

Pregão Eletrônico 10/2026		Data de abertura: 31/07/2026 às 14 h	
Objeto			
Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet e fornecimento de alimentação e bebidas (café da manhã, refeição, coffee break, brunch, petit four e coquetel volante) por meio de agenciamento, a serem prestados sob demanda, incluindo todos os serviços e insumos de apoio necessários ao atendimento dos eventos institucionais do Conselho Nacional do Ministério Público (CNMP), conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência.			
Valor Total Estimado			
Anual: R\$ 567.646,00 (quinhentos e sessenta e sete mil, seiscentos e quarenta e seis reais)			
Quinquenal: R\$ 2.838.230,00 (Dois milhões, oitocentos e trinta e oito mil, duzentos e trinta reais)			
Registro de Preços?	Vistoria	Instrumento Contratual	Forma de Adjudicação
Não	Não	Sim	Menor preço global
Documentos de Habilitação			
Ver Item 7 do Edital			
Requisitos Específicos			
* O detalhamento dos documentos/requisitos de habilitação deve ser consultado na seção do instrumento convocatório acima indicada.			
Lic. Exclusiva ME/EPP?	Res. Cota ME/EPP?	Exige Amostra	Dec. nº 7.174/2010
Não	Não	Não	Não
Prazo para envio da proposta/documentação			
Até 2h após a convocação realizado pelo(a) pregoeiro(a)			
Pedidos de Esclarecimentos		Impugnações	
Até 28/07/2026 para o endereço: licitacoes@cnmp.mp.br		Até 28/07/2026 para o endereço: licitacoes@cnmp.mp.br	
Relação de itens			
Ver item 4.7.1 do Edital			

Acompanhe as sessões públicas dos Pregões do CNMP pelo endereço www.compras.gov.br, selecionando as opções **Consultas > Pregões > Em andamento > Cód. UASG “590001”**. O edital e outros anexos estão disponíveis para download no compras.gov e também no endereço www.cnmp.mp.br, opção **Transparência > Licitações**.

EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 10/2026
MODALIDADE – PREGÃO ELETRÔNICO
SEI 19.00.1300.0003830/2024-94
UASG – 590001

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.compras.gov.br

DATA: 31/07/2026

HORÁRIO: 14 HORAS

Obs.: 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 e endereço eletrônico, salvo comunicação do Pregoeiro em sentido contrário.

Torna-se público que o **Conselho Nacional do Ministério Público**, por meio da Coordenadoria de Aquisições e Licitações, sediado no Setor de Administração Federal Sul – SAFS, Quadra 2, Lote 3, Ed. Adail Belmonte, CEP 70070-600, realizará licitação do tipo **MENOR PREÇO**, na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO, visando a **contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet e fornecimento de alimentação e bebidas (café da manhã, refeição, coffee break, brunch, petit four e coquetel volante) por meio de agenciamento, a serem prestados sob demanda, incluindo todos os serviços e insumos de apoio necessários ao atendimento dos eventos institucionais do Conselho Nacional do Ministério Público (CNMP)**, de acordo com as especificações e condições descritas no Termo de Referência, nos termos da Lei 14.133/2021, de 1º de abril de 2021, da IN SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, da Lei Complementar 123/2006, de 14 de dezembro de 2006 e demais legislação aplicável e, ainda, mediante as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

- 1.1. Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet e fornecimento de alimentação e bebidas (café da manhã, refeição, coffee break, brunch, petit four e coquetel volante) por

meio de agenciamento, a serem prestados sob demanda, incluindo todos os serviços e insumos de apoio necessários ao atendimento dos eventos institucionais do Conselho Nacional do Ministério Público (CNMP), de acordo com as especificações e condições descritas no Termo de Referência - Anexo I e as condições estabelecidas, que fazem parte integrante deste edital, para todos os fins e efeitos:

1. Termo de Referência - Anexo I;
2. Planilha de Formação de Preços - Anexo II;
3. Declaração de Regularidade - Anexo III;
4. Minuta de Contrato – Anexo IV;

1.2. O modo de disputa será aberto e fechado.

1.3. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no Portal Compras.gov.br e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as últimas.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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

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

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

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

2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.5. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos na Lei Complementar nº 123/2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

2.6. Não poderão disputar esta licitação:

2.6.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.6.2. 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;

2.6.3. 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;

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

2.6.5. 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;

2.6.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.6.7. 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;

2.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

- 2.6.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 2.6.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade 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 14.133/2021.
- 2.7. O impedimento de que trata o item 2.6.4 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.
- 2.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.6.2 e 2.6.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 2.9. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 2.10. O disposto nos itens 2.6.2 e 2.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- 2.11. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.
- 2.12. A vedação de que trata o item 2.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

3.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

3.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 7.1.1 e 7.11.1 deste Edital.

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

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

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

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

3.4.4. 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.

3.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133/2021.

3.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133/2021.

3.6.1 no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item/grupo;

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

3.7. A falsidade das declarações de que tratam os itens 3.5 e 3.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, e neste Edital.

3.8. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

3.11. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

3.11.1. 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

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

3.12. 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:

3.12.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

3.12.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

3.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

4.1.1. Valor unitário do item;

4.1.2. Descrição do objeto.

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

4.2.1. O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para a contratação.

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

4.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

4.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

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

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

4.7.1. O limite máximo aceitável para a contratação será conforme tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ANUAL	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO TOTAL ANUAL (R\$)
1	Água mineral, com ou sem gás, em garrafa de 500ml.	970	Unidade	3,56	3.453,20
2	Garrafa térmica de 1,5 (um e meio) litro com água quente ou gelada e três opções de sachês para chá.	60	Unidade	16,41	984,60
3	Garrafa térmica de 1,5 (um e meio) litro de café.	50	Unidade	17,51	875,50
4	Café da manhã: composto de, no mínimo: Café, leite, água de coco (não-industrializada), 2 (duas) opções de sucos naturais, 2 (duas) opções de iogurte, chocolate-quente, granola; Aveia, 3 (três) opções de frutas da estação fatiadas ou apresentadas na forma de salada de frutas, em porções individualizadas (com leite condensado à parte), 3 (três) tipos de mini pães (branco, italiano, grãos, brioche, folhado, croissant), apresentados em cesta; pão de queijo assado, no máximo 1 (uma) hora antes do horário de consumo; 3 (três)	480	Por Pessoa	22,76	10.924,80

tipos de Frios (queijos, salame, peito de peru, presunto), Requeijão, patês e Geleias, apresentados em tábua ou suporte que conserve a estética e as condições sanitárias, Mel, Manteiga com e sem sal, Patês, Omelete ou ovos mexidos, cachorro quente ou calabresa acebolada, cuscuz (apresentado em variações regionais), canjica servida em porções individualizadas (com canela à parte), tapioca com 3 (três) tipos de recheios (dentre eles, opção vegetariana), 3 (três) tipos de salgados assados (croissant, pastel, esfirra, quiche, folhado, empada, etc); 2 (duas) opções de mini sanduíches (recheios diversos a combinar, como pastas, frios e saladas), 2 (duas) opções de bolo (um com cobertura). Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes (preferencialmente elétricos ou com sistema de banho maria) que mantenham a sua temperatura. De igual forma, as bebidas ou alimentos gelados, devem ser servidos em recipientes (inclusive com gelo), que mantenham a sua temperatura. O serviço deverá ter duração de 150 minutos a 210 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.				
--	--	--	--	--

CONSELHO NACIONAL DO MINISTÉRIO PÚBLICO

5	Refeição, composta de, no mínimo: água, água com gás, 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - “normal” e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - “zero”, 2 (duas) opções de sucos naturais. 03 (três) opções de saladas (salpicão, caprese <i>caesar</i>, marroquina, feijão fradinho, folhas, etc) com molhos (leve, como vinagrete, cremoso (como caesar e iogurte) e cítrico à parte; 03 (três) opções de proteína (uma de boi; uma de peixe, ou de frango ou de porco e uma de origem vegetal); 04 (quatro) opções de guarnições (incluídas duas variedades regionais de arroz); 01 (uma) opção de massa; 03 (três) opções de sobremesas; 03 (três) opções de frutas da estação, fatiadas ou apresentadas na forma de salada de frutas (com leite condensado à parte); Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes (necessariamente elétricos), que mantenham a sua temperatura. De igual forma, as bebidas ou alimentos gelados, devem ser servidos em recipientes (inclusive com gelo), que mantenham a sua temperatura. O serviço deverá ter duração de 120 minutos a 180 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.	460	Por Pessoa	85,18	39.182,80
6	<i>Coffee break</i>, composto de, no mínimo: água; café; leite quente e frio; chocolate quente; 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - “normal” e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - “zero”; 2 (duas) opções de iogurte; 2 (duas) opções de sucos naturais; 2 (duas) opções de <i>fingersandwich</i> (pães de metro ou pães integral, branco, sírio, entre outros, com recheios diversos, como pastas, frios e saladas); pão de queijo (tamanho coquetel), assado no máximo 1 (uma) hora antes do horário de consumo; aveia, granola; torradas, requeijão, patês, geleias e manteiga com e sem sal; 2 (duas) opções de bolos (um com cobertura); 3 (três) opções de salgados quentes (croissant, pastel,	7000	Por Pessoa	31,36	219.520,00

CONSELHO NACIONAL DO MINISTÉRIO PÚBLICO

	esfirra, quiche, folhado, empada, etc), sendo 1 opção de salgado folheado; 1 (uma) opção de mini-quiche; 3 (três) opções de frutas secas; 3 (três) opções de castanhas e 4 (quatro) opções de frutas da estação, fatiadas ou apresentadas na forma de salada de frutas, individualizada (leite condensado à parte). Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes (preferencialmente elétricos, ou com sistema de banho maria), que mantenham a sua temperatura. De igual forma, as bebidas ou alimentos gelados, devem ser servidos em recipientes (inclusive com gelo), que mantenham a sua temperatura. O serviço deverá ter duração de 60 minutos a 90 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.				
7	<i>Brunch</i>, composto de, no mínimo: bebidas (2 (duas) opções de sucos naturais, água, 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - “normal” e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - “zero”, 2 (dois) sabores de iogurte, água com gás, leite, café e chocolate quente; pão de queijo assado no máximo 1 (uma) hora antes do horário de consumo; tábua de frios (ou suporte que conserve a estética e as condições sanitárias) com 4 (quatro) opções de Frios (peito de peru, presunto, salame, copa e lombo defumado), 3 (três) opções de queijos (requeijão, queijo branco, prato, emmenthal, provolone e estepe, brie, gouda) e frutas (uva, damasco e/ou morango, dentre outros); 03 (três) tipos de Pães (branco, italiano, grãos, brioche, folhado, croissant), apresentados em cesta; 02 opções de saladas (folhas, salpicão, etc); 2 (dois) biscoitos amanteigados, 2 (duas) opções de bolo; cereais, patês, mel e geleias, 3 (três) opções de frutas da estação, fatiadas ou apresentadas na forma de salada de frutas, granola e aveia;	1150	Por Pessoa	52,59	60.478,50

	Pratos quentes: 1 (uma) opção de torta salgada e/ou quiche, 01 (uma) opção de carne; 1 (uma) opção de massa; 1 (uma) opção de peixe. Os pratos quentes poderão ser substituídos, a critério do Contratante, por torta, empadão, quiche, quibe assado ou outros gêneros, a definir; 2 (duas) opções de sobremesa (mousse de chocolate ou limão, quindim e sorvetes, tortas, churros, etc); 2 (dois) tipos de frutas secas e 2 (dois) tipos de castanhas. Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes (preferencialmente elétricos, ou com sistema de banho maria), que mantenham a sua temperatura. De igual forma, as bebidas ou alimentos gelados, devem ser servidos em recipientes (inclusive com gelo), que mantenham a sua temperatura. O serviço deverá ter duração de 120 minutos a 180 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.				
8	Petit Four e Pão de Queijo, composto de, no mínimo: 2 (duas) opções de sucos naturais; 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - “normal” e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - “zero”, chocolate quente; 2 (duas) variedades de biscoitos amanteigados (petit four) doces; 2 (duas) variedades de biscoito (petit four) salgados; 3 opções de frutas da estação, fatiadas ou apresentada na forma de salada de frutas, granola, aveia e pão de queijo assado no máximo 1 (uma) hora antes do horário de consumo. Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes que mantenham a sua temperatura ou reaquecidos quando necessário. A quantidade mínima por pessoa deve ser de 6 (seis) unidades de biscoito e 8 (oito) unidades de pão de queijo (tamanho coquetel).	2500	Por Pessoa	15,89	39.725,00

CONSELHO NACIONAL DO MINISTÉRIO PÚBLICO

	O serviço deverá ter duração de 180 minutos a 240 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.				
9	Coquetel volante – sem bebida alcoólica – composto de, no mínimo: água mineral com e sem gás; 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - “normal” e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - “zero”; 2 (duas) opções de sucos naturais; 2 (duas) opções de coquetéis de frutas sem álcool; 2 (duas) opções de mini-saladas; 10 (dez) opções de salgados quentes, sendo 4 (quatro) opções de salgados assados, 2 (duas) opções de salgados fritos, 2 (duas) opções de salgados folheados e 2 (duas) opções de salgados doces; 3 (três) opções de canapés, 3 (três) tipos de empratados; mesa de café com 3 (três) tipos de petit four doce. Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes que mantenham a sua temperatura (preferencialmente elétricos, com sistema de banho maria). Os empratados poderão ser substituídos, a critério do Contratante, por gêneros a definir. O serviço deverá ter duração de 120 minutos a 180 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.	650	Por Pessoa	58,00	37.700,00
10	Garçom – Profissional uniformizado e com experiência na execução do serviço. Deverá estar disponível durante a prestação do serviço.	800	Diária (8h)	168,61	134.888,00
11	Locação de toalhas, diversas cores, incluídas as cores preta e branca, para mesas redondas (1,20m de diâmetro).	240	Unidade	35,56	8.534,40
12	Locação de toalhas, diversas cores, incluídas as cores preta e branca, para mesas retangulares (2,50m x 0,60m).	320	Unidade	35,56	11.379,20
VALOR GLOBAL ANUAL					567.646,00
VALOR GLOBAL QUINQUENAL					2.838.230,00

- 4.7.2. O Prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
- 4.7.3. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
- 4.7.4. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item
- 4.8. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

- 5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 5.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 5.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 5.5. O lance deverá ser ofertado pelo menor valor global:
- 5.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

5.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 1% (um por cento).

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

5.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

5.11. 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.

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

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

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

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

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

5.12. 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.

5.12.1. 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.

5.12.2. 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.

5.12.3. 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.

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

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

5.13. 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/menor percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

5.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 5.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

5.13.2. 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.

5.13.3. 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.

- 5.13.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 5.13.5. 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.
- 5.13.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.17. 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.
- 5.18. 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.
- 5.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 5.20. 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, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

- 5.20.1. 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.
- 5.20.2. 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.
- 5.20.3. 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.
- 5.20.4. 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.
- 5.21. 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.
- 5.21.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133/2021, nesta ordem:
- 5.21.1.1. Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- 5.21.1.2. 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 nesta Lei;
- 5.21.1.3. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- 5.21.1.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

5.21.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

5.21.2.1. Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

5.21.2.2. Empresas brasileiras;

5.21.2.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

5.21.2.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

5.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.22.1. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

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

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

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

5.22.5. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

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

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.6 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

6.1.1. SICAF;

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

6.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

6.1.4. Lista de licitantes inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União.

6.2. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas ao CEIS, CNEP e Lista de licitantes inidôneos pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU.

6.3. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

6.4. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, *caput*)

6.4.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

6.4.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

6.4.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

6.5. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

6.6. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 2.5 e 3.6 deste edital.

6.7. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

6.8. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.8.1. conter vícios insanáveis;

6.8.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

6.8.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

6.8.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

6.8.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

6.9. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

6.9.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

6.9.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

6.9.1.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

6.10. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

6.11. 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 elaborada pela Administração, 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.

6.12. 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;

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

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

6.13. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

6.14. Caso o Termo de Referência exija a apresentação da amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

6.15. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

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

6.17. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

6.18. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a

verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1 Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133/2021.

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

7.2 Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

7.3 Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

7.4 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por qualquer outro meio eletrônico, desde que seja possível comprovar sua veracidade.

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

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

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

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

7.9 A habilitação será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

7.9.1 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

7.10 É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, *caput*).

7.10.1 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

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

7.11.1 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, podendo ser prorrogável, a critério da administração, desde que antes de findo o prazo inicial e mediante solicitação escrita e justificada do licitante.

7.11.2 Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

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

7.12.1 Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

7.12.2 Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

7.13 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

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

7.13.2 atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

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

7.15 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

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

7.17 A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

7.18 Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e 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.

7.19 Ressalvado o disposto no item 7.9, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

7.20 Habilitação Jurídica:

7.20.1 No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

7.20.2 Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br.

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

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

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

7.20.6 Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País.

7.20.7. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

7.21 Regularidade Fiscal e Trabalhista:

7.21.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso.

7.21.2 Prova de regularidade para com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS (Certificado de Regularidade de FGTS - CRF).

7.21.3 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela

Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

7.21.4. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e/ou Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre.

7.21.5. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais ou municipais relacionados ao objeto contatual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

7.21.6. Certidão de regularidade trabalhista (CNDT).

7.22. Qualificação econômico-Financeira:

7.22.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor.

7.22.2. Balanço Patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

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

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

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

7.22.3. Patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, exigido apenas no caso de a licitante apresentar resultado igual ou inferior a 1 (um) em qualquer dos índices Liquidez Geral, Liquidez Corrente e Solvência Geral.

7.22.4. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação.

7.22.5. 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.

7.22.6. 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.

7.22.7. O atendimento dos índices econômicos previstos neste Edital deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo licitante.

7.22.8. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

7.23 Qualificação Técnica

7.23.1. A documentação relativa à Qualificação Técnica das empresas licitantes deverá atender aos critérios estabelecidos no item 21 do Termo de Referência (anexo I do edital).

7.23.2. O Licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123/2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das condições contábeis do último exercício.

7.23.3. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a sessão será suspensa, sendo informada a nova data e horário para a sua continuidade.

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

7.23.5. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para a habilitação, o órgão examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às especificações do objeto e as condições de habilitação.

7.23.6. Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o licitante será habilitado.

8. DOS RECURSOS

8.1 A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133/2021.

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

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

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

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

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

8.3.4 na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133/2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

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

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

8.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

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

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

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

8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

9.1.1 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

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

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

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

9.1.2.3 pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

9.1.2.4 deixar de apresentar amostra, quando for o caso;

9.1.2.5 apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

9.1.3.1 recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

9.1.4 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

9.1.5 fraudar a licitação

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

9.1.6.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

9.1.6.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;

9.1.6.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

9.1.7 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

9.1.8 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

9.2 Com fulcro na Portaria CNMP-SG nº 153/2023 e na Lei nº 14.133/2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

9.2.1 advertência;

9.2.2 multa, a ser recolhida no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da comunicação oficial, nas hipóteses previstas nos itens 18 – Das Sanções Administrativas e 19 – Tabela de Penalidades, ambas do Termo de Referência – anexo I do edital.

9.2.3 impedimento de licitar e contratar e

9.2.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

9.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

9.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida.

9.3.2 as peculiaridades do caso concreto

9.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes

9.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

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

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

9.6 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da

Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

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

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

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

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

10.10 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133/2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

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

10.12 A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo e-mail: licitacoes@cnmp.mp.br.

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

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

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

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

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

11.3 Não poderá ser contratada a Licitante, ainda que habilitada e tendo o objeto a ela adjudicado, que possuir registro no Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Federais - Cadin, nos termos do art. 6º-A da Lei 10.522/2002, incluído pela Lei nº 14.973/2024.

11.4 À Licitante com registro no Cadin, poderá ser facultada a possibilidade de regularização ou quitação de seu débito, para levantar o impedimento à contratação, no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da notificação, prazo este passível de prorrogação, a pedido do licitante, desde que esteja devidamente justificado.

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

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

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

11.8 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.

11.9 Para fins de aplicação das sanções administrativas previstas no item 9 do presente Edital, o lance é considerado proposta.

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

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

11.12 A Contratante deverá notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

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

11.14 Caberá à contratada, independente de declaração expressa, cientificar-se e submeter-se, no que couber, ao disposto no CÓDIGO DE ÉTICA DO CNMP, estabelecido pela Portaria CNMP-PRESI Nº 44, de 9 de abril de 2018.

11.15 O CNMP não é unidade cadastradora do SICAF, apenas realiza consulta junto ao mesmo.

11.16 Os casos omissos, bem como as dúvidas suscitadas, serão dirimidas pelo Pregoeiro, por meio do e-mail licitacoes@cnmp.mp.br.

11.17 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço sítio eletrônico do CNMP.

11.18 O foro da Justiça Federal da cidade de Brasília-DF é o competente para dirimir quaisquer questões judiciais resultantes deste edital.

Brasília, de de 2026.

Marciel Rubens da Silva

Pregoeiro

EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 10/2026
MODALIDADE – PREGÃO ELETRÔNICO

SEI 19.00.1300.0003830/2024-94

UASG – 590001

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet e fornecimento de alimentação e bebidas (café da manhã, refeição, coffee break, brunch, petit four e coquetel volante) por meio de agenciamento, a serem prestados sob demanda, incluindo todos os serviços e insumos de apoio necessários ao atendimento dos eventos institucionais do Conselho Nacional do Ministério Público (CNMP), conforme especificações e quantitativos estabelecidos neste Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. Da Fundamentação da Contratação

2.1.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos está pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares – ETP, em documento SEI 1037283.

2.1.2. A presente solução visa o fornecimento, sob demanda, de alimentos, bebidas e serviços de apoio logístico para os eventos institucionais, sessões plenárias e atividades finalísticas do CNMP. A contratação é essencial para assegurar a continuidade das atividades estratégicas do órgão, dada a inexistência de estrutura própria de alimentação e a relevância da hospitalidade no relacionamento interinstitucional.

2.1.3. A necessidade de novo certame decorre do encerramento do Contrato CNMP nº 31/2021, com vigência máxima até 19/08/2026, bem como da necessidade de adequação do objeto ao atual perfil de demanda e aos requisitos de saúde e sustentabilidade identificados nos levantamentos de 2024 e 2025.

2.1.4. O serviço será licitado em lote único e prestado prioritariamente nas dependências do CNMP em Brasília/DF, podendo ocorrer em outros locais no Distrito Federal, conforme a conveniência da Administração.

2.1.5. Os quantitativos estimados baseiam-se no histórico de consumo dos exercícios anteriores, acrescidos de projeção de crescimento institucional de 10%, conforme detalhado no respectivo ETP.

2.2. Do parcelamento ou não do objeto

2.2.1. Não se mostra vantajoso o parcelamento do objeto da contratação, tendo em vista que a execução por uma única empresa propicia maior padronização na prestação dos serviços, bem como ganhos de eficiência na gestão e fiscalização contratual. A centralização da execução também reduz riscos operacionais, especialmente em eventos simultâneos ou com necessidades variáveis, e contribui para a adequada coordenação dos insumos, da equipe de apoio e do cronograma de atendimento.

2.3. Da Conexão Entre a Contratação e o Planejamento Existente

2.3.1. A presente contratação está prevista no Plano de Contratações Anual – PCA – 2026, como ação PG_26_ASCEV_011, denominada "Contratação de empresa para fornecimento de refeições para os eventos institucionais do CNMP", presente no Plano de Gestão para o exercício de 2026, conforme Portaria CNMP-PRESI Nº 326 de 18 de dezembro de 2025.

2.4. Do Serviço Contínuo e do Prazo Plurianual do Contrato

2.4.1. A contratação destina-se ao atendimento das necessidades permanentes e recorrentes do CNMP, relacionadas diretamente à realização de eventos institucionais, Sessões Plenárias, capacitações e demais atividades finalísticas, as quais integram, de forma estrutural, o funcionamento regular do órgão.

2.4.2. Ainda que a execução do serviço ocorra sob demanda e esteja vinculada a eventos específicos, a necessidade administrativa que lhe dá origem é permanente e prolongada, renovando-se de maneira contínua ao longo dos exercícios. A essencialidade e a habitualidade desse suporte operacional caracterizam o objeto como serviço de natureza contínua, nos termos do art. 6º, inciso XV, da Lei nº 14.133/2021.

2.4.3. O prazo plurianual do contrato tende a reduzir a quantidade de procedimentos licitatórios ao longo do tempo, diminuindo custos administrativos, bem como de alocação de recursos humanos dos quadros do CNMP. Além disso, a plurianualidade favorece padronização dos serviços, redução de riscos operacionais e maior previsibilidade orçamentária.

2.5. Da natureza do objeto

2.5.1. Nos termos na Portaria CNMP-SG Nº 332 de 10/10/2022, os bens empregados na execução do serviço configuram-se como bens de consumo de qualidade comum.

2.5.2. Os serviços, objeto deste termo de referência, são considerados comuns, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, portanto, enquadram-se na categoria de bens e serviços comuns de que trata o inciso XIII, art. 6º, da Lei nº 14.133/2021.

3. DESCRIÇÃO DO OBJETO

3.1. A presente contratação tem por objeto a prestação de serviços de fornecimento de alimentos e bebidas, sob demanda, destinados ao atendimento de eventos institucionais do CNMP, incluindo o preparo, fornecimento, montagem, reposição e demais serviços e insumos de apoio necessários à adequada execução do serviço. A solução contempla diferentes modalidades de atendimento, compatíveis com o porte, a duração e a natureza dos eventos, conforme especificações descritas no quadro a seguir:

LOTE ÚNICO	ITEM	DESCRIÇÃO
	1	Água mineral, com ou sem gás, em garrafa de 500ml.
	2	Garrafa térmica de 1,5 (um e meio) litro com água quente ou gelada e três opções de sachês para chá.
	3	Garrafa térmica de 1,5 (um e meio) litro de café.
	4	Café da manhã: composto de, no mínimo: Café, leite, água de coco (não-industrializada), 2 (duas) opções de sucos naturais, 2 (duas) opções de iogurte, chocolate-quente, granola; Aveia, 3 (três) opções de frutas da estação fatiadas ou apresentadas na forma de salada de frutas, em porções individualizadas (com leite condensado à parte), 3 (três) tipos de mini pães (branco, italiano, grãos, brioche, folhado, croissant), apresentados em cesta; pão de queijo assado, no máximo 1 (uma) hora antes do horário de consumo; 3 (três) tipos de Frios (queijos, salame, peito de peru, presunto), Requeijão, patês e Geleias, apresentados em tábua ou suporte que conserve a estética e as condições sanitárias, Mel, Manteiga com e sem sal, Patês, Omelete ou ovos mexidos, cachorro quente ou calabresa acebolada, cuscuz (apresentado em variações regionais), canjica servida em porções individualizadas (com canela à parte), tapioca com 3 (três) tipos de recheios (dentre eles, opção vegetariana), 3 (três) tipos de salgados assados (croissant, pastel, esfirra, quiche, folhado, empada, etc); 2 (duas) opções de mini sanduíches (recheios diversos a combinar, como pastas, frios e saladas), 2 (duas) opções de bolo (um com cobertura). Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes (preferencialmente elétricos ou com sistema de banho maria) que mantenham a sua temperatura. De igual forma, as bebidas ou alimentos gelados, devem ser servidos em recipientes (inclusive com gelo), que mantenham a sua temperatura. O serviço deverá ter duração de 150 minutos

		a 210 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.
5		Refeição, composta de, no mínimo: água, água com gás, 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - “normal” e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - “zero”, 2 (duas) opções de sucos naturais. 03 (três) opções de saladas (salpicão, caprese <i>caesar</i> , marroquina, feijão fradinho, folhas, etc) com molhos (leve, como vinagrete, cremoso (como caesar e iogurte) e cítrico à parte; 03 (três) opções de proteína (uma de boi; uma de peixe, ou de frango ou de porco e uma de origem vegetal); 04 (quatro) opções de guarnições (incluídas duas variedades regionais de arroz); 01 (uma) opção de massa; 03 (três) opções de sobremesas; 03 (três) opções de frutas da estação, fatiadas ou apresentadas na forma de salada de frutas (com leite condensado à parte); Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes (necessariamente elétricos), que mantenham a sua temperatura. De igual forma, as bebidas ou alimentos gelados, devem ser servidos em recipientes (inclusive com gelo), que mantenham a sua temperatura. O serviço deverá ter duração de 120 minutos a 180 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.
6		<i>Coffee break</i> , composto de, no mínimo: água; café; leite quente e frio; chocolate quente; 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - “normal” e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - “zero”; 2 (duas) opções de iogurte; 2 (duas) opções de sucos naturais; 2 (duas) opções de <i>fingersandwich</i> (pães de metro ou pães integral, branco, sírio, entre outros, com recheios diversos, como pastas, frios e saladas); pão de queijo (tamanho coquetel), assado no máximo 1 (uma) hora antes do horário de consumo; aveia, granola; torradas, requeijão, patês, geleias e manteiga com e sem sal; 2 (duas) opções de bolos (um com cobertura); 3 (três) opções de salgados quentes (croissant, pastel, esfirra, quiche, folhado, empada, etc), sendo 1 opção de salgado folheado; 1 (uma) opção de mini-quiche; 3 (três) opções de frutas secas; 3 (três) opções de castanhas e 4 (quatro) opções de frutas da estação, fatiadas ou apresentadas na forma de salada de frutas, individualizada (leite condensado à parte). Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes (preferencialmente elétricos, ou com sistema de banho maria), que mantenham a sua temperatura. De igual forma, as bebidas ou alimentos gelados, devem ser servidos em recipientes (inclusive com gelo), que mantenham a sua temperatura. O serviço deverá ter duração de 60 minutos a 90 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.
7		<i>Brunch</i> , composto de, no mínimo: bebidas (2 (duas) opções de sucos naturais, água, 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - “normal” e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - “zero”, 2 (dois) sabores de iogurte, água com gás, leite, café e chocolate quente; pão de queijo assado no máximo 1 (uma) hora antes do horário de consumo; tábua de frios (ou suporte que conserve a estética e as condições sanitárias) com 4 (quatro) opções de Frios (peito de peru, presunto, salame, copa e lombo defumado), 3 (três) opções de queijos (requeijão, queijo branco, prato, emmenthal, provolone e estepe, brie, gouda) e frutas (uva, damasco e/ou morango, dentre outros); 03 (três) tipos de Pães (branco, italiano, grãos, brioche, folhado, croissant), apresentados em cesta; 02 opções de saladas (folhas, salpicão, etc); 2 (dois) biscoitos amanteigados, 2 (duas) opções de bolo; cereais, patês, mel e geleias, 3 (três) opções de frutas da estação, fatiadas ou apresentadas na forma de salada de frutas, granola e aveia; Pratos quentes: 1 (uma) opção de torta salgada e/ou quiche, 01 (uma) opção de carne; 1 (uma) opção de massa; 1 (uma) opção de peixe. Os pratos quentes poderão ser substituídos, a critério do Contratante, por torta, empadão, quiche, quibe assado ou outros gêneros, a definir; 2 (duas) opções de sobremesa (mousse de chocolate ou limão, quindim e sorvetes, tortas, churros, etc); 2 (dois) tipos de frutas secas e 2 (dois) tipos de castanhas. Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes (preferencialmente elétricos, ou com sistema de banho maria), que mantenham a sua temperatura. De igual forma, as bebidas ou alimentos gelados,

		devem ser servidos em recipientes (inclusive com gelo), que mantenham a sua temperatura. O serviço deverá ter duração de 120 minutos a 180 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.
	8	Petit Four e Pão de Queijo, composto de, no mínimo: 2 (duas) opções de sucos naturais; 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - “normal” e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - “zero”, chocolate quente; 2 (duas) variedades de biscoitos amanteigados (petit four) doces; 2 (duas) variedades de biscoito (petit four) salgados; 3 opções de frutas da estação, fatiadas ou apresentada na forma de salada de frutas, granola, aveia e pão de queijo assado no máximo 1 (uma) hora antes do horário de consumo. Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes que mantenham a sua temperatura ou reaquecidos quando necessário. A quantidade mínima por pessoa deve ser de 6 (seis) unidades de biscoito e 8 (oito) unidades de pão de queijo (tamanho coquetel). O serviço deverá ter duração de 180 minutos a 240 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.
	9	Coquetel volante – sem bebida alcoólica – composto de, no mínimo: água mineral com e sem gás; 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - “normal” e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - “zero”; 2 (duas) opções de sucos naturais; 2 (duas) opções de coquetéis de frutas sem álcool; 2 (duas) opções de mini-saladas; 10 (dez) opções de salgados quentes, sendo 4 (quatro) opções de salgados assados, 2 (duas) opções de salgados fritos, 2 (duas) opções de salgados folheados e 2 (duas) opções de salgados doces; 3 (três) opções de canapés, 3 (três) tipos de empratados; mesa de café com 3 (três) tipos de petit four doce. Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes que mantenham a sua temperatura (preferencialmente elétricos, com sistema de banho maria). Os empratados poderão ser substituídos, a critério do Contratante, por gêneros a definir. O serviço deverá ter duração de 120 minutos a 180 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.
	10	Garçom – Profissional uniformizado e com experiência na execução do serviço. Deverá estar disponível durante a prestação do serviço.
	11	Locação de toalhas, diversas cores, incluídas as cores preta e branca, para mesas redondas (1,20m de diâmetro).
	12	Locação de toalhas, diversas cores, incluídas as cores preta e branca, para mesas retangulares (2,50m x 0,60m).

3.2. Condições Gerais de Execução do Objeto

3.2.1. Os serviços serão executados sob demanda, conforme as agendas institucionais do CNMP, mediante a emissão prévia de Ordem de Serviço (OS) pelo CONTRATANTE, com antecedência mínima de 1 (um) dia útil da data de realização do evento. Em casos de extrema urgência, devidamente justificados, a contratada poderá ser acionada em prazo inferior, mediante consulta prévia de disponibilidade técnica e operacional.

3.2.2. O prazo para mobilização e prestação dos serviços é de, no mínimo, 18 (dezoito) horas a contar do envio da Ordem de Serviço.

3.2.2.1. É admitida a flexibilização excepcional do horário de início do evento em até 120 (cento e vinte) minutos (antecipação ou postergação), exclusivamente mediante validação da Fiscalização do Contrato.

3.2.3. A CONTRATADA deverá submeter o cardápio sugerido à aprovação da Fiscalização do Contrato no prazo máximo de 4 (quatro) horas após o recebimento da OS, garantindo a adequação aos perfis de restrição alimentar mapeados para o evento.

3.2.4. Em razão da inexistência de cozinha industrial no edifício sede do CNMP, admite-se o preparo externo, desde que assegurado o acondicionamento e transporte em veículos adequados, mantendo a integridade e temperatura dos alimentos.

3.2.5. A CONTRATADA deverá manter cadastro de fornecedores e parceiros logísticos que garantam o padrão de qualidade exigido, preferencialmente apresentando referências de mercado com experiência no ramo, podendo a fiscalização solicitar a comprovação da procedência dos insumos a qualquer tempo.

3.3. Dos requisitos sanitários e segurança alimentar

3.3.1. A execução observará rigorosamente o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprovado pela Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, com as suas alterações posteriores, bem como demais normas sanitárias aplicáveis, com especial atenção à manutenção de temperaturas, controle de exposição e prevenção de contaminação microbiana.

3.3.1.1. É obrigatória a identificação de todos os itens servidos por meio de prismas identificadores, informando o nome do alimento e alertas de alérgenos (ex: "contém glúten", "sem lactose").

3.3.2. Alimentos como quiches e bolos deverão ser apresentados já fracionados para facilitar o autosserviço e a fluidez do atendimento.

3.3.3. Para a modalidade “Refeição”, a CONTRATADA deverá garantir a porção mínima de 200g (duzentas gramas) de proteína (peso cozido/preparado) por usuário.

3.4. Dos recursos humanos e qualificação

3.4.1. Os serviços serão prestados por equipe não residente, qualificada e em quantitativo suficiente, incluindo:

a) Responsável Técnico (Nutricionista): Com formação em Nutrição e registro ativo no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN); responsável pela elaboração e assinatura dos cardápios, garantindo a segurança sanitária e o atendimento às restrições alimentares (ex: dietas sem glúten, lactose e açúcar).

b) Encarregado de Cozinha (Chef ou Cozinheiro): Com experiência comprovada em serviços de buffet, responsável pela coordenação da produção e pelo padrão de apresentação e sabor.

c) Garçons: Com experiência em atendimento de eventos protocolares ou institucionais.

3.4.2. Os profissionais deverão utilizar uniformes limpos e padronizados, além de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados à manipulação de alimentos, observando rigorosamente as normas de higiene (RDC 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), segurança e conduta profissional.

3.4.3. A documentação da equipe deverá ser apresentada em até 10 (dez) dias úteis após a assinatura do contrato, e atualizada em caso de substituição, devendo estar regularizada antes do primeiro evento.

3.4.3.1. Comprovação da qualificação exigida:

a) Nutricionista: Cópia da carteira profissional ativa e Certidão de Regularidade emitida pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).

b) Encarregado de Cozinha: Comprovação de experiência mínima de 24 (vinte e quatro) meses, via cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS), contratos ou atestados de capacidade técnica.

c) Garçons: Comprovação de experiência mínima de 12 (doze) meses em sua respectiva área, via cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS), Contratos de Prestação de Serviço ou Atestados de Capacidade Técnica emitidos em nome do profissional.

3.5. Das diretrizes de consumo e viabilidade

3.5.1. Os quantitativos anuais previstos nas tabelas deste Termo de Referência são estimativos, não constituindo obrigação de consumo mínimo por parte do CNMP.

3.5.1.2. A média mensal de eventos no ano de 2024, que requereram alimentação foi de 8,9 e, em 2025, foi de 10.

3.5.1.3. Para a prestação dos serviços de alimentação, sempre serão necessários ao menos 2 garçons. Em se tratando de eventos voltados para autoridades do primeiro escalão, serão necessários 3 garçons a cada 20 autoridades. Para os demais eventos, contar-se-á com 2 garçons para os 20 primeiros participantes e um garçom adicional a cada novo bloco com 20 participantes.

4. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

4.1. A execução do objeto deverá observar os critérios de sustentabilidade contidos no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, no Decreto nº 7.746/2012 e na IN SLTI/MPOG nº 01/2010.

4.2. Segurança Sanitária: A contratada deverá seguir estritamente as diretrizes da RDC 216/2004 da ANVISA, garantindo a manutenção das temperaturas de segurança para alimentos quentes e frios, mediante uso de réchauds (preferencialmente elétricos) e recipientes térmicos, de modo a prevenir a proliferação microbiana.

4.3. Gestão de Resíduos: A contratada é responsável pela separação dos resíduos gerados na prestação do serviço (orgânicos e recicláveis) e pela sua destinação ambientalmente adequada, vedado o descarte de óleos de fritura ou resíduos gordurosos na rede de esgoto do CNMP.

4.4. Redução de Impacto: A contratada deverá priorizar o uso de materiais reutilizáveis (louças, vidros e inox) ou, na impossibilidade, materiais biodegradáveis/compostáveis, vedada a utilização de plásticos de uso único (como mexedores de café plásticos), em consonância com as boas práticas ambientais.

5. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. Os recursos dessa contratação estão consignados no orçamento da União para 2026, no Plano Interno PG_26_ASCEV_011, PTRES 174664 e Naturezas de Despesa 3.3.90.39-41 (alimentação) e 3.3.90.39-22 (mão de obra e locação).

6. VIGÊNCIA DO CONTRATO

6.1. O Contrato terá vigência por 5 (cinco) anos, contados a partir da data da sua assinatura, podendo, a critério da Administração, ser prorrogado sucessivamente, até o limite de 10 (dez) anos, conforme artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021;

6.2. O prazo para assinatura do instrumento contratual ou documento equivalente, é de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das penalidades previstas no Edital e seus anexos.

6.2.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração. (Art. 90. § 1º)

7. REAJUSTE

- 7.1. Os preços contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/____.
- 7.2. Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo CONTRATANTE, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 7.4. Os reajustes deverão ser precedidos de solicitação da CONTRATADA.
- 7.5. Ocorrerá a preclusão do direito de reajuste caso a CONTRATADA não solicite tempestivamente até 6 (seis) meses após os prazos constantes dos itens 7.1 e 7.3, conforme o caso.
- 7.6. Ocorrerá a preclusão do direito ao reajuste se o pedido for formulado depois de extinto o contrato.
- 7.7. A solicitação de reajuste será respondida pela CONTRATANTE no prazo de 60 dias, contados da data de apresentação do pedido, desde que devidamente instruído com todos os documentos necessários à análise da solicitação.

8. ENTREGA, PRAZO E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

- 8.1. O prazo para início da prestação dos serviços é de 18 (dezoito) horas corridas, contados da hora de envio da ordem de serviço;
- 8.2. Considera-se início da prestação dos serviços a disponibilização, no local e no horário definidos para o evento, de toda a estrutura necessária à execução do objeto, incluindo equipe devidamente uniformizada, materiais, equipamentos, insumos e demais recursos previstos.
- 8.3. Os serviços serão prestados mediante Ordem de Serviço (OS) emitida pelo CONTRATANTE e executados conforme as condições nela estabelecidas.
- 8.4. A conformidade da execução será verificada pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato durante a realização do evento, considerando, dentre outros aspectos, o atendimento ao cardápio aprovado, a qualidade, a temperatura de segurança dos alimentos, a organização do serviço, a quantidade ofertada e o cumprimento dos horários.
- 8.5. Constatada a execução em conformidade com as especificações deste Termo de Referência, os serviços serão recebidos provisoriamente ao final do evento ou no mesmo dia de sua realização, mediante registro da fiscalização.

8.6. Na hipótese de verificação de inconformidades passíveis de correção durante a execução, a CONTRATADA deverá promover os ajustes necessários de imediato ou no prazo definido pela fiscalização, observado o limite de exequibilidade inerente ao evento.

8.7. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 7 (sete) dias úteis contados do recebimento provisório, após a consolidação dos registros da fiscalização e a verificação documental pertinente, mediante atesto formal do objeto.

8.8. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato."

9. LOCAL PARA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

9.1. Os serviços deverão ser prestados prioritariamente nas dependências do CNMP – Conselho Nacional do Ministério Público, localizado no SAFS – Setor de Administração Federal Sul –Quadra 02 – Lote 03, Edifício Adail Belmonte, Brasília/DF, CEP 70070-600, ou em localidade diversa, no âmbito do Distrito Federal para atender a eventos institucionais realizados fora da sede.

9.2. A prestação dos serviços deverá ser realizada nas condições especificadas neste Termo de Referência.

10. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

10.1. Proporcionar as facilidades indispensáveis à boa execução das obrigações contratuais;

10.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

10.3. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos serviços realizados provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimentos;

10.4. Comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no serviço realizado, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido;

10.5. Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente ao serviço, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

10.6. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente contrato/objeto, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados;

- 10.7. Aplicar as sanções, conforme previsto no termo de referência (e/ou outros instrumentos adequados, como edital e contrato);
- 10.8. Assegurar o livre acesso dos empregados da CONTRATADA, no período de expediente do CNMP, nos dias úteis, desde que devidamente identificados, aos locais em que devam executar suas tarefas, sendo vedada, salvo se por autorização expressa do CONTRATANTE, o trânsito em áreas estranhas às suas atividades;
- 10.9. Prestar todas as informações e esclarecimentos pertinentes ao serviço, que venham a ser solicitadas pelos técnicos da CONTRATADA;
- 10.10. Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição, de empregado da CONTRATADA que estiver sem uniforme ou crachá de identificação, que atrapalhar ou dificultar a fiscalização, ou cuja conduta esteja inadequada, a critério do CNMP;
- 10.11. Anotar em registro próprio e notificar à CONTRATADA, por escrito, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução do serviço, fixando prazo para a sua correção;
- 10.12. Emitir decisão explícita sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução da presente contratação, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste (art. 123 da Lei nº 14.133/2021);
- 10.12.1. Concluída a instrução do requerimento, a Administração terá o prazo de 1 (um) mês para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 11.1. A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes no termo de referência e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
- 11.2. Realizar o serviço em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no termo de referência, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência, se for o caso, e prazo de garantia ou validade;
- 11.3. A CONTRATADA deve relacionar-se com o CONTRATANTE, exclusivamente, por meio do fiscal do contrato ou da Área de Contratos nos assuntos de sua competência, e preferencialmente, por escrito;
- 11.4. A CONTRATADA deverá prestar esclarecimentos ao Contratante e sujeitar-se às orientações do fiscal do contrato;

11.5. A CONTRATADA é obrigada a corrigir, reparar ou mitigar, às suas expensas, eventuais vícios, defeitos, irregularidades ou inconformidades verificadas na execução dos serviços ou nos materiais empregados, sempre que passíveis de correção, devendo adotar as providências necessárias de forma imediata ou no prazo definido pela fiscalização, observado o limite de exequibilidade inerente à natureza do serviço prestado.

11.5.1. A impossibilidade de correção posterior ao evento não afasta a adoção das medidas administrativas cabíveis pela Administração.

11.6. Relatar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 4 (quatro) horas, irregularidades ocorridas que impeçam, alterem ou retardem a execução do contrato/objeto, efetuando o registro da ocorrência com todos os dados e circunstâncias necessárias a seu esclarecimento, sem prejuízo da análise da administração e das sanções previstas;

11.7. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação (art. 92, inciso XVI da Lei nº 14.133/2021);

11.8. A CONTRATADA é responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato (art. 120 da Lei nº 14.133/2021);

11.9. A CONTRATADA deve zelar pelas instalações do CONTRATANTE;

11.10. A CONTRATADA deve responsabilizar-se por quaisquer acidentes de trabalho sofridos pelos seus empregados quando em serviço;

11.11. A CONTRATADA deve observar rigorosamente as normas regulamentadoras de segurança do trabalho;

11.12. A CONTRATADA obriga-se a manter, nas dependências do CONTRATANTE, os funcionários identificados e uniformizados de maneira condizente com o serviço, observando ainda as normas internas e de segurança;

11.13. Resguardar que seus funcionários cumpram as normas internas do CONTRATANTE e impedir que os que cometerem faltas a partir da classificação de natureza grave continuem na prestação dos serviços;

11.14. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias para o atendimento dos prestadores de serviço acidentados ou com mal súbito;

11.15. A CONTRATADA deverá, ao longo de toda a execução contratual, cumprir a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para

aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas (art. 116 da Lei nº 14.133/2021).

11.15.1. Sempre que solicitado pela Administração, o contratado deverá comprovar o cumprimento da reserva de cargos a que se refere o caput deste artigo, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas.

11.16. A CONTRATADA é obrigada a disponibilizar e manter atualizados conta de e-mail, endereço e telefones comerciais, ou, quando o caso, o canal de atendimento, para fins de comunicação formal entre as partes, sendo de sua total responsabilidade as consequências negativas advindas da desatualização dessas informações;

11.17. É vedado à CONTRATADA caucionar ou utilizar o contrato para quaisquer operações financeiras;

11.18. É vedado à CONTRATADA utilizar o nome do CONTRATANTE, ou sua qualidade de CONTRATADA, em quaisquer atividades de divulgação empresarial, como, por exemplo, em cartões de visita, anúncios, mídias e impressos;

11.19. É vedado à CONTRATADA reproduzir, divulgar ou utilizar, em benefício próprio ou de terceiros, quaisquer informações de que tenha tomado ciência em razão da execução dos serviços sem o consentimento prévio e por escrito do CONTRATANTE.

11.20. A CONTRATADA deverá executar o objeto de acordo com as especificações técnicas e condições de prestação de serviço fixadas no item 3.2 deste Termo de Referência.

12. SUBCONTRATAÇÃO

12.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

13. CRITÉRIOS PARA JULGAMENTO E ELABORAÇÃO DAS PROPOSTAS

13.1. A proposta apresentada deverá conter o CNPJ da proponente, prazo de validade e ser endereçada ao Conselho Nacional do Ministério Público – CNMP.

13.2. O julgamento das propostas se dará pelo critério de menor preço global.

13.3. Nos preços da proposta, deverão estar incluídas todas as despesas e todos os custos diretos e indiretos.

13.4. As proponentes deverão apresentar preços unitários e totais, conforme quadro abaixo:

CONSELHO NACIONAL DO MINISTÉRIO PÚBLICO

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ANUAL	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL ANUAL
1	Água mineral, com ou sem gás, em garrafa de 500ml.	970	Unidade		
2	Garrafa térmica de 1,5 (um e meio) litro com água quente ou gelada e três opções de sachês para chá.	60	Unidade		
3	Garrafa térmica de 1,5 (um e meio) litro de café.	50	Unidade		
4	Cafê da manhã: composto de, no mínimo: Café, leite, água de coco (não-industrializada), 2 (duas) opções de sucos naturais, 2 (duas) opções de iogurte, chocolate-quente, granola; Aveia, 3 (três) opções de frutas da estação fatiadas ou apresentadas na forma de salada de frutas, em porções individualizadas (com leite condensado à parte), 3 (três) tipos de mini pães (branco, italiano, grãos, brioche, folhado, croissant), apresentados em cesta; pão de queijo assado, no máximo 1 (uma) hora antes do horário de consumo; 3 (três) tipos de Frios (queijos, salame, peito de peru, presunto), Requeijão, patês e Geleias, apresentados em tábua ou suporte que conserve a estética e as condições sanitárias, Mel, Manteiga com e sem sal, Patês, Omelete ou ovos mexidos, cachorro quente ou calabresa acebolada, cuscuz (apresentado em variações regionais), canjica servida em porções individualizadas (com canela à parte), tapioca com 3 (três) tipos de recheios (dentre eles, opção vegetariana), 3 (três) tipos de salgados assados (croissant, pastel, esfirra, quiche, folhado, empada, etc); 2 (duas) opções de mini sanduíches (recheios diversos a combinar, como pastas, frios e saladas), 2 (duas) opções de bolo (um com cobertura). Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes (preferencialmente elétricos ou com sistema de banho maria) que mantenham a sua temperatura. De igual forma, as bebidas ou alimentos gelados, devem ser	480	Por Pessoa		

CONSELHO NACIONAL DO MINISTÉRIO PÚBLICO

	servidos em recipientes (inclusive com gelo), que mantenham a sua temperatura. O serviço deverá ter duração de 150 minutos a 210 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.				
5	Refeição, composta de, no mínimo: água, água com gás, 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - “normal” e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - “zero”, 2 (duas) opções de sucos naturais. 03 (três) opções de saladas (salpicão, caprese <i>caesar</i> , marroquina, feijão fradinho, folhas, etc) com molhos (leve, como vinagrete, cremoso (como caesar e iogurte) e cítrico à parte; 03 (três) opções de proteína (uma de boi; uma de peixe, ou de frango ou de porco e uma de origem vegetal); 04 (quatro) opções de guarnições (incluídas duas variedades regionais de arroz); 01 (uma) opção de massa; 03 (três) opções de sobremesas; 03 (três) opções de frutas da estação, fatiadas ou apresentadas na forma de salada de frutas (com leite condensado à parte); Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes (necessariamente elétricos), que mantenham a sua temperatura. De igual forma, as bebidas ou alimentos gelados, devem ser servidos em recipientes (inclusive com gelo), que mantenham a sua temperatura. O serviço deverá ter duração de 120 minutos a 180 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e	460	Por Pessoa		

CONSELHO NACIONAL DO MINISTÉRIO PÚBLICO

	reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.				
6	<i>Coffee break</i>, composto de, no mínimo: água; café; leite quente e frio; chocolate quente; 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - “normal” e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - “zero”; 2 (duas) opções de iogurte; 2 (duas) opções de sucos naturais; 2 (duas) opções de <i>fingersandwich</i> (pães de metro ou pães integral, branco, sírio, entre outros, com recheios diversos, como pastas, frios e saladas); pão de queijo (tamanho coquetel), assado no máximo 1 (uma) hora antes do horário de consumo; aveia, granola; torradas, requeijão, patês, geleias e manteiga com e sem sal; 2 (duas) opções de bolos (um com cobertura); 3 (três) opções de salgados quentes (croissant, pastel, esfirra, quiche, folhado, empada, etc), sendo 1 opção de salgado folheado; 1 (uma) opção de mini-quiche; 3 (três) opções de frutas secas; 3 (três) opções de castanhas e 4 (quatro) opções de frutas da estação, fatiadas ou apresentadas na forma de salada de frutas, individualizada (leite condensado à parte). Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes (preferencialmente elétricos, ou com sistema de banho maria), que mantenham a sua temperatura. De igual forma, as bebidas ou alimentos gelados, devem ser servidos em recipientes (inclusive com gelo), que mantenham a sua temperatura. O serviço deverá ter duração de 60 minutos a 90 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.	7000	Por Pessoa		

7	<i>Brunch</i>, composto de, no mínimo: bebidas (2 (duas) opções de sucos naturais, água, 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - “normal” e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - “zero”, 2 (dois) sabores de iogurte, água com gás, leite, café e chocolate quente; pão de queijo assado no máximo 1 (uma) hora antes do horário de consumo; tábua de frios (ou suporte que conserve a estética e as condições sanitárias) com 4 (quatro) opções de Frios (peito de peru, presunto, salame, copa e lombo defumado), 3 (três) opções de queijos (requeijão, queijo branco, prato, emmenthal, provolone e estepe, brie, gouda) e frutas (uva, damasco e/ou morango, dentre outros); 03 (três) tipos de Pães (branco, italiano, grãos, brioche, folhado, croissant), apresentados em cesta; 02 opções de saladas (folhas, salpicão, etc); 2 (dois) biscoitos amanteigados, 2 (duas) opções de bolo; cereais, patês, mel e geleias, 3 (três) opções de frutas da estação, fatiadas ou apresentadas na forma de salada de frutas, granola e aveia; Pratos quentes: 1 (uma) opção de torta salgada e/ou quiche, 01 (uma) opção de carne; 1 (uma) opção de massa; 1 (uma) opção de peixe. Os pratos quentes poderão ser substituídos, a critério do Contratante, por torta, empadão, quiche, quibe assado ou outros gêneros, a definir; 2 (duas) opções de sobremesa (mousse de chocolate ou limão, quindim e sorvetes, tortas, churros, etc); 2 (dois) tipos de frutas secas e 2 (dois) tipos de castanhas. Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes (preferencialmente elétricos, ou com sistema de banho maria), que mantenham a sua temperatura. De igual forma, as bebidas ou alimentos gelados, devem ser servidos em recipientes (inclusive com gelo), que mantenham a sua temperatura. O serviço deverá ter duração de 120 minutos a 180 minutos,	1150	Por Pessoa		
---	--	------	------------	--	--

	a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.				
8	Petit Four e Pão de Queijo, composto de, no mínimo: 2 (duas) opções de sucos naturais; 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - “normal” e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - “zero”, chocolate quente; 2 (duas) variedades de biscoitos amanteigados (petit four) doces; 2 (duas) variedades de biscoito (petit four) salgados; 3 opções de frutas da estação, fatiadas ou apresentada na forma de salada de frutas, granola, aveia e pão de queijo assado no máximo 1 (uma) hora antes do horário de consumo. Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes que mantenham a sua temperatura ou reaquecidos quando necessário. A quantidade mínima por pessoa deve ser de 6 (seis) unidades de biscoito e 8 (oito) unidades de pão de queijo (tamanho coquetel). O serviço deverá ter duração de 180 minutos a 240 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.	2500	Por Pessoa		

9	Coquetel volante – sem bebida alcoólica – composto de, no mínimo: água mineral com e sem gás; 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - “normal” e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - “zero”; 2 (duas) opções de sucos naturais; 2 (duas) opções de coquetéis de frutas sem álcool; 2 (duas) opções de mini-saladas; 10 (dez) opções de salgados quentes, sendo 4 (quatro) opções de salgados assados, 2 (duas) opções de salgados fritos, 2 (duas) opções de salgados folheados e 2 (duas) opções de salgados doces; 3 (três) opções de canapés, 3 (três) tipos de empratados; mesa de café com 3 (três) tipos de petit four doce. Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes que mantenham a sua temperatura (preferencialmente elétricos, com sistema de banho maria). Os empratados poderão ser substituídos, a critério do Contratante, por gêneros a definir. O serviço deverá ter duração de 120 minutos a 180 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.	650	Por Pessoa		
10	Garçom – Profissional uniformizado e com experiência na execução do serviço. Deverá estar disponível durante a prestação do serviço.	800	Diária (8h)		
11	Locação de toalhas, diversas cores, incluídas as cores preta e branca, para mesas redondas (1,20m de diâmetro).	240	Unidade		
12	Locação de toalhas, diversas cores, incluídas as cores preta e branca, para mesas retangulares (2,50m x 0,60m).	320	Unidade		
VALOR GLOBAL ANUAL					
VALOR GLOBAL QUINQUENAL					

13.5. As quantidades indicadas na tabela de itens são meramente estimativas de necessidade para o período de 12 (doze) meses, destinadas a subsidiar a elaboração das propostas, não implicando compromisso da Administração quanto à contratação ou ao consumo integral dos quantitativos previstos.

13.6. Para fins de elaboração da proposta, esclarece-se que os preços dos itens de alimentação cotados por pessoa deverão contemplar a prestação integral dos serviços, compreendendo o preparo, o transporte, a montagem, a reposição, o atendimento durante todo o período do evento e a desmontagem, observada a duração mínima e máxima prevista para cada modalidade.

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

15. CONTROLE DA EXECUÇÃO

15.1. Nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, e da Portaria CNMP-SG nº 152/2023, serão designados gestores e fiscais para acompanhar e fiscalizar a realização dos serviços constantes deste Termo de Referência, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados;

15.2. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do gestor e do fiscal deverão ser solicitadas ao seu superior, em tempo hábil para adoção das medidas convenientes (art. 117, §2º da Lei nº 14.133/2021);

15.3. O contrato assinado ou a ordem de serviço acompanhada da Nota de Empenho constituirão documentos de autorização para a execução dos serviços;

15.4. Os gestores e fiscais anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

15.5. O Conselho Nacional do Ministério Público poderá rejeitar o objeto, no todo ou em parte, se em desacordo com este termo de referência;

15.6. Quaisquer exigências da Fiscalização, inerentes ao objeto da presente contratação, deverão ser prontamente atendidas pela Contratada.

16. PREPOSTO

16.1. A CONTRATADA deverá manter preposto aceito pelo CONTRATANTE durante o período de execução do objeto, para representá-la administrativamente, sempre que for necessário, o qual deverá ser indicado mediante declaração FORMAL/ESCRITA em que deverá constar o nome completo, nº CPF e do documento de identidade, além dos dados relacionados à sua qualificação profissional;

16.2. O preposto, uma vez indicado pela empresa e aceito pelo CONTRATANTE, deverá apresentar-se à FISCALIZAÇÃO tão logo seja firmado o contrato para tratar dos assuntos pertinentes à execução dos serviços previstos neste Termo de Referência, relativos à sua competência;

16.3. O preposto deverá estar apto a esclarecer as questões relacionadas às faturas dos serviços prestados;

16.4. A CONTRATADA orientará o seu preposto quanto à necessidade de acatar as orientações do CONTRATANTE, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas de Segurança e de Sustentabilidade;

16.5. O preposto deverá manter contato com o fiscal e o gestor do contrato, com o objetivo de sanar qualquer demanda, tanto na área de administração de pessoal, de fornecimento de material, quanto da manutenção dos equipamentos objetos desse contrato.

17. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

17.1. O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, pelos serviços efetivamente prestados, em até 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data de recebimento definitivo do objeto, acompanhado do atesto do Fiscal do contrato.

17.2. Caso a CONTRATADA seja optante pelo “SIMPLES” (Lei nº 9.317/1996), será obrigada a informar no corpo da nota fiscal e apresentar declaração, na forma do Anexo IV da Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11/01/2012, em duas vias, assinadas pelo seu representante legal;

17.3. O pagamento será feito por meio de depósito na conta-corrente da CONTRATADA, através de Ordem Bancária, mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal/Fatura do serviço;

17.4. Para execução do pagamento de que trata a presente Cláusula, a CONTRATADA deverá fazer constar como beneficiário/cliente, da Nota Fiscal/Fatura correspondente, emitida sem rasuras, o CONSELHO NACIONAL DO MINISTÉRIO PÚBLICO, CNPJ nº 11.439.520/0001-11, e ainda, o número da Nota de Empenho, os números do Banco, da Agência e da Conta-Corrente da CONTRATADA, e a descrição clara e sucinta do objeto;

17.5. Sobre o valor da nota fiscal, a CONTRATANTE fará as retenções devidas ao INSS e as dos impostos e contribuições previstas na Instrução Normativa SRF nº 1.234, de 11/01/2012;

17.6. A CONTRATADA deverá, ainda, junto à Nota Fiscal/Fatura, apresentar os documentos comprobatórios de regularidade fiscal e trabalhista, exigidos no Termo de Referência;

17.7. A apresentação de certidões atrasadas ou irregulares com a nota fiscal ensejará anotação do fiscal no registro próprio, e criará pendência a ser sanada pela Contratada;

17.8. Constatando-se, junto aos órgãos competentes, a situação de irregularidade da CONTRATADA, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, a critério do CONTRATANTE;

18. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. Com fundamento na Portaria CNMP-SG nº 153/2023 e no art. 156, inciso III, da Lei nº 14.133/2021, **ficará impedida de licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta da União** pelo prazo máximo de 3 (três) anos, garantidos os princípios constitucionais do contraditório e da ampla defesa, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º), a licitante ou contratada que:

18.1.1. Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo - prazo de 1 (um) ano;

18.1.2. Der causa à inexecução total do contrato - prazo de 2 (dois) anos;

18.1.3. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame - prazo de 3 (três) meses;

18.1.4. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado - prazo de 6 (seis) meses;

18.1.4.1. Considera-se não manutenção da proposta:

18.1.4.1.1. a ausência do seu envio;

18.1.4.1.2. a recusa do seu detalhamento, quando exigido;

18.1.4.1.3. o pedido de desclassificação de sua proposta, quando encerrada a fase competitiva, desde que não esteja fundamentada na demonstração de vício ou falha na sua elaboração, que evidencie a impossibilidade de seu cumprimento e decorrente de caso fortuito ou força maior.

18.1.5. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta - prazo de 1 (um) ano;

18.1.5.1. Considera-se não celebração de contrato quando a licitante ou contratada desiste de formalizar o contrato ou aditivo, inclusive após manifestar concordância quanto à prorrogação de vigência ou alteração do objeto, seja para acréscimo ou supressão.

18.1.6. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado - prazo de 3 (três) meses.

18.1.6.1. Considera-se retardar a execução do objeto a ação ou omissão que prejudique o bom andamento do certame, evidencie tentativa de indução a erro no julgamento ou atrase a assinatura do contrato ou da Ata de Registro de Preços.

18.2. As condutas especificadas no subitem 18.1 desta seção estarão sujeitas à sanção declaração de inidoneidade, subitem 18.4, quando presente situação que justifique a imposição de sanção mais grave.

18.2.1. Nas hipóteses do subitem anterior, o prazo estabelecido como parâmetro inicial para aplicação da sanção será duplicado, respeitado o limite mínimo previsto no subitem 23.4 desta seção.

18.3. Em casos de inexecução contratual, execução incompleta e/ou em desconformidade com as condições avençadas, poderão ser aplicadas as seguintes penalidades, resguardados os procedimentos legais pertinentes, sem prejuízo do disposto nos itens anteriores desta seção:

18.3.1. **Advertência** - aplicada exclusivamente para a infração administrativa de inexecução parcial do contrato de natureza leve e que não cause grave dano à Administração, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

18.3.1.1. Considera-se falta leve o descumprimento contratual que não acarrete prejuízo significativo para a Administração e não interfira diretamente na execução do objeto principal da contratação.

18.3.2. **Multa** aplicada nas seguintes hipóteses e nas demais previstas na tabela de penalidades deste termo de referência:

18.3.2.1. Multa moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, ou sobre o valor da fatura correspondente ao período que tenha ocorrido a falta, até o limite de 10% (dez por cento).

18.3.2.2. Multa compensatória de 20% sobre a parcela inadimplida ou, sobre o valor da fatura correspondente ao período que tenha ocorrido a falta, em caso de inexecução parcial.

18.3.2.2.1. Considera-se inexecução parcial o atraso superior a 3 (três) dias para início da execução contratual; ou a Interrupção dos serviços definidos no contrato por 4 (quatro) dias seguidos ou 15 (quinze) dias intercalados no período de 12 (doze) meses;

18.3.2.3. Multa compensatória de 30% sobre o valor total do contrato, na hipótese de inexecução total.

18.3.2.3.1. Considera-se inexecução total deixar de iniciar, sem causa justificada, a execução do contrato após 5 (cinco) dias contados da data estipulada para início da execução contratual; ou deixar de realizar, sem causa justificada, os serviços definidos no contrato por 7 (sete) dias seguidos ou por 20 (vinte) dias intercalados no período de 12 (doze) meses.

18.4. A sanção de **Declaração de Inidoneidade para Licitar ou Contratar com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos** será aplicada pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos termos do art. 156, § 5º, da Lei nº 14.133/2021, e decorre das seguintes condutas e pelos seguintes prazos:

18.4.1. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato; Prazo - 4 (quatro) anos.

18.4.2. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato; Prazo - 5 (cinco) anos.

18.4.2.1. Considera-se fraudar a execução contratual a prática de qualquer ato destinado a obtenção de vantagem ilícita, induzindo ou mantendo em erro a Administração Pública.

18.4.3. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza; Prazo - 5 (cinco) anos.

18.4.3.1. Considera-se comportar-se de maneira inidônea a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame ou do contrato, como frustrar ou fraudar o caráter competitivo do procedimento licitatório, agir em conluio ou em desconformidade com a lei, induzir deliberadamente em erro no julgamento, prestar informações falsas ou apresentar documentação com informações inverídicas ou que contenha emenda ou rasura destinados a prejudicar a veracidade de suas informações.

18.4.4. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação; Prazo - 5 (cinco) anos.

18.4.5. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013; Prazo - 6 (seis) anos.

18.5. As sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar admitem a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:

18.5.1. Reparação integral do dano causado à Administração Pública;

18.5.2. Pagamento da multa;

18.5.3. Transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;

18.5.4. Cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato sancionador;

18.5.5. Análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.

18.6. A sanção aplicada pela conduta de apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato; e praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável, nos termos do art. 163, parágrafo único, da Lei nº 14.133/2021.

18.7. Caso a contratada ou licitante não efetue o recolhimento da Guia de Recolhimento da União (GRU) referente à multa aplicada no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar do recebimento da notificação pela licitante ou contratada sancionada o valor será, sucessivamente:

18.7.1. Descontado dos créditos que a contratada fizer jus, no âmbito da mesma contratação;

18.7.2. Descontado da garantia contratual, se houver;

18.7.3. Cobrado judicialmente.

18.8. A Administração deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep).

18.9. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública, nos termos do art. 156, § 9º, da Lei nº 14.133/2021.

19. TABELA DE PENALIDADES

19.1. A multa poderá ser cumulada com quaisquer outras sanções e será aplicada da seguinte forma:

Tabela 1: Infrações legais e os correspondentes percentuais de multa

INFRAÇÕES	MULTA
1. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;	20% (vinte por cento) sobre a parcela inadimplida ou sobre o valor da fatura correspondente ao período que tenha ocorrido a falta.
2. Dar causa à inexecução total do contrato	30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato.
3. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;	2,5% (dois vírgula cinco por cento) sobre o valor estimado para a contratação (em caso de adjudicação pelo valor global), o valor do lote (em caso de adjudicação por lote) ou o valor do item (em caso de adjudicação por item), conforme o caso.
4. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;	2,5% (dois vírgula cinco por cento) sobre o valor estimado para a contratação (em caso de adjudicação pelo valor global), o valor do lote (em caso de adjudicação por lote) ou o valor do item (em caso de adjudicação por item), conforme o caso.
5. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;	5% (cinco por cento) sobre o valor estimado para a contratação (em caso de adjudicação pelo valor global), o valor do lote (em caso de adjudicação por lote) ou o valor do item (em caso de adjudicação por item), conforme o caso.
6. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;	5% (cinco por cento) sobre o valor estimado para a contratação (em caso de adjudicação pelo valor global), o valor do lote (em caso de adjudicação por lote) ou o valor do item (em caso de adjudicação por item), conforme o caso.
7. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;	10% (dez por cento) sobre o valor estimado para a contratação (em caso de adjudicação pelo valor global), o valor do lote (em caso de adjudicação por lote) ou o valor do item (em caso de adjudicação por item), conforme o caso.
8. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;	10% (dez por cento) sobre o valor estimado para a contratação (em caso de adjudicação pelo valor global), o valor do lote (em caso de adjudicação por lote) ou o valor do item (em caso de adjudicação por item), conforme o caso.
9. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;	10% (dez por cento) sobre o valor estimado para a contratação (em caso de adjudicação pelo valor global), o valor do lote (em caso de adjudicação por lote) ou o

	valor do item (em caso de adjudicação por item), conforme o caso.
10. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;	10% (dez por cento) sobre o valor estimado para a contratação (em caso de adjudicação pelo valor global), o valor do lote (em caso de adjudicação por lote) ou o valor do item (em caso de adjudicação por item), conforme o caso.
11. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.	30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato.

19.2. Subsidiariamente, não se enquadrando nas hipóteses do item 19.1, serão aplicadas multas, conforme as infrações cometidas e o nível de gravidade respectivo, indicados nas tabelas a seguir:

Tabela 2: Níveis e percentuais de multa para as infrações contratuais

NÍVEL	CORRESPONDÊNCIA (por ocorrência sobre o valor global do CONTRATO)
1 (menor ofensividade)	0,5%.
2 (leve)	0,6%.
3 (médio)	0,8%.
4 (grave)	1,6%.
5 (muito grave)	3,2%.
6 (gravíssimo)	4%.

19.3. Todas as ocorrências contratuais serão registradas pelo CONTRATANTE, que notificará a CONTRATADA dos registros. Serão atribuídos níveis para as ocorrências, conforme tabela abaixo:

Tabela 3: Infrações contratuais e correspondentes níveis

INFRAÇÃO		
Item	Descrição	Nível
1	Transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do contrato sem prévio acordo do CONTRATANTE.	6
2	Caucionar ou utilizar o contrato para quaisquer operações financeiras.	6

3	Reproduzir, divulgar ou utilizar, em benefício próprio ou de terceiros, quaisquer informações de que tenha tomado ciência em razão da execução dos serviços sem o consentimento prévio e por escrito do CONTRATANTE	5
4	Utilizar o nome do CONTRATANTE, ou sua qualidade de CONTRATADA, em quaisquer atividades de divulgação empresarial, como, por exemplo, em cartões de visita, anúncios, mídias e impressos.	5
6	Deixar de relacionar-se com o CONTRATANTE, exclusivamente, por meio do fiscal do contrato	3
7	Deixar de sujeitar-se à fiscalização do CONTRATANTE, que inclui o atendimento às orientações do fiscal do contrato e a prestação dos esclarecimentos formulados.	4
8	Deixar de responsabilizar-se pelos produtos e materiais utilizados na montagem do objeto da contratação, assim como substituir imediatamente qualquer material que não atenda aos critérios especificados neste termo.	6
9	Deixar de zelar pelas instalações do CONTRATANTE	3
10	Deixar de responsabilizar-se por quaisquer acidentes de trabalho sofridos pelos seus empregados quando em serviço.	6
11	Deixar de manter nas dependências do CONTRATANTE, os funcionários identificados e uniformizados de maneira condizente com o serviço, observando ainda as normas internas e de segurança.	2
12	Deixar de manter, durante todo o período de vigência contratual, todas as condições de habilitação e qualificação que permitiram sua contratação	4
13	Deixar de disponibilizar e manter atualizados conta de <i>e-mail</i> , endereço e telefones comerciais, ou, quando o caso, o canal de atendimento, para fins de comunicação formal entre as partes.	2
14	Deixar de responsabilizar-se pela idoneidade e pelo comportamento de seus prestadores de serviço e por quaisquer prejuízos que sejam causados à CONTRATANTE e a terceiros.	6
15	Deixar de encaminhar documentos fiscais e todas as documentações determinadas pelo fiscal do contrato para efeitos de atestar os serviços e comprovar regularizações.	4
16	Deixar de assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias para o atendimento dos prestadores de serviço acidentados ou com mal súbito.	6
17	Deixar de relatar à CONTRATANTE toda e quaisquer irregularidades ocorridas, que impeça, altere ou retarde a execução do contrato, efetuando o registro da ocorrência com todos os dados e circunstâncias necessárias a seu esclarecimento.	5
18	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, a execução do objeto.	5
19	Recusar fornecimento determinado pela fiscalização sem motivo justificado.	3
20	Retirar das dependências do CNMP quaisquer equipamentos ou materiais de consumo sem autorização prévia.	3
21	Destruir ou danificar documentos por culpa ou dolo de seus agentes.	6

19.4. Em caso de registro de infração na qual a CONTRATADA apresente justificativa razoável e aceita pelo fiscal do contrato, o nível da infração poderá ser desconsiderado ou inserido em uma categoria de menor gravidade.

19.5. Na ocorrência de infrações contratuais não especificadas na tabela 3, o gestor do contrato utilizará como critérios o prejuízo causado ao CONTRATANTE e a diligência da CONTRATADA para solucionar o problema ao enquadrá-lo em um dos níveis de criticidade especificados na tabela 2.

19.6. A inexecução parcial ou total do contrato será configurada, entre outras hipóteses, na ocorrência de, pelo menos, uma das seguintes situações:

Tabela 4: Caracterização da inexecução contratual

GRAU	QUANTIDADE DE INFRAÇÕES	
	Inexecução Parcial	Inexecução Total
1	7 a 11	12 ou mais
2	6 a 10	11 ou mais
3	5 a 9	10 ou mais
4	4 a 6	7 ou mais
5	3 a 4	5 ou mais
6	2	3 ou mais

20. INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO – IMR

20.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o disposto nesta seção, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

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

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

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

20.3. A aferição será realizada por Ordem de Serviço (OS), mediante preenchimento de Checklist de Fiscalização, pelo fiscal do contrato ou representante do Cerimonial no encerramento de cada evento.

20.4. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

Tabela de Indicadores de Desempenho e Glosas

Indicador	Critério de Avaliação	Glosa (Sobre o valor da OS)
1. Pontualidade	Estrutura montada e pronta para o serviço no horário definido na OS.	Até 15 min de atraso: 2% De 16 a 60 min de atraso: 5% Acima de 60 min de atraso: 10%
2. Qualidade e Temperatura	Alimentos nas temperaturas de segurança (RDC 216/04) e conforme cardápio aprovado.	Item fora da temperatura ou divergente do aprovado: 5% por ocorrência
3. Apresentação e Higiene	Uso de prismas identificadores, louças íntegras e limpeza da área de serviço.	Falta de identificação ou material danificado/sujo: 3%
4. Recursos Humanos	Equipe uniformizada e com postura profissional.	Falta de uniforme ou ausência de profissional escalado: 5%

20.5. O cálculo do valor a ser retido será realizado de forma simples, subtraindo-se o percentual de glosa apurado sobre o valor total da Ordem de Serviço correspondente.

20.6. A soma das glosas aplicadas em uma mesma Ordem de Serviço não poderá ultrapassar 30% (trinta por cento) do valor do evento. Caso as infrações atinjam esse teto, a fiscalização avaliará a gravidade das ocorrências para fins de abertura de processo administrativo visando à aplicação de sanções contratuais por inexecução parcial, sem prejuízo da glosa aplicada.

20.7. Caso a CONTRATADA apresente justificativa aceitável para o descumprimento de algum indicador (ex: caso fortuito ou força maior), a fiscalização poderá, motivadamente, relevar a aplicação da glosa no respectivo período.

21. CRITÉRIOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

21.1. A documentação relativa à Qualificação Técnica das empresas licitantes consistirá na apresentação de Atestado(s) de Capacidade Técnica, emitidos(s) por entidade da Administração Federal, Estadual ou Municipal, direta ou indireta e/ou empresa privada, comprovando que a licitante executou,

de forma satisfatória, serviços de fornecimento de refeições, alimentos e bebidas para atendimento a eventos institucionais, compatíveis com o objeto da contratação, inclusive quanto ao porte, à complexidade e ao volume atendido, em conformidade com as especificações estipuladas neste termo de referência.

21.2. Para fins de comprovação da qualificação técnica, o(s) atestado(s) deverá(ão) demonstrar que a licitante executou serviços de natureza continuada semelhante por período não inferior a 12 (doze) meses, admitido o somatório de atestados.

21.3. O(s) atestado(s) deverá(ão) conter o timbre da pessoa jurídica que o(s) emitiu, com a descrição do nome completo, do cargo, da função e conter a assinatura legível do responsável e, adicionalmente, conter dados sobre contatos de telefone e correio eletrônico do responsável pela emissão do atestado.

21.4. O(s) atestado(s) apresentado(s) poderá(ão) ser objeto de diligência, a critério do CNMP, para a verificação da autenticidade do conteúdo das informações nele(s) contidas.

21.5. Havendo divergência entre o especificado no atestado de capacidade e o apurado em eventual diligência, além da desclassificação fica a licitante sujeita às penalidades cabíveis.

22. DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS - LEI Nº 13.709/2018

22.1. É vedada às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, mantendo-se sigilo e confidencialidade, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

22.2. A CONTRATADA declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação com o intuito de proteger os dados pessoais repassados pelo CONTRATANTE.

22.3. A CONTRATADA fica obrigada a comunicar ao CNMP, em até 2 (dois) dias do conhecimento, qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da LGPD.

22.4. A CONTRATADA cooperará com a CONTRATANTE no cumprimento das obrigações referentes ao exercício dos direitos dos titulares previstos na LGPD e nas Leis e Regulamentos de Proteção de Dados em vigor e também no atendimento de requisições e determinações do Poder Judiciário, Ministério Público, ANPD e Órgãos de controle administrativo em geral;

22.5. Eventuais responsabilidades das partes serão apuradas conforme estabelecido neste contrato e também de acordo com o que dispõe a Seção III, Capítulo VI da LGPD.

DITAL DE LICITAÇÃO Nº 10/2026

MODALIDADE – PREGÃO ELETRÔNICO

SEI 19.00.1300.0003830/2024-94

UASG – 590001

ANEXO II

PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS

AO CONSELHO NACIONAL DO MINISTÉRIO PÚBLICO - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2026.

Dados da Empresa

Razão Social:

CNPJ:

Endereço Eletrônico (*e-mail*):

Tel/Fax:

Endereço:

Nome:

Cargo:

Validade da proposta: (mínimo 60 dias)

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ANUAL	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL ANUAL (R\$)
1	Água mineral, com ou sem gás, em garrafa de 500ml.	970	Unidade		
2	Garrafa térmica de 1,5 (um e meio) litro com água quente ou gelada e três opções de sachês para chá.	60	Unidade		
3	Garrafa térmica de 1,5 (um e meio) litro de café.	50	Unidade		

4	Café da manhã: composto de, no mínimo: Café, leite, água de coco (não-industrializada), 2 (duas) opções de sucos naturais, 2 (duas) opções de iogurte, chocolate-quente, granola; Aveia, 3 (três) opções de frutas da estação fatiadas ou apresentadas na forma de salada de frutas, em porções individualizadas (com leite condensado à parte), 3 (três) tipos de mini pães (branco, italiano, grãos, brioche, folhado, croissant), apresentados em cesta; pão de queijo assado, no máximo 1 (uma) hora antes do horário de consumo; 3 (três) tipos de Frios (queijos, salame, peito de peru, presunto), Requeijão, patês e Geleias, apresentados em tábua ou suporte que conserve a estética e as condições sanitárias, Mel, Manteiga com e sem sal, Patês, Omelete ou ovos mexidos, cachorro quente ou calabresa acebolada, cuscuz (apresentado em variações regionais), canjica servida em porções individualizadas (com canela à parte), tapioca com 3 (três) tipos de recheios (dentre eles, opção vegetariana), 3 (três) tipos de salgados assados (croissant, pastel, esfirra, quiche, folhado, empada, etc); 2 (duas) opções de mini sanduíches (recheios diversos a combinar, como pastas, frios e saladas), 2 (duas) opções de bolo (um com cobertura). Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes (preferencialmente elétricos ou com sistema de banho maria) que mantenham a sua temperatura. De igual forma, as bebidas ou alimentos gelados, devem ser servidos em recipientes (inclusive com gelo), que mantenham a sua temperatura. O serviço deverá ter duração de 150 minutos a 210 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.	480	Por Pessoa		
---	---	-----	------------	--	--

5	Refeição, composta de, no mínimo: água, água com gás, 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - “normal” e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - “zero”, 2 (duas) opções de sucos naturais. 03 (três) opções de saladas (salpicão, caprese <i>caesar</i> , marroquina, feijão fradinho, folhas, etc) com molhos (leve, como vinagrete, cremoso (como caesar e iogurte) e cítrico à parte; 03 (três) opções de proteína (uma de boi; uma de peixe, ou de frango ou de porco e uma de origem vegetal); 04 (quatro) opções de guarnições (incluídas duas variedades regionais de arroz); 01 (uma) opção de massa; 03 (três) opções de sobremesas; 03 (três) opções de frutas da estação, fatiadas ou apresentadas na forma de salada de frutas (com leite condensado à parte); Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes (necessariamente elétricos), que mantenham a sua temperatura. De igual forma, as bebidas ou alimentos gelados, devem ser servidos em recipientes (inclusive com gelo), que mantenham a sua temperatura. O serviço deverá ter duração de 120 minutos a 180 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.	460	Por Pessoa		
6	<i>Coffee break</i> , composto de, no mínimo: água; café; leite quente e frio; chocolate quente; 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - “normal” e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - “zero”; 2 (duas) opções de iogurte; 2 (duas) opções de sucos naturais; 2 (duas) opções de <i>fingersandwich</i> (pães de metro ou pães integral, branco, sírio, entre outros, com recheios diversos, como pastas, frios e saladas); pão de queijo (tamanho coquetel), assado no máximo 1 (uma) hora antes do horário de consumo; aveia, granola; torradas, requeijão, patês, geleias e manteiga com e sem sal; 2 (duas) opções de bolos (um com cobertura); 3 (três) opções de salgados quentes (croissant, pastel, esfirra, quiche, folhado, empada, etc), sendo 1 opção de salgado folheado; 1 (uma) opção de mini-quiche; 3 (três) opções de frutas secas; 3 (três) opções de castanhas e 4 (quatro) opções de frutas da estação, fatiadas ou apresentadas na	7000	Por Pessoa		

	forma de salada de frutas, individualizada (leite condensado à parte). Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes (preferencialmente elétricos, ou com sistema de banho maria), que mantenham a sua temperatura. De igual forma, as bebidas ou alimentos gelados, devem ser servidos em recipientes (inclusive com gelo), que mantenham a sua temperatura. O serviço deverá ter duração de 60 minutos a 90 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.				
7	<i>Brunch</i> , composto de, no mínimo: bebidas (2 (duas) opções de sucos naturais, água, 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - “normal” e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - “zero”, 2 (dois) sabores de iogurte, água com gás, leite, café e chocolate quente; pão de queijo assado no máximo 1 (uma) hora antes do horário de consumo; tábua de frios (ou suporte que conserve a estética e as condições sanitárias) com 4 (quatro) opções de Frios (peito de peru, presunto, salame, copa e lombo defumado), 3 (três) opções de queijos (requeijão, queijo branco, prato, emmenthal, provolone e estepe, brie, gouda) e frutas (uva, damasco e/ou morango, dentre outros); 03 (três) tipos de Pães (branco, italiano, grãos, brioche, folhado, croissant), apresentados em cesta; 02 opções de saladas (folhas, salpicão, etc); 2 (dois) biscoitos amanteigados, 2 (duas) opções de bolo; cereais, patês, mel e geleias, 3 (três) opções de frutas da estação, fatiadas ou apresentadas na forma de salada de frutas, granola e aveia; Pratos quentes: 1 (uma) opção de torta salgada e/ou quiche, 01 (uma) opção de carne; 1 (uma) opção de massa; 1 (uma) opção de peixe. Os pratos quentes poderão ser substituídos, a critério do Contratante, por torta, empadão, quiche, quibe assado ou outros gêneros, a definir; 2 (duas) opções de sobremesa (mousse de chocolate ou limão, quindim e sorvetes, tortas, churros, etc); 2 (dois) tipos de frutas secas e 2 (dois) tipos de castanhas. Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes (preferencialmente elétricos, ou com sistema de banho maria), que mantenham a sua	1150	Por Pessoa		

	temperatura. De igual forma, as bebidas ou alimentos gelados, devem ser servidos em recipientes (inclusive com gelo), que mantenham a sua temperatura. O serviço deverá ter duração de 120 minutos a 180 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.				
8	Petit Four e Pão de Queijo, composto de, no mínimo: 2 (duas) opções de sucos naturais; 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - “normal” e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - “zero”, chocolate quente; 2 (duas) variedades de biscoitos amanteigados (petit four) doces; 2 (duas) variedades de biscoito (petit four) salgados; 3 opções de frutas da estação, fatiadas ou apresentada na forma de salada de frutas, granola, aveia e pão de queijo assado no máximo 1 (uma) hora antes do horário de consumo. Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes que mantenham a sua temperatura ou reaquecidos quando necessário. A quantidade mínima por pessoa deve ser de 6 (seis) unidades de biscoito e 8 (oito) unidades de pão de queijo (tamanho coquetel). O serviço deverá ter duração de 180 minutos a 240 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.	2500	Por Pessoa		
9	Coquetel volante – sem bebida alcoólica – composto de, no mínimo: água mineral com e sem gás; 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - “normal” e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - “zero”; 2 (duas) opções de sucos naturais; 2 (duas) opções de coquetéis de frutas sem álcool; 2 (duas) opções de mini-saladas; 10 (dez) opções de salgados quentes, sendo 4 (quatro) opções de salgados assados, 2 (duas) opções de salgados fritos, 2 (duas) opções de salgados folheados e 2 (duas) opções de salgados doces; 3 (três) opções de canapés, 3 (três) tipos de empratados; mesa de café com 3 (três) tipos de petit four doce. Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes que mantenham a sua temperatura (preferencialmente elétricos, com sistema de banho maria). Os empratados	650	Por Pessoa		

CONSELHO NACIONAL DO MINISTÉRIO PÚBLICO

	poderão ser substituídos, a critério do Contratante, por gêneros a definir. O serviço deverá ter duração de 120 minutos a 180 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.				
10	Garçom – Profissional uniformizado e com experiência na execução do serviço. Deverá estar disponível durante a prestação do serviço.	800	Diária (8h)		
12	Locação de toalhas, diversas cores, incluídas as cores preta e branca, para mesas redondas (1,20m de diâmetro).	240	Unidade		
13	Locação de toalhas, diversas cores, incluídas as cores preta e branca, para mesas retangulares (2,50m x 0,60m).	320	Unidade		
VALOR GLOBAL ANUAL					
VALOR GLOBAL QUINQUENAL					

Obs. 1. - Nos preços acima propostos estão inclusas todas as despesas e custos diretos e indiretos, como impostos, taxas, fretes, garantias, serviços de instalação, salários, encargos sociais, fiscais e comerciais, bem como quaisquer outros aplicáveis.

Obs. 2 - Declaramos de que a empresa possui todos os requisitos exigidos no edital e no termo de referência para o cumprimento do objeto contratual.

DATA: ____/____/____

Local e data

EDITAL DE LICITAÇÃO N° 10/2026

MODALIDADE – PREGÃO ELETRÔNICO

SEI 19.00.1300.0003830/2024-94

UASG – 590001

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE

(RESOLUÇÕES CNMP n°s 37/2009 e 172/2017)

(Nome/razão social) _____, inscrito no CNPJ n° _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr. (a) _____ **DECLARO**, nos termos da Resolução n° **37/2009**, do Conselho Nacional do Ministério Público, para fins de contratação de prestação de serviços junto ao Conselho Nacional do Ministério Público – CNMP, que:

() os sócios desta empresa **não são** cônjuges, companheiros(as) ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive e de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista e civil, com membros ocupantes de cargos de direção ou no exercício de funções administrativas, de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato.

() os sócios desta empresa **são** cônjuges, companheiros(as) ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, dos membros ocupantes de cargos de direção ou no exercício de funções administrativas, assim como de servidores ocupantes de cargos de direção, chefia e assessoramento vinculados direta ou indiretamente às unidades situadas na linha hierárquica da área encarregada da licitação.

(X) os sócios desta empresa estão cientes de que é vedado contratar cônjuge, companheiro(as) ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigentes, membros ou servidores do Contratante, em especial de agentes públicos que desempenhem função na contratação ou atuem na fiscalização ou na gestão do contrato.

Nome do membro: _____

Cargo: _____

Órgão de Lotação: _____

Grau de Parentesco: _____

Por ser verdade, firmo a presente, sob as penas da lei.

Brasília, _____ de _____ de 2026.

(Assinatura Representante Legal da Empresa)

EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 10/2026

MODALIDADE – PREGÃO ELETRÔNICO

SEI 19.00.1300.0003830/2024-94

UASG – 590001

ANEXO IV

MINUTA DE CONTRATO CNMP Nº [XX]/[ANO]

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/....., QUE FAZEM ENTRE
SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO CONSELHO NACIONAL DO
MINISTÉRIO PÚBLICO E A PESSOA
JURÍDICA.....

A UNIÃO, por intermédio do CONSELHO NACIONAL DO MINISTÉRIO PÚBLICO, CNPJ nº 11.439.520/0001-11, situado no Setor de Administração Federal Sul – SAFS, quadra 2, lote 3, Edifício Adail Belmonte, Brasília/DF, representado neste ato por seu (ua) Ordenador(a) de Despesas, [NOME], brasileiro(a), servidor(a) público(a), RG [XX] – [ÓRGÃO]/[UF], CPF: [XX], no uso da competência que lhe foi atribuída pela Portaria CNMP nº [XX], de [dia] de [mês] de [ano], ou, nas ausências e impedimentos desta, pelo seu substituto(a), [NOME], brasileiro(a), servidor(a) público(a), RG: [XX] – [ÓRGÃO/UF], CPF: [XX], conforme Portaria CNMP-PRESI nº [XX], [dia] de [mês] de [ano], ambos residentes e domiciliados nesta Capital, doravante denominado simplesmente CONTRATANTE, e a pessoa jurídica [NOME DA CONTRATADA], CNPJ nº [XX], estabelecida na [endereço], neste ato representada por [NOME], inscrita no RG sob o nº [XX] – [ÓRGÃO]/[UF], e no CPF sob o nº [XX], residente e domiciliado em [Cidade/UF], e daqui por diante designada simplesmente CONTRATADA, tendo em vista o que consta no Processo nº[XXX] e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº[XXX], mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1 Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet e fornecimento de alimentação e bebidas (café da manhã, refeição, coffee break, brunch, petit four e coquetel volante) por meio de agenciamento, a serem prestados sob demanda, incluindo todos os serviços e insumos de apoio necessários ao atendimento dos eventos institucionais do Conselho Nacional do Ministério Público (CNMP), conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência.

1.1.1 Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.1.1.2 O Termo de Referência;

1.1.1.3 Proposta do contratado;

1.1.1.4 Eventuais anexos dos documentos supracitados e ao Edital da licitação.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O contrato terá vigência por 5 (cinco) anos, contados a partir da data da sua assinatura, podendo, a critério do CONTRATANTE, ser prorrogado sucessivamente, até o limite de 10 (dez) anos, conforme artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

3. CLÁUSULA TERCEIRA - MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência.

4. CLÁUSULA QUARTA - SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

5.1 O valor global da contratação é de R\$ XXX, conforme tabela abaixo:

CONSELHO NACIONAL DO MINISTÉRIO PÚBLICO

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ANUAL	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL ANUAL (R\$)
1	Água mineral, com ou sem gás, em garrafa de 500ml.	970	Unidade		
2	Garrafa térmica de 1,5 (um e meio) litro com água quente ou gelada e três opções de sachês para chá.	60	Unidade		
3	Garrafa térmica de 1,5 (um e meio) litro de café.	50	Unidade		
4	Café da manhã: composto de, no mínimo: Café, leite, água de coco (não-industrializada), 2 (duas) opções de sucos naturais, 2 (duas) opções de iogurte, chocolate-quente, granola; Aveia, 3 (três) opções de frutas da estação fatiadas ou apresentadas na forma de salada de frutas, em porções individualizadas (com leite condensado à parte), 3 (três) tipos de mini pães (branco, italiano, grãos, brioche, folhado, croissant), apresentados em cesta; pão de queijo assado, no máximo 1 (uma) hora antes do horário de consumo; 3 (três) tipos de Frios (queijos, salame, peito de peru, presunto), Requeijão, patês e Geleias, apresentados em tábua ou suporte que conserve a estética e as condições sanitárias, Mel, Manteiga com e sem sal, Patês, Omelete ou ovos mexidos, cachorro quente ou calabresa acebolada, cuscuz (apresentado em variações regionais), canjica servida em porções individualizadas (com canela à parte), tapioca com 3 (três) tipos de recheios (dentre eles, opção vegetariana), 3 (três) tipos de salgados assados (croissant, pastel, esfirra, quiche, folhado, empada, etc); 2 (duas) opções de mini sanduíches (recheios diversos a combinar, como pastas, frios e saladas), 2 (duas) opções de bolo (um com cobertura). Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes (preferencialmente elétricos ou com sistema de banho maria) que mantenham a sua	480	Por Pessoa		

	temperatura. De igual forma, as bebidas ou alimentos gelados, devem ser servidos em recipientes (inclusive com gelo), que mantenham a sua temperatura. O serviço deverá ter duração de 150 minutos a 210 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.				
5	Refeição, composta de, no mínimo: água, água com gás, 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - “normal” e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - “zero”, 2 (duas) opções de sucos naturais. 03 (três) opções de saladas (salpicão, caprese <i>caesar</i> , marroquina, feijão fradinho, folhas, etc) com molhos (leve, como vinagrete, cremoso (como caesar e iogurte) e cítrico à parte; 03 (três) opções de proteína (uma de boi; uma de peixe, ou de frango ou de porco e uma de origem vegetal); 04 (quatro) opções de guarnições (incluídas duas variedades regionais de arroz); 01 (uma) opção de massa; 03 (três) opções de sobremesas; 03 (três) opções de frutas da estação, fatiadas ou apresentadas na forma de salada de frutas (com leite condensado à parte); Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes (necessariamente elétricos), que mantenham a sua temperatura. De igual forma, as bebidas ou alimentos gelados, devem ser servidos em recipientes (inclusive com gelo), que mantenham a sua temperatura. O serviço deverá ter duração de 120 minutos a 180 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.	460	Por Pessoa		

6	<i>Coffee break</i>, composto de, no mínimo: água; café; leite quente e frio; chocolate quente; 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - “normal” e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - “zero”; 2 (duas) opções de iogurte; 2 (duas) opções de sucos naturais; 2 (duas) opções de <i>fingersandwich</i> (pães de metro ou pães integral, branco, sírio, entre outros, com recheios diversos, como pastas, frios e saladas); pão de queijo (tamanho coquetel), assado no máximo 1 (uma) hora antes do horário de consumo; aveia, granola; torradas, requeijão, patês, geleias e manteiga com e sem sal; 2 (duas) opções de bolos (um com cobertura); 3 (três) opções de salgados quentes (croissant, pastel, esfirra, quiche, folhado, empada, etc), sendo 1 opção de salgado folheado; 1 (uma) opção de mini-quiche; 3 (três) opções de frutas secas; 3 (três) opções de castanhas e 4 (quatro) opções de frutas da estação, fatiadas ou apresentadas na forma de salada de frutas, individualizada (leite condensado à parte). Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes (preferencialmente elétricos, ou com sistema de banho maria), que mantenham a sua temperatura. De igual forma, as bebidas ou alimentos gelados, devem ser servidos em recipientes (inclusive com gelo), que mantenham a sua temperatura. O serviço deverá ter duração de 60 minutos a 90 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.	7000	Por Pessoa		
7	<i>Brunch</i>, composto de, no mínimo: bebidas (2 (duas) opções de sucos naturais, água, 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - “normal” e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - “zero”, 2 (dois) sabores de iogurte, água com gás, leite, café e chocolate quente; pão de queijo assado no máximo 1 (uma) hora antes do horário de consumo; tábua de frios (ou suporte que conserve a estética e as condições sanitárias) com 4 (quatro) opções de Frios (peito de peru, presunto, salame, copa e lombo defumado), 3 (três) opções de queijos (requeijão, queijo branco, prato, emmenthal, provolone e estepe, brie, gouda) e frutas (uva, damasco e/ou morango, dentre outros); 03	1150	Por Pessoa		

	(três) tipos de Pães (branco, italiano, grãos, brioche, folhado, croissant), apresentados em cesta; 02 opções de saladas (folhas, salpicão, etc); 2 (dois) biscoitos amanteigados, 2 (duas) opções de bolo; cereais, patês, mel e geleias, 3 (três) opções de frutas da estação, fatiadas ou apresentadas na forma de salada de frutas, granola e aveia; Pratos quentes: 1 (uma) opção de torta salgada e/ou quiche, 01 (uma) opção de carne; 1 (uma) opção de massa; 1 (uma) opção de peixe. Os pratos quentes poderão ser substituídos, a critério do Contratante, por torta, empadão, quiche, quibe assado ou outros gêneros, a definir; 2 (duas) opções de sobremesa (mousse de chocolate ou limão, quindim e sorvetes, tortas, churros, etc); 2 (dois) tipos de frutas secas e 2 (dois) tipos de castanhas. Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes (preferencialmente elétricos, ou com sistema de banho maria), que mantenham a sua temperatura. De igual forma, as bebidas ou alimentos gelados, devem ser servidos em recipientes (inclusive com gelo), que mantenham a sua temperatura. O serviço deverá ter duração de 120 minutos a 180 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.				
8	Petit Four e Pão de Queijo, composto de, no mínimo: 2 (duas) opções de sucos naturais; 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - “normal” e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - “zero”, chocolate quente; 2 (duas) variedades de biscoitos amanteigados (petit four) doces; 2 (duas) variedades de biscoito (petit four) salgados; 3 opções de frutas da estação, fatiadas ou apresentada na forma de salada de frutas, granola, aveia e pão de queijo assado no máximo 1 (uma) hora antes do horário de consumo. Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes que mantenham a sua temperatura ou reaquecidos quando necessário. A quantidade mínima por pessoa deve ser de 6 (seis) unidades de biscoito e 8 (oito) unidades de pão de queijo (tamanho coquetel). O serviço deverá ter duração de 180 minutos a 240 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada	2500	Por Pessoa		

	flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.				
9	Coquetel volante – sem bebida alcoólica – composto de, no mínimo: água mineral com e sem gás; 2 (duas) opções de refrigerantes com açúcar - “normal” e 2 (duas) opções de refrigerantes sem açúcar - “zero”; 2 (duas) opções de sucos naturais; 2 (duas) opções de coquetéis de frutas sem álcool; 2 (duas) opções de mini-saladas; 10 (dez) opções de salgados quentes, sendo 4 (quatro) opções de salgados assados, 2 (duas) opções de salgados fritos, 2 (duas) opções de salgados folheados e 2 (duas) opções de salgados doces; 3 (três) opções de canapés, 3 (três) tipos de empratados; mesa de café com 3 (três) tipos de petit four doce. Os alimentos e bebidas quentes deverão ser servidos em recipientes que mantenham a sua temperatura (preferencialmente elétricos, com sistema de banho maria). Os empratados poderão ser substituídos, a critério do Contratante, por gêneros a definir. O serviço deverá ter duração de 120 minutos a 180 minutos, a depender do tipo do evento, assegurada flexibilidade e a reposição dos gêneros alimentícios, a depender do evento.	650	Por Pessoa		
10	Garçom – Profissional uniformizado e com experiência na execução do serviço. Deverá estar disponível durante a prestação do serviço.	800	Diária (8h)		
11	Locação de toalhas, diversas cores, incluídas as cores preta e branca, para mesas redondas (1,20m de diâmetro).	240	Unidade		
12	Locação de toalhas, diversas cores, incluídas as cores preta e branca, para mesas retangulares (2,50m x 0,60m).	320	Unidade		
VALOR GLOBAL ANUAL					
VALOR GLOBAL QUINQUENAL					

5.2 Nos valores acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no item 17 do Termo de Referência.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de 1 (um) ano contado da data do orçamento estimado, em / /2026.

Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo CONTRATANTE, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, conforme termos estabelecido no item 7 do Termo de Referência.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1 São obrigações do CONTRATANTE, além das previstas no Termo de Referência:

8.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com o contrato e seus anexos.

8.3 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.

8.4 Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas.

8.5 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pela CONTRATADA.

8.6 Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133/2021.

8.7 Efetuar o pagamento à CONTRATADA do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

8.8 Aplicar à CONTRATADA as sanções previstas na lei e neste Contrato.

8.9 Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.10 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado.

8.11 Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

8.12 O CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1 A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com as disposições contratuais, a legislação civil aplicável e o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), quando cabível.

9.3 Comunicar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

9.4 Manter preposto aceito pelo CONTRATANTE para representá-lo na execução do contrato.

9.5 A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

9.6 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei nº 14.133/2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.

9.7 Relacionar-se com o contratante, exclusivamente, por meio do Gestor/Fiscal do Contrato.

9.8 O atraso na apresentação, por parte da empresa, da fatura ou dos documentos exigidos como condição para pagamento importará em prorrogação automática do prazo em igual número de dias de vencimento da obrigação do CONTRATANTE.

9.9 Disponibilizar uma conta e-mail para fins de comunicação entre as partes, e manter atualizados o endereço e telefone comerciais ou, quando o caso, o canal de atendimento.

9.10 Não utilizar o nome do CONTRATANTE, ou sua qualidade de CONTRATADA, em quaisquer atividades de divulgação empresarial, como, por exemplo, em cartões de visita, anúncios, mídias e impressos, sob pena de rescisão do presente Contrato.

9.11 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a CONTRATADA deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

- 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;
- 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
- 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.12 Independente de declaração expressa, cientificar-se e submeter-se, no que couber, ao disposto no CÓDIGO DE ÉTICA DO CNMP, estabelecido pela Portaria CNMP-PRESI Nº 44, de 9 de abril de 2018.

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

9.14 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação.

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

9.16 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do

objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133/2021.

9.17 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante.

10. CLÁUSULA DEZ - OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1 As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

10.2 Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

10.3 É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.4 O CONTRATANTE deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de sub operação firmados ou que venham a ser celebrados pela CONTRATADA.

10.5 Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever da CONTRATADA eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

10.6 É dever da CONTRATADA orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

10.7 A CONTRATADA deverá exigir de sub operadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

10.8 O CONTRATANTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo a CONTRATADA atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

10.9 A CONTRATADA deverá prestar, no prazo fixado pelo CONTRATANTE, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

10.10 Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (art. 37 da LGPD), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

10.10.1 Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pelo CONTRATANTE nas hipóteses previstas na LGPD.

10.11 O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

10.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

11 CLÁUSULA ONZE - REGULARIDADE JUNTO AO CADIN

11.1 A CONTRATADA deverá manter-se em situação regular junto ao Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Federais - Cadin, sob pena de impossibilitar a celebração de aditamentos, nos termos do art. 6º - A da Lei nº 10.522/2022, incluindo pela Lei nº 14.973/2024.

11.2 À CONTRATADA com registro no Cadin, poderá ser facultada a possibilidade de regularização ou quitação de seu débito, para levantar o impedimento ao aditamento, no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da notificação, prazo este passível de prorrogação, a pedido da empresa, desde que esteja devidamente justificado.

12 CLÁUSULA DOZE – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1 Comete infração administrativa, sujeitando-se às penalidades previstas na Lei nº 14.133/2021 e na Portaria CNMP-SG nº 153/2023, a CONTRATADA que:

- a. der causa à inexecução parcial do contrato;
- b. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c. der causa à inexecução total do contrato;

- d. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2 Serão aplicadas à CONTRATADA que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

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

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

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

iv. **Multa**, nas hipóteses previstas no item 18 – Sanções Administrativas e item 19 – Tabela de Penalidades, ambos do Termo de Referência.

12.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao CONTRATANTE (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133/ 2021).

12.4 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133/2021).

12.4.1 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133/2021).

12.5 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo CONTRATANTE à CONTRATADA, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133/2021).

12.6 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

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

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

12.11 O CONTRATANTE deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de

publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (art. 161, Lei nº 14.133/2021).

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

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

13 CLÁUSULA TREZE - EXTINÇÃO CONTRATUAL

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

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

13.3 Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa da CONTRATADA:

a. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

b. poderá o CONTRATANTE optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

13.4 O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no art. 137, Lei nº 14.133/2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.4.1 Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139](#) da mesma Lei.

13.4.2 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.4.3 Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

13.5 O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

13.5.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.5.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.5.3 Indenizações e multas.

13.6 A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, *caput*, Lei nº 14.133/2021).

13.7 O contrato poderá ser extinto caso se constate que a CONTRATADA mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado 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 (art. 14, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021).

14 CLÁUSULA QUATORZE - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

- I. Gestão/Unidade:
- II. Fonte de Recursos:
- III. Programa de Trabalho:
- IV. Elemento de Despesa:
- V. Plano Interno:
- VI. Nota de Empenho:

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

15 CLÁUSULA QUINZE - CASOS OMISSOS

15.1 Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078/1990 – e normas e princípios gerais dos contratos.

16 CLÁUSULA DEZESSEIS - ALTERAÇÕES

16.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos art. 124 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

16.2 A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

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

16.4 As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do CONTRATANTE, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

17 CLÁUSULA DEZESSETE - PUBLICAÇÃO

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

18 CLÁUSULA DEZOITO - FORO

18.1 Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Brasília-DF, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, § 1º, da Lei nº 14.133/2021](#).

18.2 E, por estarem de pleno acordo, depois de lido e achado conforme, foi o presente Contrato assinado pelas partes.

[NOME]
CONTRATANTE

[NOME]
CONTRATADA