Fora de ambiente hoteleiro	Mínimo de 5 tipos de mini salgados especiais, 3 tipos de mini salgados simples, 3 tipos de canapés, 2 tipos de empratados (mini ramaquis, etc.), 3 tipos de refrigerante (sendo 1 diet/light), 3 tipos de suco de frutas (sabor a definir), água mineral (com e sem gás), 2 tipos de coquetel de frutas sem álcool. Mesa de café para finalização, acompanhado de 3 tipos de doces (a ser definido posteriormente). No valor cotado deverá ser incluso todo o material e mão de obra, necessários (garçons em número suficiente para atender a demanda, copos de vidro e louças, etc.) para o perfeito funcionamento do mesmo. Tempo de duração: mínimo de 2 horas.	Por Pessoa	1.000
1.11	Coquetel Volante - Em ambiente hoteleiro	Mínimo de 5 tipos de mini salgados especiais, 3 tipos de mini salgados simples, 3 tipos de canapés, 2 tipos de empratados (mini ramaquis, etc.), 3 tipos de refrigerante (sendo 1 diet/light), 3 tipos de suco de frutas (sabor a definir), água mineral (com e sem gás), 2 tipos de coquetel de frutas sem álcool. Mesa de café para finalização, acompanhado de 3 tipos de doces (a ser definido posteriormente). No valor cotado deverá ser incluso todo o material e mão de obra, necessários (garçons em número suficiente para atender a demanda, copos de vidro e louças, etc.) para o perfeito funcionamento do mesmo. Tempo de duração: mínimo de 2 horas.	Por Pessoa	500
1.12	Brunch	Composto de no mínimo: 03 tipos de pães, 04 opções de frios, 03 opções de queijos, 02 opções de salada, 02 petit fours, 01 bolo, cereais, pates, geleias, frutas da estação e/ou salada de frutas. Pratos quentes: 01 torta salgada e/ou quiche, 01 carne, 01 massa, 01 peixe, bebidas: 02 opções de sucos naturais, 02 sabores de iogurte, água, leite, café, chá e chocolate quente, 01 opção de torta: mousse de chocolate ou limão.	Por Pessoa	2.000
1.13	Kit Lanche	1 suco de 200ml, 1 mini sanduíche no pão francês ou ciabata com recheio de queijo e presunto ou peito de peru e queijo branco, 01 mini bolo industrializado, 01 maçã ou pera de primeira qualidade, canudo e guardanapo, devidamente adicionados em sacos plásticos, ou qualquer outra combinação, a ser definida posteriormente.	Por Pessoa	8.000
1.14	Serviço de Garçom/Garçonete	O serviço deverá ser executado por profissional capacitado e com experiência na atividade de garçom (garçonete), devidamente uniformizado(a) e qualificado(a) para realizar todo correspondente à função de garçom, inclusive no atendimento à mesa diretora e à sala VIP, com experiência em evento e no trato com autoridades.	Diária	50

LOTE 2: DEMAIS REGIÕES:

ITEM	ALIMENTOS E BEBIDAS	DETALHAMENTO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
2.1	Almoço ou Jantar - Fora de ambiente hoteleiro	Entrada: 2 opções de pratos frios saladas/cremes/mousses); Prato principal: 2 opções de pratos quentes (peixe, ave ou carne), com respectivas guarnições, 1 opção de massa. Sobremesa: 2 tipos de doces, frutas da estação e sorvetes, todos servidos em copos de vidro, xícara e pires em porcelana branca, talheres, sousplat e guardapano em tecido em cânhamo ou linho, dispostos em serviço americano, em mesa buffet.	Por Pessoa	1.000
2.2	Almoço/Jantar "Buffet" em ambiente hoteleiro	Cardápio mínimo: saladas diversas, 02 tipos de entrada fria, 02 tipos de prato quente (peixe ou aves/carne), 01 tipo de massa, 03 guarnições (arroz, feijão, legumes, batatas e etc.), 03 tipos de sobremesa, (doces, frutas da época, gelatina, sorvetes e etc.), café, chá, 02 tipos de suco de fruta, 02 tipos de refrigerante (01 light), água mineral (com e sem gás).	Por Pessoa	500

2.3	Bebida	Água mineral (com e sem gás), 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), 2 tipos de sucos de frutas, café expresso e chá, todos servidos em copos de vidro, xícaras e pires de porcelana branca, dispostos em sistema Volante	Por Pessoa	180
2.4	Coffee Break I - Fora de ambiente Hoteleiro	Água mineral (com e sem gás), café, leite, chá, 2 tipos de sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, 1 tipo de bolo e salada de frutas, servidos em material descartável, tais como: copos, pratos, talheres, guardanapos de papel, dispostos em serviço empratado ou volante.	Por Pessoa	3.000
2.5	Coffee Break II - Fora de Ambiente Hoteleiro	Água mineral (com e sem gás), café, leite, chocolate, chá, 2 tipos de sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), iogurtes, 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, mini croissants (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de mini sanduíches (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de bolo e salada de frutas, todos servidos em copos de vidro, xícara e pires em porcelana branca, talheres, sousplat e guardapano em tecido em cânhamo ou linho, dispostos em serviço americano, dispostos em mesa buffet.	Por Pessoa	3.000
2.6	Coffee Break I - Em ambiente Hoteleiro	Água mineral (com e sem gás), café, leite, chá, 2 tipos de sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, 1 tipo de bolo e salada de frutas, servidos em material descartável, tais como: copos, pratos, talheres, guardanapos de papel, dispostos em serviço empratado ou volante.	Por Pessoa	600
2.7	Coffee Break II - Em ambiente Hoteleiro	sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), iogurtes, 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, mini croissants (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de mini sanduíches (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de bolo e salada de frutas, todos servidos em copos de vidro, xícara e pires em porcelana branca, talheres, sousplat e guardapano em tecido em cânhamo ou linho, dispostos em serviço americano, dispostos em mesa buffet.	Por Pessoa	600
2.8	Coquetel Volante - Fora de ambiente hoteleiro	Mínimo de 5 tipos de mini salgados especiais, 3 tipos de mini salgados simples, 3 tipos de canapés, 2 tipos de empratados (mini ramaquis, etc.), 3 tipos de refrigerante (sendo 1 diet/light), 3 tipos de suco de frutas (sabor a definir), água mineral (com e sem gás), 2 tipos de coquetel de frutas sem álcool. Mesa de café para finalização, acompanhado de 3 tipos de doces (a ser definido posteriormente). No valor cotado deverá ser incluso todo o material e mão de obra, necessários (garçons em número suficiente para atender a demanda, copos de vidro e louças, etc.) para o perfeito funcionamento do mesmo. Tempo de duração: mínimo de 2 horas.	Por Pessoa	500
2.9	Coquetel Volante - Em ambiente hoteleiro	Mínimo de 5 tipos de mini salgados especiais, 3 tipos de mini salgados simples, 3 tipos de canapés, 2 tipos de empratados (mini ramaquis, etc.), 3 tipos de refrigerante (sendo 1 diet/light), 3 tipos de suco de frutas (sabor a definir), água mineral (com e sem gás), 2 tipos de coquetel de frutas sem álcool. Mesa de café para finalização, acompanhado de 3 tipos de doces (a ser definido posteriormente). No valor cotado deverá ser incluso todo o material e mão de obra, necessários (garçons em número suficiente para atender a demanda, copos de vidro e louças, etc.) para o perfeito funcionamento do mesmo. Tempo de duração: mínimo de 2 horas.	Por Pessoa	250

2.10	Kit Lanche	1 suco de 200ml, 1 mini sanduíche no pão francês ou ciabata com recheio de queijo e presunto ou peito de peru e queijo branco, 01 mini bolo industrializado, 01 maçã ou pera de primeira qualidade, canudo e guardanapo, devidamente adicionados em sacos plásticos, ou qualquer outra combinação, a ser definida posteriormente.	Por Pessoa	4.000
------	------------	---	------------	-------

8. Estimativa do Valor da Contratação

O valor estimado total da contratação é de R\$ 4.119.640,00 (quatro milhões, cento e dezenove mil seiscentos e quarenta reais), conforme custos unitários apostos. O valor estimado da contratação foi definido com observância do disposto no [Decreto estadual nº 67.888, de 17 de agosto de 2023](#).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Trata o presente sobre a pretendida contratação de serviços de Intérprete de Libras e Guia-Intérprete, visando à participação das pessoas com deficiência auditiva nos seminários, palestras, fóruns e outros eventos promovidos pela Secretaria de Estado dos Direitos da Pessoa com Deficiência.

O agrupamento se faz necessário, visando agilizar o procedimento, o julgamento e a execução dos serviços, otimizando, desta forma os trâmites para contratação.

A unificação do fornecido evita problemas de padronização e compatibilidade entre itens ou serviços que, se adquiridos separadamente, podem apresentar divergências técnicas, comprometendo a qualidade e a funcionalidade do objeto contratado.

A gestão e fiscalização do contrato também se tornam mais eficientes, pois a administração lida com um único fornecedor, reduzindo a complexidade dos processos administrativos e minimizando riscos operacionais, como atrasos na entrega, divergências contratuais ou dificuldades na coordenação entre diferentes questões.

Outro fator importante é a garantia da continuidade do fornecimento ou execução do serviço. O parcelamento pode resultar em descompassos entre contratos diferentes, prejudicando a execução do objeto contratado e impactando qualidades na prestação do serviço público. Desta forma, a contratação em lote duplo mostra a alternativa mais vantajosa, garantindo economicidade, melhor gestão administrativa, padronização, menor risco operacional e maior eficiência.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações que guardem relação/ afinidade/ dependência com o objeto da compra pretendida, sejam elas já realizadas ou contratações futuras.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se alinhada ao objetivo de garantia da estrutura adequada, além de estar vinculada aos seguintes valores institucionais:

Qualidade em serviços - Atender com eficiência e eficácia as necessidades e expectativas dos servidores;

Compromisso - Contribuir para o alcance das metas desta Secretaria.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Pretende-se contratar os itens descritos nesta solução com o melhor preço e com qualidade que atenda as especificações contidas no Termo de Referência, atendendo com satisfação as necessidades da Secretaria dos Direitos da Pessoa com Deficiência.

13. Providências a serem adotadas

Não há necessidade de ajustes para que a contratação surta seus efeitos.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Devido a natureza dos objetos contratados, informamos que não haverá impactos ambientais significativos, sendo necessário apenas que o licitante atenda aos critérios dos órgãos fiscalizadores, normas e certificações vigentes.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação.

16. Justificativa da Viabilidade

A equipe de planejamento atesta a necessidade e economicidade da contratação

17. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

EDNA CERQUEIRA DE ARAUJO SEGUNDO
Responsável pela contratação direta.

ANEXO II

MODELO REFERENTE A PLANILHA DE PROPOSTA

LOTE 1: SÃO PAULO / CAPITAL / GRANDE SÃO PAULO:

ITEM	OBJETO	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	Valor Unitário	Valor Total
------	--------	-----------	-------------------------	------------	----------------	-------------

1.1	Almoço ou Jantar - Fora de ambiente hoteleiro	Entrada: 2 opções de pratos frios saladas/cremes/mousses); Prato principal: 2 opções de pratos quentes (peixe, ave ou carne), com respectivas guarnições, 1 opção de massa. Sobremesa: 2 tipos de doces, frutas da estação e sorvetes, todos servidos em copos de vidro, xícara e pires em porcelana branca, talheres, sousplat e guardapano em tecido em cânhamo ou linho, dispostos em serviço americano, em mesa buffet.	Por Pessoa	2.000		
1.2	Almoço/Jantar "Buffet" em ambiente hotelheiro Capital	Cardápio mínimo: saladas diversas, 02 tipos de entrada fria, 02 tipos de prato quente (peixe ou aves/carne), 01 tipo de massa, 03 guarnições (arroz, feijão, legumes, batatas e etc.), 03 tipos de sobremesa, (doces, frutas da época, gelatina, sorvetes e etc.), café, chá, 02 tipos de suco de fruta, 02 tipos de refrigerante (01 light), água mineral (com e sem gás).	Por Pessoa	1.000		
1.3	Bebida	Água mineral (com e sem gás), 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), 2 tipos de sucos de frutas, café expresso e chá, todos servidos em copos de vidro, xícaras e pires de porcelana branca, dispostos em sistema Volante.	Por Pessoa	360		
1.4	Água Mineral em copo em ambiente hoteleiro	Copo com água mineral natural sem gás, acondicionada em copo de polietileno, lacrado com tampa aluminizada, contendo 200ml (mínimo de 50 unidades).	Copo	30.000		
1.5	Água mineral garrafão, com bebedouro refrigerado	Água mineral em garrafão 20 litros com bebedouro refrigerado	Garrafão de 20 litros	200		
1.6	Coffee Break I - Fora de ambiente Hoteleiro	Água mineral (com e sem gás), café, leite, chá, 2 tipos de sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, 1 tipo de bolo e salada de frutas, servidos em material descartável, tais como: copos, pratos, talheres, guardanapos de papel, dispostos em serviço empratado ou volante.	Por Pessoa	6.000		
1.7	Coffee Break II - Fora de Ambiente Hoteleiro	Água mineral (com e sem gás), café, leite, chocolate, chá, 2 tipos de sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), iogurtes, 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, mini croissants (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de mini sanduíches (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de bolo e salada de frutas, todos servidos em copos de vidro, xícara e pires em porcelana branca, talheres, sousplat e guardapano em tecido em cânhamo ou linho, dispostos em serviço americano, dispostos em mesa buffet.	Por Pessoa	6.000		
1.8	Coffee Break I - Em ambiente Hoteleiro	Água mineral (com e sem gás), café, leite, chá, 2 tipos de sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, 1 tipo de bolo e salada de frutas, servidos em material descartável, tais como: copos, pratos, talheres, guardanapos de papel, dispostos em serviço empratado ou volante.	Por Pessoa	1.200		
1.9	Coffee Break II - Em ambiente Hoteleiro	Água mineral (com e sem gás), café, leite, chocolate, chá, 2, tipos de sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), iogurtes, 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, mini croissants (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de mini sanduíches (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de bolo e salada de frutas, todos servidos em copos de vidro, xícara e pires em porcelana branca, talheres, sousplat e guardapano em tecido em cânhamo ou linho, dispostos em serviço americano, dispostos em mesa buffet.	Por Pessoa	1.200		

1.10	Coquetel Volante - Fora de ambiente hoteleiro	Mínimo de 5 tipos de mini salgados especiais, 3 tipos de mini salgados simples, 3 tipos de canapés, 2 tipos de empratados (mini ramaquis, etc.), 3 tipos de refrigerante (sendo 1 diet/light), 3 tipos de suco de frutas (sabor a definir), água mineral (com e sem gás), 2 tipos de coquetel de frutas sem álcool. Mesa de café para finalização, acompanhado de 3 tipos de doces (a ser definido posteriormente). No valor cotado deverá ser incluso todo o material e mão de obra, necessários (garçons em número suficiente para atender a demanda, copos de vidro e louças, etc.) para o perfeito funcionamento do mesmo. Tempo de duração: mínimo de 2 horas.	Por Pessoa	1.000		
1.11	Coquetel Volante - Em ambiente hoteleiro	Mínimo de 5 tipos de mini salgados especiais, 3 tipos de mini salgados simples, 3 tipos de canapés, 2 tipos de empratados (mini ramaquis, etc.), 3 tipos de refrigerante (sendo 1 diet/light), 3 tipos de suco de frutas (sabor a definir), água mineral (com e sem gás), 2 tipos de coquetel de frutas sem álcool. Mesa de café para finalização, acompanhado de 3 tipos de doces (a ser definido posteriormente). No valor cotado deverá ser incluso todo o material e mão de obra, necessários (garçons em número suficiente para atender a demanda, copos de vidro e louças, etc.) para o perfeito funcionamento do mesmo. Tempo de duração: mínimo de 2 horas.	Por Pessoa	500		
1.12	Brunch	Composto de no mínimo: 03 tipos de pães, 04 opções de frios, 03 opções de queijos, 02 opções de salada, 02 petit fours, 01 bolo, cereais, pates, geleias, frutas da estação e/ou salada de frutas. Pratos quentes: 01 torta salgada e/ou quiche, 01 carne, 01 massa, 01 peixe, bebidas: 02 opções de sucos naturais, 02 sabores de iogurte, água, leite, café, chá e chocolate quente, 01 opção de torta: mousse de chocolate ou limão.	Por Pessoa	2.000		
1.13	Kit Lanche	1 suco de 200ml, 1 mini sanduíche no pão francês ou ciabata com recheio de queijo e presunto ou peito de peru e queijo branco, 01 mini bolo industrializado, 01 maçã ou pera de primeira qualidade, canudo e guardanapo, devidamente adicionados em sacos plásticos, ou qualquer outra combinação, a ser definida posteriormente.	Por Pessoa	8.000		
1.14	Serviço de Garçom/Garçonete	O serviço deverá ser executado por profissional capacitado e com experiência na atividade de garçom (garçonete), devidamente uniformizado(a) e qualificado(a) para realizar todo correspondente à função de garçom, inclusive no atendimento à mesa diretora e à sala VIP, com experiência em evento e no trato com autoridades.	Diária	50		
VALOR TOTAL =						

LOTE 2: DEMAIS REGIÕES

ITEM	ALIMENTOS E BEBIDAS	DETALHAMENTO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	Valor Unitário	Valor Total
2.1	Almoço ou Jantar - Fora de ambiente hoteleiro	Entrada: 2 opções de pratos frios saladas/cremes/mousses); Prato principal: 2 opções de pratos quentes (peixe, ave ou carne), com respectivas guarnições, 1 opção de massa. Sobremesa: 2 tipos de doces, frutas da estação e sorvetes, todos servidos em copos de vidro, xícara e pires em porcelana branca, talheres, sousplat e guardapano em tecido em cânhamo ou linho, dispostos em serviço americano, em mesa buffet.	Por Pessoa	1.000		

2.2	Almoço/Jantar "Buffet" em ambiente hoteleiro	Cardápio mínimo: saladas diversas, 02 tipos de entrada fria, 02 tipos de prato quente (peixe ou aves/carne), 01 tipo de massa, 03 guarnições (arroz, feijão, legumes, batatas e etc.), 03 tipos de sobremesa, (doces, frutas da época, gelatina, sorvetes e etc.), café, chá, 02 tipos de suco de fruta, 02 tipos de refrigerante (01 light), água mineral (com e sem gás).	Por Pessoa	500		
2.3	Bebida	Água mineral (com e sem gás), 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), 2 tipos de sucos de frutas, café expresso e chá, todos servidos em copos de vidro, xícaras e pires de porcelana branca, dispostos em sistema Volante	Por Pessoa	180		
2.4	Coffee Break I - Fora de ambiente Hoteleiro	Água mineral (com e sem gás), café, leite, chá, 2 tipos de sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, 1 tipo de bolo e salada de frutas, servidos em material descartável, tais como: copos, pratos, talheres, guardanapos de papel, dispostos em serviço empratado ou volante.	Por Pessoa	3.000		
2.5	Coffee Break II - Fora de Ambiente Hoteleiro	Água mineral (com e sem gás), café, leite, chocolate, chá, 2 tipos de sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), iogurtes, 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, mini croissants (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de mini sanduíches (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de bolo e salada de frutas, todos servidos em copos de vidro, xícara e pires em porcelana branca, talheres, sousplat e guardapano em tecido em cânhamo ou linho, dispostos em serviço americano, dispostos em mesa buffet.	Por Pessoa	3.000		
2.6	Coffee Break I - Em ambiente Hoteleiro	Água mineral (com e sem gás), café, leite, chá, 2 tipos de sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, 1 tipo de bolo e salada de frutas, servidos em material descartável, tais como: copos, pratos, talheres, guardanapos de papel, dispostos em serviço empratado ou volante.	Por Pessoa	600		
2.7	Coffee Break II - Em ambiente Hoteleiro	sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), iogurtes, 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, mini croissants (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de mini sanduíches (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de bolo e salada de frutas, todos servidos em copos de vidro, xícara e pires em porcelana branca, talheres, sousplat e guardapano em tecido em cânhamo ou linho, dispostos em serviço americano, dispostos em mesa buffet.	Por Pessoa	600		

2.8	Coquetel Volante - Fora de ambiente hoteleiro	Mínimo de 5 tipos de mini salgados especiais, 3 tipos de mini salgados simples, 3 tipos de canapés, 2 tipos de empratados (mini ramaquis, etc.), 3 tipos de refrigerante (sendo 1 diet/light), 3 tipos de suco de frutas (sabor a definir), água mineral (com e sem gás), 2 tipos de coquetel de frutas sem álcool. Mesa de café para finalização, acompanhado de 3 tipos de doces (a ser definido posteriormente). No valor cotado deverá ser incluso todo o material e mão de obra, necessários (garçons em número suficiente para atender a demanda, copos de vidro e louças, etc.) para o perfeito funcionamento do mesmo. Tempo de duração: mínimo de 2 horas.	Por Pessoa	500		
2.9	Coquetel Volante - Em ambiente hoteleiro	Mínimo de 5 tipos de mini salgados especiais, 3 tipos de mini salgados simples, 3 tipos de canapés, 2 tipos de empratados (mini ramaquis, etc.), 3 tipos de refrigerante (sendo 1 diet/light), 3 tipos de suco de frutas (sabor a definir), água mineral (com e sem gás), 2 tipos de coquetel de frutas sem álcool. Mesa de café para finalização, acompanhado de 3 tipos de doces (a ser definido posteriormente). No valor cotado deverá ser incluso todo o material e mão de obra, necessários (garçons em número suficiente para atender a demanda, copos de vidro e louças, etc.) para o perfeito funcionamento do mesmo. Tempo de duração: mínimo de 2 horas.	Por Pessoa	250		
2.10	Kit Lanche	1 suco de 200ml, 1 mini sanduíche no pão francês ou ciabata com recheio de queijo e presunto ou peito de peru e queijo branco, 01 mini bolo industrializado, 01 maçã ou pera de primeira qualidade, canudo e guardanapo, devidamente adicionados em sacos plásticos, ou qualquer outra combinação, a ser definida posteriormente.	Por Pessoa	4.000		
VALOR TOTAL =						

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO (em papel timbrado do licitante)

Eu, _____, portador do CPF nº _____, na condição de representante legal de _____ (nome empresarial ou denominação), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ____/____, Processo nº ____/____, DECLARO, sob as penas da Lei, que o licitante:

- a) cumpre as normas relativas à saúde e segurança no trabalho, nos termos do parágrafo único do artigo 117 da [Constituição Estadual](#);
- b) no caso de utilização na execução do objeto deste certame de produtos ou subprodutos florestais de origem nativa da flora brasileira referidos no artigo 1º do [Decreto estadual nº 66.819, de 6 de junho de 2022](#), cumprirá a obrigação de proceder às respectivas aquisições de pessoa jurídica com inscrição validada no CADMADEIRA, em conformidade com o Decreto supracitado;
- c) no caso de utilização na execução do objeto deste certame de produtos ou subprodutos de origem mineral referidos no § 1º do artigo 1º do [Decreto estadual nº 67.409, de 28 de dezembro de 2022](#), cumprirá a obrigação de proceder às respectivas aquisições de pessoa jurídica com inscrição validada no CADMINÉRIO, em conformidade com o Decreto supracitado;
- d) tem ciência de que o descumprimento do [Decreto estadual nº 66.819, de 2022](#), ou do [Decreto estadual nº 67.409, de 2022](#), poderá acarretar a extinção do contrato por ato unilateral da Administração, bem como a aplicação das sanções administrativas cabíveis, observadas as normas legais e regulamentares pertinentes, independentemente da responsabilização na esfera criminal; e
- e) se compromete a cumprir o disposto na [Lei estadual nº 12.684, de 26 de julho de 2007](#), a qual proíbe o uso, no Estado de São Paulo, de produtos, materiais ou artefatos que contenham quaisquer tipos de amianto ou asbesto ou outros minerais que, acidentalmente, tenham fibras de amianto na sua composição.

(Local e data).

(Nome/assinatura do representante legal)

ANEXO IV

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

SECRETARIA DE ESTADO DOS DIREITOS DA PESSOA COM DEFICIÊNCIA

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º

O (A) SECRETARIA DE ESTADO DOS DIREITOS DA PESSOA COM DEFICIÊNCIA, por intermédio do Gabinete do Secretário, com sede no(a) Avenida Mário de Andrade, 564, Portão 10, Barra Funda, na cidade de São Paulo, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 09.495.438/0003-24, neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), nomeado(a) pelo(a) [Portaria/_____] nº, de de de 202..., publicado(a) no DOE de de de, [portador(a) da identificação funcional _____ nº/inscrito(a) no CPF sob o nº (se ausente identificação funcional individualizada)], no uso da competência conferida pela legislação aplicável, considerando o resultado obtido conforme o processo administrativo n.º 014.00000067/2025-61, resolve celebrar a presente ATA de REGISTRO DE PREÇOS, procedendo ao registro dos preços do(s) fornecedor(es) indicado(s) e qualificado(s) nesta ata, de acordo com a classificação por ele(s) alcançada e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo às condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto estadual nº 67.608, de 27 de março de 2023, c/c o Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais preceitos da legislação aplicável, e em conformidade com as disposições a seguir, de acordo com as subdivisões na forma de itens que compõem este instrumento.

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de serviços de apoio em alimentação para auxiliar na organização de eventos, reuniões técnicas, conferências, seminários, palestras e/ou serviços correlacionados de suporte, para a Secretaria de Estado dos Direitos da Pessoa com Deficiência, conforme o detalhamento e as especificações técnicas constantes da documentação que constitui Anexo do Edital de Pregão Eletrônico nº XX/2024, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade mínima a ser cotada, a quantidade máxima de cada item que poderá ser contratada, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

LOTE 1: SÃO PAULO / CAPITAL / GRANDE SÃO PAULO:

ITEM	OBJETO	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1.1	Almoço ou Jantar - Fora de ambiente hoteleiro	Entrada: 2 opções de pratos frios saladas/cremes/mousses); Prato principal: 2 opções de pratos quentes (peixe, ave ou carne), com respectivas guarnições, 1 opção de massa. Sobremesa: 2 tipos de doces, frutas da estação e sorvetes, todos servidos em copos de vidro, xícara e pires em porcelana branca, talheres, sousplat e guardapano em tecido em cânhamo ou linho, dispostos em serviço americano, em mesa buffet.	Por Pessoa	2.000
1.2	Almoço/Jantar "Buffet" em ambiente hoteleiro Capital	Cardápio mínimo: saladas diversas, 02 tipos de entrada fria, 02 tipos de prato quente (peixe ou aves/carne), 01 tipo de massa, 03 guarnições (arroz, feijão, legumes, batatas e etc.), 03 tipos de sobremesa, (doces, frutas da época, gelatina, sorvetes e etc.), café, chá, 02 tipos de suco de fruta, 02 tipos de refrigerante (01 light), água mineral (com e sem gás).	Por Pessoa	1.000
1.3	Bebida	Água mineral (com e sem gás), 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), 2 tipos de sucos de frutas, café expresso e chá, todos servidos em copos de vidro, xícaras e pires de porcelana branca, dispostos em sistema Volante.	Por Pessoa	360
1.4	Água Mineral em copo em ambiente hoteleiro	Copo com água mineral natural sem gás, acondicionada em copo de polietileno, lacrado com tampa aluminizada, contendo 200ml (mínimo de 50 unidades).	Copo	30.000
1.5	Água mineral garrafão, com bebedouro refrigerado	Água mineral em garrafão 20 litros com bebedouro refrigerado	Garrafão de 20 litros	200
1.6	Coffee Break I - Fora de ambiente Hoteleiro	Água mineral (com e sem gás), café, leite, chá, 2 tipos de sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, 1 tipo de bolo e salada de frutas, servidos em material descartável, tais como: copos, pratos, talheres, guardanapos de papel, dispostos em serviço empratado ou volante.	Por Pessoa	6.000
1.7	Coffee Break II - Fora de Ambiente Hoteleiro	Água mineral (com e sem gás), café, leite, chocolate, chá, 2 tipos de sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), iogurtes, 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, mini croissants (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de mini sanduíches (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de bolo e salada de frutas, todos servidos em copos de vidro, xícara e pires em porcelana branca, talheres, sousplat e guardapano em tecido em cânhamo ou linho, dispostos em serviço americano, dispostos em mesa buffet.	Por Pessoa	6.000
1.8	Coffee Break I - Em ambiente Hoteleiro	Água mineral (com e sem gás), café, leite, chá, 2 tipos de sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, 1 tipo de bolo e salada de frutas, servidos em material descartável, tais como: copos, pratos, talheres, guardanapos de papel, dispostos em serviço empratado ou volante.	Por Pessoa	1.200

1.9	Coffee Break II - Em ambiente Hoteleiro	Água mineral (com e sem gás), café, leite, chocolate, chá, 2, tipos de sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), iogurtes, 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, mini croissants (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de mini sanduíches (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de bolo e salada de frutas, todos servidos em copos de vidro, xícara e pires em porcelana branca, talheres, sousplat e guardapano em tecido em cânhamo ou linho, dispostos em serviço americano, dispostos em mesa buffet.	Por Pessoa	1.200
1.10	Coquetel Volante - Fora de ambiente hoteleiro	Mínimo de 5 tipos de mini salgados especiais, 3 tipos de mini salgados simples, 3 tipos de canapés, 2 tipos de empratados (mini ramaquis, etc.), 3 tipos de refrigerante (sendo 1 diet/light), 3 tipos de suco de frutas (sabor a definir), água mineral (com e sem gás), 2 tipos de coquetel de frutas sem álcool. Mesa de café para finalização, acompanhado de 3 tipos de doces (a ser definido posteriormente). No valor cotado deverá ser incluso todo o material e mão de obra, necessários (garçons em número suficiente para atender a demanda, copos de vidro e louças, etc.) para o perfeito funcionamento do mesmo. Tempo de duração: mínimo de 2 horas.	Por Pessoa	1.000
1.11	Coquetel Volante - Em ambiente hoteleiro	Mínimo de 5 tipos de mini salgados especiais, 3 tipos de mini salgados simples, 3 tipos de canapés, 2 tipos de empratados (mini ramaquis, etc.), 3 tipos de refrigerante (sendo 1 diet/light), 3 tipos de suco de frutas (sabor a definir), água mineral (com e sem gás), 2 tipos de coquetel de frutas sem álcool. Mesa de café para finalização, acompanhado de 3 tipos de doces (a ser definido posteriormente). No valor cotado deverá ser incluso todo o material e mão de obra, necessários (garçons em número suficiente para atender a demanda, copos de vidro e louças, etc.) para o perfeito funcionamento do mesmo. Tempo de duração: mínimo de 2 horas.	Por Pessoa	500
1.12	Brunch	Composto de no mínimo: 03 tipos de pães, 04 opções de frios, 03 opções de queijos, 02 opções de salada, 02 petit fours, 01 bolo, cereais, pates, geleias, frutas da estação e/ou salada de frutas. Pratos quentes: 01 torta salgada e/ou quiche, 01 carne, 01 massa, 01 peixe, bebidas: 02 opções de sucos naturais, 02 sabores de iogurte, água, leite, café, chá e chocolate quente, 01 opção de torta: mousse de chocolate ou limão.	Por Pessoa	2.000
1.13	Kit Lanche	1 suco de 200ml, 1 mini sanduíche no pão francês ou ciabata com recheio de queijo e presunto ou peito de peru e queijo branco, 01 mini bolo industrializado, 01 maçã ou pera de primeira qualidade, canudo e guardanapo, devidamente adicionados em sacos plásticos, ou qualquer outra combinação, a ser definida posteriormente.	Por Pessoa	8.000
1.14	Serviço de Garçom/Garçonete	O serviço deverá ser executado por profissional capacitado e com experiência na atividade de garçom (garçonete), devidamente uniformizado(a) e qualificado(a) para realizar todo correspondente à função de garçom, inclusive no atendimento à mesa diretora e à sala VIP, com experiência em evento e no trato com autoridades.	Diária	50

LOTE 2: DEMAIS REGIÕES

ITEM	ALIMENTOS E BEBIDAS	DETALHAMENTO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
2.1	Almoço ou Jantar - Fora de ambiente hoteleiro	Entrada: 2 opções de pratos frios saladas/cremes/mousses); Prato principal: 2 opções de pratos quentes (peixe, ave ou carne), com respectivas guarnições, 1 opção de massa. Sobremesa: 2 tipos de doces, frutas da estação e sorvetes, todos servidos em copos de vidro, xícara e pires em porcelana branca, talheres, sousplat e guardapano em tecido em cânhamo ou linho, dispostos em serviço americano, em mesa buffet.	Por Pessoa	1.000
2.2	Almoço/Jantar "Buffet" em ambiente hoteleiro	Cardápio mínimo: saladas diversas, 02 tipos de entrada fria, 02 tipos de prato quente (peixe ou aves/carne), 01 tipo de massa, 03 guarnições (arroz, feijão, legumes, batatas e etc.), 03 tipos de sobremesa, (doces, frutas da época, gelatina, sorvetes e etc.), café, chá, 02 tipos de suco de fruta, 02 tipos de refrigerante (01 light), água mineral (com e sem gás).	Por Pessoa	500
2.3	Bebida	Água mineral (com e sem gás), 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), 2 tipos de sucos de frutas, café expresso e chá, todos servidos em copos de vidro, xícaras e pires de porcelana branca, dispostos em sistema Volante	Por Pessoa	180

2.4	Coffee Break I - Fora de ambiente Hoteleiro	Água mineral (com e sem gás), café, leite, chá, 2 tipos de sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, 1 tipo de bolo e salada de frutas, servidos em material descartável, tais como: copos, pratos, talheres, guardanapos de papel, dispostos em serviço empratado ou volante.	Por Pessoa	3.000
2.5	Coffee Break II - Fora de Ambiente Hoteleiro	Água mineral (com e sem gás), café, leite, chocolate, chá, 2 tipos de sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), iogurtes, 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, mini croissants (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de mini sanduíches (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de bolo e salada de frutas, todos servidos em copos de vidro, xícara e pires em porcelana branca, talheres, sousplat e guardapano em tecido em cânhamo ou linho, dispostos em serviço americano, dispostos em mesa buffet.	Por Pessoa	3.000
2.6	Coffee Break I - Em ambiente Hoteleiro	Água mineral (com e sem gás), café, leite, chá, 2 tipos de sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, 1 tipo de bolo e salada de frutas, servidos em material descartável, tais como: copos, pratos, talheres, guardanapos de papel, dispostos em serviço empratado ou volante.	Por Pessoa	600
2.7	Coffee Break II - Em ambiente Hoteleiro	sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), iogurtes, 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, mini croissants (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de mini sanduíches (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de bolo e salada de frutas, todos servidos em copos de vidro, xícara e pires em porcelana branca, talheres, sousplat e guardapano em tecido em cânhamo ou linho, dispostos em serviço americano, dispostos em mesa buffet.	Por Pessoa	600
2.8	Coquetel Volante - Fora de ambiente hoteleiro	Mínimo de 5 tipos de mini salgados especiais, 3 tipos de mini salgados simples, 3 tipos de canapés, 2 tipos de empratados (mini ramaquis, etc.), 3 tipos de refrigerante (sendo 1 diet/light), 3 tipos de suco de frutas (sabor a definir), água mineral (com e sem gás), 2 tipos de coquetel de frutas sem álcool. Mesa de café para finalização, acompanhado de 3 tipos de doces (a ser definido posteriormente). No valor cotado deverá ser incluso todo o material e mão de obra, necessários (garçons em número suficiente para atender a demanda, copos de vidro e louças, etc.) para o perfeito funcionamento do mesmo. Tempo de duração: mínimo de 2 horas.	Por Pessoa	500
2.9	Coquetel Volante - Em ambiente hoteleiro	Mínimo de 5 tipos de mini salgados especiais, 3 tipos de mini salgados simples, 3 tipos de canapés, 2 tipos de empratados (mini ramaquis, etc.), 3 tipos de refrigerante (sendo 1 diet/light), 3 tipos de suco de frutas (sabor a definir), água mineral (com e sem gás), 2 tipos de coquetel de frutas sem álcool. Mesa de café para finalização, acompanhado de 3 tipos de doces (a ser definido posteriormente). No valor cotado deverá ser incluso todo o material e mão de obra, necessários (garçons em número suficiente para atender a demanda, copos de vidro e louças, etc.) para o perfeito funcionamento do mesmo. Tempo de duração: mínimo de 2 horas.	Por Pessoa	250
2.10	Kit Lanche	1 suco de 200ml, 1 mini sanduíche no pão francês ou ciabata com recheio de queijo e presunto ou peito de peru e queijo branco, 01 mini bolo industrializado, 01 maçã ou pera de primeira qualidade, canudo e guardanapo, devidamente adicionados em sacos plásticos, ou qualquer outra combinação, a ser definida posteriormente.	Por Pessoa	4.000

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo desta Ata.

3.

ÓRGÃO(S)

GERENCIADOR

E

PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão ou entidade gerenciadora será a SECRETARIA DE ESTADO DOS DIREITOS DA PESSOA COM DEFICIÊNCIA.

4 . DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE

PREÇOS

4.1. Durante a vigência desta ata de registro de preços, os órgãos e as entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de intenção de registro de preços poderão aderir à ata na condição de não participantes, observados os limites e regras estabelecidos neste instrumento, bem como os seguintes requisitos:

a) apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

b) demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da [Lei nº 14.133, de 2021](#); e

c) consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

4.1.1. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

4.1.1.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.1.2. Após a autorização do órgão ou entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.1.3. O prazo para efetivar a contratação de que trata a subdivisão acima poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou entidade não participante aceita pelo órgão ou entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

4.1.4. O órgão ou entidade integrante da ata de registro de preços poderá aderir, na qualidade de não participante, a item(ns) para o(s) qual(is) não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos das subdivisões deste item 4.

4.1.5. É da competência do respectivo órgão ou entidade que tenha aderido à ata na condição de não participante, garantidos o contraditório e a ampla defesa, aplicar as penalidades decorrentes do descumprimento das obrigações contratuais, em relação à sua própria contratação, informando as ocorrências ao órgão ou entidade gerenciadora.

Dos limites para as adesões

4.1.6. As contratações adicionais decorrentes das adesões não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão ou entidade gerenciadora e para os participantes.

4.1.7. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão ou entidade gerenciadora e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. O prazo de vigência e validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do 1º (primeiro) dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. A contratação decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e serão observadas, no momento da contratação e a cada exercício financeiro, a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2. Na formalização do instrumento da contratação deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A formalização da contratação com os fornecedores registrados nesta ata de registro de preços deverá ocorrer no prazo de validade deste instrumento.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

5.4. As contratações respeitarão a ordem de classificação dos fornecedores registrados nesta ata.

5.5. O registro de fornecedores que esteja incluído nesta ata na forma de anexo - ao se verificar a existência de fornecedor(es) que tenha(m) aceitado cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário ou que tenha(m) mantido sua proposta original - consiste na formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. A habilitação do(s) fornecedor(es) que compõe(m) o cadastro de reserva na hipótese a que se refere o item 5.5, será(ão) efetuada(s) quando houver necessidade de contratação do(s) fornecedor(es) remanescente(s), por impossibilidade de atendimento da demanda pelo signatário da ata, observada a disciplina estabelecida nesta ata e no instrumento convocatório mencionado no item 1.1.

5.7. O preço registrado, com indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência desta ata de registro de preços.

5.8. Caso se caracterize hipótese de impossibilidade de atendimento da demanda pelo signatário da ata de que trata o item 5.6, observado o disposto no referido item, ficará facultado à Administração convocar os fornecedores remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para contratação nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.8.1. Na hipótese de nenhum dos fornecedores que tenham aceitado cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nas condições propostas pelo primeiro classificado nos termos da subdivisão acima, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização na forma prevista na documentação que integra o instrumento convocatório mencionado no item 1.1, poderá:

5.8.1.1. Convocar para negociação os fornecedores remanescentes que tenham mantido sua proposta original, quando houver, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

5.8.1.2. Adjudicar e celebrar a contratação nas condições ofertadas pelos fornecedores remanescentes, observado o disposto nas subdivisões deste item 5 e a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.9. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a contratação pretendida, desde que devidamente justificada.

5.10. No prazo de validade deste instrumento, o(s) órgão(s) ou entidade(s) participante(s) não participará(ão) em outra ata de registro de preços com o mesmo objeto, salvo na hipótese do inciso VIII do *caput* do art. 82 da [Lei nº 14.133, de 2021](#), quando for o caso.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do(s) item(ns) registrado(s), nas seguintes situações:

a) em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do *caput* do art. 124 da [Lei nº 14.133, de 2021](#);

b) em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou da superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados.

6.2. É previsto reajustamento dos preços registrados nesta ata, observados os mesmos critérios estabelecidos no instrumento convocatório mencionado no item 1.1 para o reajustamento dos preços de eventual contratação dela decorrente.

6.2.1. Caso seja(m) realizado(s) reajustamento(s) dos preços desta ata, somente caberá reajustamento dos preços de eventual contratação dela decorrente se forem observados os requisitos especificados no respectivo instrumento, e for ultrapassado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado a partir dos efeitos do último reajustamento dos preços desta ata anterior à celebração da referida contratação. No caso de reajustamento(s) subsequente(s) ao primeiro, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir dos efeitos do último reajustamento.

Vedação a acréscimo de quantitativos

6.3. É vedado:

a) efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços;

b) *restabelecer os quantitativos que já tenham sido contratados desta ata de registro de preços quando da prorrogação de que trata o item 5.1.*

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Quando, por motivo superveniente, o preço registrado se tornar superior àquele praticado no mercado, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a sua redução.

7.1.1. Quando for exitosa a negociação a que alude a subdivisão acima, o órgão ou entidade gerenciadora comunicará o novo preço aos órgãos e entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços, para que realizem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.1.2. O fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades

administrativas, caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado.

7.1.2.1. Na hipótese prevista na subdivisão acima, o órgão ou entidade gerenciadora convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado, observado o disposto no item 9.1.3.

7.1.2.1.1. O órgão ou entidade gerenciadora cancelará a ata de registro de preços, nos termos do disposto no item 9.2, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção de contratação mais vantajosa, caso, nas negociações a que alude a subdivisão acima, os fornecedores do cadastro de reserva não aceitem reduzir seus preços aos valores de mercado.

7.2. Quando o preço praticado no mercado se tornar superior ao preço registrado, o fornecedor poderá requerer ao órgão ou entidade gerenciadora a alteração do preço registrado, desde que observe os requisitos especificados no item 7.2.1.

7.2.1. O requerimento a que alude o item 7.2 deverá observar o disposto no item 6.1 e estar acompanhado de:

- a) prova de fato superveniente que impossibilite o cumprimento do compromisso registrado nesta ata;
- b) documentação comprobatória da inviabilidade de manutenção do preço registrado.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação dos requisitos especificados nos itens 7.2 e 7.2.1:

- a) o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora;
- b) o fornecedor deverá cumprir o compromisso registrado na ata sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, em especial aquelas previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.2.3. Quando realizado o cancelamento do registro do fornecedor a que alude a alínea “b” do item 7.2.2, o órgão ou entidade gerenciadora convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.6.

7.2.3.1. O órgão ou entidade gerenciadora cancelará a ata de registro de preços, nos termos do item 9.2, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa, caso não obtenha êxito nas negociações a que alude a subdivisão acima.

7.2.4. Quando forem comprovados os requisitos estabelecidos nos itens 7.2 e 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora:

- a) alterará o preço registrado, observados os valores praticados pelo mercado, no limite do impacto causado pelos fatos supervenientes ensejadores da inviabilidade de manutenção do preço inicial;
- b) comunicará o novo preço aos órgãos e entidades que tiverem firmado contratos decorrentes desta ata de registro de preços, para eventual alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nesta ata de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou entidades participantes do registro de preços e, caso seja admitida a adesão no item 4 deste instrumento, órgãos ou entidades não participantes, nas seguintes condições:

- a) de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou
- b) de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, caso seja admitida a adesão no item 4 deste instrumento, hipótese em que serão observados os limites previstos no art. 86 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.2. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para fins do remanejamento.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora somente autorizará o remanejamento solicitado que seja justificado pelo solicitante, se houver prévia anuência do fornecedor e do órgão ou entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O órgão ou entidade gerenciadora cancelará o registro do fornecedor quando este:

- a) descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

- b) se recusar a formalizar a contratação no prazo e condições estabelecidos pela Administração sem justificativa aceitável;
- c) não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no item 7.2.2; ou
- d) for apenado com sanção prevista no inciso III do *caput* do art. 156 da [Lei nº 14.133, de 2021](#), aplicada no âmbito da Administração Pública do Estado de São Paulo, ou sanção prevista no inciso IV do *caput* do mesmo artigo.

9.1.1. Na hipótese a que alude a alínea “d” da subdivisão anterior, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência desta ata de registro de preços, o órgão ou entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, sendo vedadas novas contratações derivadas desta ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.1.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos o contraditório e a ampla defesa.

9.1.3. Quando for cancelado o registro do fornecedor, o órgão ou entidade gerenciadora poderá convocar os fornecedores que compõem o cadastro de reserva, observados a ordem de classificação e o disposto no item 5.6.

9.1.4. O órgão ou entidade participante deverá informar ao órgão ou entidade gerenciadora qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

9.2. O órgão ou entidade gerenciadora poderá, justificadamente, cancelar, total ou parcialmente, os preços registrados nesta ata de registro de preços:

- a) por razão de interesse público;
- b) a pedido do fornecedor, à vista de prova da ocorrência superveniente de caso fortuito ou força maior que impossibilitem o cumprimento do compromisso registrado; ou
- c) se não houver êxito nas negociações, nos termos dos itens 7.1.2.1.1 e 7.2.3.1.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento desta Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no instrumento convocatório mencionado no item 1.1, garantidos o contraditório e a ampla defesa.

10.1.1. As sanções cabíveis também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

10.2. É da competência do órgão ou entidade gerenciadora, garantidos o contraditório e a ampla defesa, aplicar as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, em relação à sua demanda registrada, ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações.

10.3. É da competência do respectivo órgão ou entidade participante, garantidos o contraditório e a ampla defesa, aplicar as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preços, em relação à sua demanda registrada, ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações.

10.4. O órgão ou entidade participante deverá informar ao órgão ou entidade gerenciadora as ocorrências de que trata o item 9.1.4, para a finalidade indicada nessa disposição.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. Os fornecedores registrados nesta ata de registro de preços estarão obrigados a celebrar as contratações que dela poderão advir nas condições estabelecidas, observado o disposto no instrumento convocatório mencionado no item 1.1 e neste instrumento.

11.1.1. A existência de preços registrados não obriga a Administração a celebrar contratações decorrentes desta ata de registro de preços, observando-se o disposto no item 5.9.

11.2. A contratação com os fornecedores registrados nesta ata será formalizada pelo órgão ou entidade interessada mediante a emissão de nota de empenho, cuja minuta integra como Anexo o instrumento convocatório mencionado no item 1.1.

11.2.1. Se, por ocasião da formalização da contratação, algum dos documentos apresentados pelo fornecedor para fins de comprovação das condições de habilitação estiver com o prazo de validade expirado, o órgão ou entidade interessada verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações e certificará a regularidade nos autos do processo, anexando a ele os documentos comprobatórios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

11.2.2. Se não for possível atualizar os documentos referidos na subdivisão acima por meio eletrônico hábil de informações, o fornecedor será notificado para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

11.2.3. Constitui condição para a celebração da contratação, bem como para a realização dos pagamentos dela decorrentes, a inexistência de registros em nome do fornecedor no “Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades

Estaduais– CADIN ESTADUAL”. Esta condição será considerada cumprida se o devedor comprovar que os respectivos registros se encontram suspensos, nos termos do art. 8º, §§ 1º e 2º, da [Lei estadual nº 12.799, de 2008](#).

11.2.4. Com a finalidade de verificar se o fornecedor mantém as condições de participação no certame, serão novamente consultados, previamente à celebração da contratação, os cadastros especificados no instrumento convocatório mencionado no item 1.1.

11.2.5. Constitui(em), igualmente, condição(ões) para a celebração da contratação:

11.2.5.1. a apresentação do(s) documento(s) que o fornecedor, à época do certame, houver se comprometido a exibir por ocasião da celebração da contratação por meio de declaração específica, caso exigida na documentação que integra como Anexo o instrumento convocatório mencionado no item 1.1;

11.2.5.2. a indicação de gestor encarregado de representar o fornecedor com exclusividade perante o Contratante, caso se trate de sociedade cooperativa;

11.3. O fornecedor terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para comparecer perante a Unidade Contratante para a retirada da nota de empenho ou, *alternativamente, solicitar o seu envio por meio eletrônico, sob pena de decadência, sem prejuízo das sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#).*

11.3.1. O prazo para formalização da contratação previsto na subdivisão anterior poderá ser prorrogado por igual período, por solicitação justificada do interessado e aceita pela Administração;

11.3.2. O não comparecimento do fornecedor para retirar a nota de empenho ou, quando solicitado o seu envio por meio eletrônico, a ausência de envio de confirmação de recebimento dentro do prazo previsto na subdivisão anterior importará na recusa à contratação, sujeita à aplicação das sanções cabíveis.

11.3.3. A retirada da Nota de Empenho ou, quando solicitado o seu envio por meio eletrônico, o envio de confirmação de recebimento, implica o reconhecimento pelo fornecedor:

11.3.3.1. de que referida Nota está substituindo o instrumento de contrato, aplicando-se à relação jurídica ali estabelecida as disposições da [Lei nº 14.133, de 2021](#);

11.3.3.2. de que está vinculado às previsões contidas no instrumento convocatório mencionado no item 1.1 e seus Anexos e à sua proposta;

11.3.3.3. de que se aplicam às omissões as disposições da [Lei nº 14.133, de 2021](#), e normas regulamentares pertinentes, e, subsidiariamente, as disposições da [Lei nº 8.078, de 1990](#), e princípios gerais dos contratos;

[11.3.3.4. de que as hipóteses de extinção da contratação são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021](#);

[11.3.3.5. dos direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da Lei nº 14.133, de 2021](#);

11.3.3.6. de que as condições de habilitação e contratação consignadas no instrumento convocatório mencionado no item 1.1 deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência da contratação.

11.4. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos na documentação que integra o instrumento convocatório mencionado no item 1.1.

11.5. *No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de item(ns) específico(s) do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou entidade.*

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 01 (uma) via (s), que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelo(a) representante do órgão ou entidade gerenciadora e pelo(as) representante(s) do(s) fornecedor(es) registrado(s), e por testemunhas, todos abaixo identificados, encaminhando-se cópia ao(s) órgão(s) ou entidade(s) participante(s) mencionado(s) no item 3.2.

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão ou entidade gerenciadora

Representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

TESTEMUNHAS:

2-

Cadastro de Reserva

Fornecedor: _____ (nome empresarial ou denominação, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)								
Item	Especificação	Marca (se aplicável conforme Edital/ Aviso)	Modelo (se aplicável conforme Edital/ Aviso)	Unidade	Quantidade máxima a ser cotada	Quantidade mínima a ser cotada	Valor Un	Prazo de garantia ou validade (se aplicável conforme Edital/ Aviso)

Fornecedor: _____ (nome empresarial ou denominação, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)								
Item	Especificação	Marca (se aplicável conforme Edital/ Aviso)	Modelo (se aplicável conforme Edital/ Aviso)	Unidade	Quantidade máxima a ser cotada	Quantidade mínima a ser cotada	Valor Un	Prazo de garantia ou validade (se aplicável conforme Edital/ Aviso)

LOTE 1 - SÃO PAULO / CAPITAL / GRANDE SÃO PAULO					Valor Unitário	Valor Total
LOTE 1 - SÃO PAULO / CAPITAL						
ITEM	OBJETO	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE		

1.1	Almoço ou Jantar - Fora de ambiente hoteleiro	Entrada: 2 opções de pratos frios saladas/cremes/mousses); Prato principal: 2 opções de pratos quentes (peixe, ave ou carne), com respectivas guarnições, 1 opção de massa. Sobremesa: 2 tipos de doces, frutas da estação e sorvetes, todos servidos em copos de vidro, xícara e pires em porcelana branca, talheres, sousplat e guardapano em tecido em cânhamo ou linho, dispostos em serviço americano, em mesa buffet.	Por Pessoa	2.000	R\$ 135,50	R\$ 271.000,00
1.2	Almoço/Jantar "Buffet" em ambiente hoteleiro Capital	Cardápio mínimo: saladas diversas, 02 tipos de entrada fria, 02 tipos de prato quente (peixe ou aves/carne), 01 tipo de massa, 03 guarnições (arroz, feijão, legumes, batatas e etc.), 03 tipos de sobremesa, (doces, frutas da época, gelatina, sorvetes e etc.), café, chá, 02 tipos de suco de fruta, 02 tipos de refrigerante (01 light), água mineral (com e sem gás).	Por Pessoa	1.000	R\$ 381,17	R\$ 381.166,67
1.3	Bebida	Água mineral (com e sem gás), 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), 2 tipos de sucos de frutas, café expresso e chá, todos servidos em copos de vidro, xícaras e pires de porcelana branca, dispostos em sistema Volante.	Por Pessoa	360	R\$ 45,83	R\$ 16.500,00
1.4	Água Mineral em copo em ambiente hoteleiro	Copo com água mineral natural sem gás, acondicionada em copo de polietileno, lacrado com tampa aluminizada, contendo 200ml (mínimo de 50 unidades).	Copo	30.000	R\$ 6,43	R\$ 193.000,00
1.5	Água mineral garrafão, com bebedouro refrigerado	Água mineral em garrafão 20 litros com bebedouro refrigerado	Garrafão de 20 litros	200	R\$ 57,27	R\$ 11.453,33

1.6	Coffee Break I - Fora de ambiente Hoteleiro	Água mineral (com e sem gás), café, leite, chá, 2 tipos de sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, 1 tipo de bolo e salada de frutas, servidos em material descartável, tais como: copos, pratos, talheres, guardanapos de papel, dispostos em serviço empratado ou volante.	Por Pessoa	6.000	R\$ 52,67	R\$ 316.000,00
1.7	Coffee Break II - Fora de Ambiente Hoteleiro	Água mineral (com e sem gás), café, leite, chocolate, chá, 2 tipos de sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), iogurtes, 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, mini croissants (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de mini sanduíches (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de bolo e salada de frutas, todos servidos em copos de vidro, xícara e pires em porcelana branca, talheres, sousplat e guardapano em tecido em cânhamo ou linho, dispostos em serviço americano, dispostos em mesa buffet.	Por Pessoa	6.000	R\$ 67,00	R\$ 402.000,00
1.8	Coffee Break I - Em ambiente Hoteleiro	Água mineral (com e sem gás), café, leite, chá, 2 tipos de sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, 1 tipo de bolo e salada de frutas, servidos em material descartável, tais como: copos, pratos, talheres, guardanapos de papel, dispostos em serviço empratado ou volante.	Por Pessoa	1.200	R\$ 70,00	R\$ 84.000,00

1.9	Coffee Break II - Em ambiente Hoteleiro	Água mineral (com e sem gás), café, leite, chocolate, chá, 2, tipos de sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), iogurtes, 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, mini croissants (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de mini sanduíches (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de bolo e salada de frutas, todos servidos em copos de vidro, xícara e pires em porcelana branca, talheres, sousplat e guardapano em tecido em cânhamo ou linho, dispostos em serviço americano, dispostos em mesa buffet.	Por Pessoa	1.200	R\$ 137,67	R\$ 165.200,00
1.10	Coquetel Volante - Fora de ambiente hoteleiro	Mínimo de 5 tipos de mini salgados especiais, 3 tipos de mini salgados simples, 3 tipos de canapés, 2 tipos de empratados (mini ramaquis, etc.), 3 tipos de refrigerante (sendo 1 diet/light), 3 tipos de suco de frutas (sabor a definir), água mineral (com e sem gás), 2 tipos de coquetel de frutas sem álcool. Mesa de café para finalização, acompanhado de 3 tipos de doces (a ser definido posteriormente). No valor cotado deverá ser incluso todo o material e mão de obra, necessários (garçons em número suficiente para atender a demanda, copos de vidro e louças, etc.) para o perfeito funcionamento do mesmo. Tempo de duração: mínimo de 2 horas.	Por Pessoa	1.000	R\$ 207,83	R\$ 207.833,33

1.11	Coquetel Volante - Em ambiente hoteleiro	Mínimo de 5 tipos de mini salgados especiais, 3 tipos de mini salgados simples, 3 tipos de canapés, 2 tipos de empratados (mini ramaquis, etc.), 3 tipos de refrigerante (sendo 1 diet/light), 3 tipos de suco de frutas (sabor a definir), água mineral (com e sem gás), 2 tipos de coquetel de frutas sem álcool. Mesa de café para finalização, acompanhado de 3 tipos de doces (a ser definido posteriormente). No valor cotado deverá ser incluso todo o material e mão de obra, necessários (garçons em número suficiente para atender a demanda, copos de vidro e louças, etc.) para o perfeito funcionamento do mesmo. Tempo de duração: mínimo de 2 horas.	Por Pessoa	500	R\$ 252,83	R\$ 126.416,67
1.12	Brunch	Composto de no mínimo: 03 tipos de pães, 04 opções de frios, 03 opções de queijos, 02 opções de salada, 02 petit fours, 01 bolo, cereais, pates, geleias, frutas da estação e/ou salada de frutas. Pratos quentes: 01 torta salgada e/ou quiche, 01 carne, 01 massa, 01 peixe, bebidas: 02 opções de sucos naturais, 02 sabores de iogurte, água, leite, café, chá e chocolate quente, 01 opção de torta: mousse de chocolate ou limão.	Por Pessoa	2.000	R\$ 135,50	R\$ 271.000,00
1.13	Kit Lanche	1 suco de 200ml, 1 mini sanduíche no pão francês ou ciabata com recheio de queijo e presunto ou peito de peru e queijo branco, 01 mini bolo industrializado, 01 maçã ou pera de primeira qualidade, canudo e guardanapo, devidamente adicionados em sacos plásticos, ou qualquer outra combinação, a ser definida posteriormente.	Por Pessoa	8.000	R\$ 48,67	R\$ 389.333,33

1.14	Serviço de Garçom/Garçonete	O serviço deverá ser executado por profissional capacitado e com experiência na atividade de garçom (garçonete), devidamente uniformizado(a) e qualificado(a) para realizar todo correspondente à função de garçom, inclusive no atendimento à mesa diretora e à sala VIP, com experiência em evento e no trato com autoridades.	Diária	50	R\$ 366,67	R\$ 18.333,33
SUBTOTAL LOTE 1						R\$ 2.853.236,67

LOTE 2 - DEMAIS REGIÕES					Valor Unitário	Valor Total
ITEM	ALIMENTOS E BEBIDAS	DETALHAMENTO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE		
2.1	Almoço ou Jantar - Fora de ambiente hoteleiro	Entrada: 2 opções de pratos frios saladas/cremes/mousses); Prato principal: 2 opções de pratos quentes (peixe, ave ou carne), com respectivas guarnições, 1 opção de massa. Sobremesa: 2 tipos de doces, frutas da estação e sorvetes, todos servidos em copos de vidro, xícara e pires em porcelana branca, talheres, sousplat e guardapano em tecido em cânhamo ou linho, dispostos em serviço americano, em mesa buffet.	Por Pessoa	1.000	R\$ 199,67	R\$ 199.666,67
2.2	Almoço/Jantar "Buffet" em ambiente hoteleiro	Cardápio mínimo: saladas diversas, 02 tipos de entrada fria, 02 tipos de prato quente (peixe ou aves/carne), 01 tipo de massa, 03 guarnições (arroz, feijão, legumes, batatas e etc.), 03 tipos de sobremesa, (doces, frutas da época, gelatina, sorvetes e etc.), café, chá, 02 tipos de suco de fruta, 02 tipos de refrigerante (01 light), água mineral (com e sem gás).	Por Pessoa	500	R\$ 337,00	R\$ 168.500,00
2.3	Bebida	Água mineral (com e sem gás), 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), 2 tipos de sucos de frutas, café expresso e chá, todos servidos em copos de vidro, xícaras e pires de porcelana branca, dispostos em sistema Volante	Por Pessoa	180	R\$ 50,67	R\$ 9.120,00

2.4	Coffee Break I - Fora de ambiente Hoteleiro	Água mineral (com e sem gás), café, leite, chá, 2 tipos de sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, 1 tipo de bolo e salada de frutas, servidos em material descartável, tais como: copos, pratos, talheres, guardanapos de papel, dispostos em serviço empratado ou volante.	Por Pessoa	3.000	R\$ 54,67	R\$ 164.000,00
2.5	Coffee Break II - Fora de Ambiente Hoteleiro	Água mineral (com e sem gás), café, leite, chocolate, chá, 2 tipos de sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), iogurtes, 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, mini croissants (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de mini sanduíches (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de bolo e salada de frutas, todos servidos em copos de vidro, xícara e pires em porcelana branca, talheres, sousplat e guardapano em tecido em cânhamo ou linho, dispostos em serviço americano, dispostos em mesa buffet.	Por Pessoa	3.000	R\$ 60,67	R\$ 182.000,00
2.6	Coffee Break I - Em ambiente Hoteleiro	Água mineral (com e sem gás), café, leite, chá, 2 tipos de sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, 1 tipo de bolo e salada de frutas, servidos em material descartável, tais como: copos, pratos, talheres, guardanapos de papel, dispostos em serviço empratado ou volante.	Por Pessoa	600	R\$ 84,33	R\$ 50.600,00

2.7	Coffee Break II - Em ambiente Hoteleiro	sucos de frutas, 2 tipos de refrigerantes (normal e dietético), iogurtes, 4 tipos de petit fours, pão ou biscoito de queijo, mini croissants (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de mini sanduíches (sabor a ser definido posteriormente), 2 tipos de bolo e salada de frutas, todos servidos em copos de vidro, xícara e pires em porcelana branca, talheres, sousplat e guardapano em tecido em cânhamo ou linho, dispostos em serviço americano, dispostos em mesa buffet.	Por Pessoa	600	R\$ 114,33	R\$ 68.600,00
2.8	Coquetel Volante - Fora de ambiente hoteleiro	Mínimo de 5 tipos de mini salgados especiais, 3 tipos de mini salgados simples, 3 tipos de canapés, 2 tipos de empratados (mini ramaquis, etc.), 3 tipos de refrigerante (sendo 1 diet/light), 3 tipos de suco de frutas (sabor a definir), água mineral (com e sem gás), 2 tipos de coquetel de frutas sem álcool. Mesa de café para finalização, acompanhado de 3 tipos de doces (a ser definido posteriormente). No valor cotado deverá ser incluso todo o material e mão de obra, necessários (garçons em número suficiente para atender a demanda, copos de vidro e louças, etc.) para o perfeito funcionamento do mesmo. Tempo de duração: mínimo de 2 horas.	Por Pessoa	500	R\$ 305,00	R\$ 152.500,00

2.9	Coquetel Volante - Em ambiente hoteleiro	Mínimo de 5 tipos de mini salgados especiais, 3 tipos de mini salgados simples, 3 tipos de canapés, 2 tipos de empratados (mini ramaquis, etc.), 3 tipos de refrigerante (sendo 1 diet/light), 3 tipos de suco de frutas (sabor a definir), água mineral (com e sem gás), 2 tipos de coquetel de frutas sem álcool. Mesa de café para finalização, acompanhado de 3 tipos de doces (a ser definido posteriormente). No valor cotado deverá ser incluso todo o material e mão de obra, necessários (garçons em número suficiente para atender a demanda, copos de vidro e louças, etc.) para o perfeito funcionamento do mesmo. Tempo de duração: mínimo de 2 horas.	Por Pessoa	250	R\$ 360,33	R\$ 90.083,33
2.10	Kit Lanche	1 suco de 200ml, 1 mini sanduíche no pão francês ou ciabata com recheio de queijo e presunto ou peito de peru e queijo branco, 01 mini bolo industrializado, 01 maçã ou pera de primeira qualidade, canudo e guardanapo, devidamente adicionados em sacos plásticos, ou qualquer outra combinação, a ser definida posteriormente.	Por Pessoa	4.000	R\$ 45,33	R\$ 181.333,33
SUBTOTAL LOTE 2						R\$ 1.266.403,33



Documento assinado eletronicamente por **Cecilia Rodrigues da Silva, Chefe de Gabinete**, em 28/02/2025, às 16:30, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.sp.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0058156288** e o código CRC **60A20556**.