PREGÃO 149/2026

Agenciamento de hospedagens, organização de eventos e serviços correlatos, necessários ao Ministério Público Federal, no Distrito Federal e na Região Integrada de Desenvolvimento do Distrito Federal e Entorno – RIDE, conforme Decreto nº 7.469, de 4 de maio de 2011

Valor: **R$ 13.957.112,20** (treze milhões, novecentos e cinquenta e sete mil, cento e doze reais e vinte centavos) para 24 meses

Dia 01/12/2026 às 10 h (horário de Brasília)

UASG: 200100

Menor preço do grupo, sistema aberto e fechado

Licitação não exclusiva para ME’s e EPP’s

ADMINISTRAÇÃO

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL
PROCURADORIA GERAL DA REPÚBLICA
Secretaria de Administração/SG
Subsecretaria de Licitações e Dispensas Eletrônicas/SA

SEÇÃO 1 – DO OBJETO....4
SEÇÃO 2 – DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO....4
SEÇÃO 3 – DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO....6
SEÇÃO 4 – DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO....6
SEÇÃO 5 – DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA....8
SEÇÃO 6 – DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES....9
SEÇÃO 7 – DA FASE DE JULGAMENTO DA PROPOSTA....11
SEÇÃO 8 – DA FASE DE HABILITAÇÃO DO LICITANTE....13
SEÇÃO 9 – DOS RECURSOS....17
SEÇÃO 10 – DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES....17
SEÇÃO 11 – DA CONTRATAÇÃO....19
SEÇÃO 12 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS....20
ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA....21
1 – DEFINIÇÃO DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO....21
2 – FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO....22
3 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO....26
4 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO....26
4.1 Da Subcontratação:....26
4.2 Da Sustentabilidade....27
4.3 Consórcio....28
4.4 Garantia de contratação....28
4.5 Outros requisitos....28
5 – EXECUÇÃO DO OBJETO....29
Condições de execução....29
5.5 Hospedagem....30
5.6 Refeições e bebidas....31
5.7 Locação de Espaços, equipamentos e serviços para eventos....35
5.8 Transporte....37
5.9 Dos eventos....37
5.10 Local da prestação dos serviços....38
6 – GESTÃO DO CONTRATO....38
7 – CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO, FATURAMENTO E PAGAMENTO....40
Do recebimento....40
Do faturamento....41
Das condições de pagamento....42
8 – SELEÇÃO DO FORNECEDOR....43

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

9 – ESTIMATIVA DO PREÇO....43
10 – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA....44
ANEXO A – PLANILHA DE QUANTIDADES PARA LEVANTAMENTO DE CUSTOS....44
ANEXO B - DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE DE REPRESENTANTE OU PREPOSTO NO DISTRITO FEDERAL....55
ANEXO II – MINUTA DE CONTRATO....56
CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO....56
CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA....57
CLÁUSULA TERCEIRA – ESPECIFICAÇÕES, REQUISITOS, MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS....58
CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO....58
CLÁUSULA QUINTA – PREÇO....58
CLÁUSULA SEXTA – DO REAJUSTE....69
CLÁUSULA SÉTIMA– DO FATURAMENTO E DO PAGAMENTO....69
CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE....70
CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA....71
CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD....72
CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO....74
CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS....74
CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL....77
CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA....77
CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS....78
CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES....78
CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO....78
CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – APROVAÇÃO....78
CLÁUSULA DÉCIMA NONA – FORO....79
ANEXO III – MODELO DE APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA....81

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 149/2026

Processo n° 1.00.000.007691/2026-64

Torna-se público que o Ministério Público Federal, por meio da Subsecretaria de Licitações e Dispensas Eletrônicas, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, e legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

SEÇÃO 1 – DO OBJETO

1.1. Contratação, sob demanda, de empresa especializada em agenciamento de hospedagens, organização de eventos e serviços correlatos, necessários ao Ministério Público Federal, no Distrito Federal e na Região Integrada de Desenvolvimento do Distrito Federal e Entorno – RIDE, conforme Decreto nº 7.469, de 4 de maio de 2011, compreendendo a sua execução e acompanhamento dos serviços contratados, conforme condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência.
1.2. Em caso de discordância entre as especificações do objeto contidas no comprasnet e as constantes no edital, prevalecerão as constantes no edital.
1.3. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os anexos referenciados no índice.

SEÇÃO 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), por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.
2.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
2.5. Não poderão disputar esta licitação:

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

2.5.2. 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;

2.5.3. 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,

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

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;

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

2.5.4.1. Este impedimento 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.

2.5.5. 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;

2.5.6. 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;

2.5.7. pessoas jurídicas reunidas em consórcio, conforme justificativas contidas no Termo de Referência

2.5.8. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, atuando nessa condição;

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

2.6. 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 n.º 14.133, de 2021.

2.6.1. Esta vedação 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.

2.7. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.5.2 e 2.5.3 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.

2.8. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.9. O disposto nos itens 2.5.2 e 2.5.3 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.

2.10.Esta licitação não será exclusiva para participação de ME's e EPP's.

2.11 Não será permitida a participação de pessoa física no certame.

SEÇÃO 3 – DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

3.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
3.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado no comprasnet no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
3.3. A impugnação e os esclarecimentos serão apresentados exclusivamente por meio eletrônico designado "Peticionamento Eletrônico do MPF".

3.2.1. O licitante interessado, deverá realizar cadastro para solicitação de Senha e Login, no portal "Peticionamento Eletrônico do MPF". Site: https://apps.mpf.mp.br/spe/login.

3.2.2. Este cadastramento deverá ser realizado por pessoa física, representante ou preposto da licitante.
3.4. Em caso de impossibilidade do cadastramento e da petição serem efetuados no peticionamento eletrônico, será excepcionalmente admitido a envio da impugnação e esclarecimento pelo e-mail pgr-licitacao@mpf.mp.br.
3.5. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
3.6. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
3.7. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

SEÇÃO 4 – DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Nesta licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.
4.2. 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.
4.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

4.3.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como 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;

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

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

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

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

4.3.5 A falsidade destas declarações sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.4. 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, de 2021.

4.5. 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 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

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

4.5.2. A falsidade destas declarações sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

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

4.8. 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:

4.8.1. O valor parametrizado de acordo com este item possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

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

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

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

SEÇÃO 5 – DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

5.1.1. Valor unitário e total do item;

5.1.2. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

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

5.3. 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.

5.4. 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.

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

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

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

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

5.9. 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.

5.10. A proposta deverá ser anexada no sistema conforme modelo do **ANEXO III.**

5.11. Proposta no comprasnet:

Item	Descrição	Qtd. Total	Valor Unitário Máximo	Valor Total Máximo
1	Agenciamento de hospedagens, organização de eventos e serviços correlatos, necessários ao Ministério Público Federal, no Distrito Federal e na Região Integrada de Desenvolvimento do Distrito Federal e Entorno – RIDE, conforme Decreto nº 7.469, de 4 de maio de 2011 (24 meses)	1	R$ 13.957.112,20	R$ 13.957.112,20

5.11.1. Não serão aceitas propostas com preços unitários superiores aos estimados no ANEXO A doTermo de Referência.

5.11.2. Após os lances a proposta deverá ser decomposta conforme ANEXO III.

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

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

6.1. A abertura da licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
6.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
6.4. O sistema disponibilizará campo próprio para comunicação entre o Pregoeiro e os licitantes.
6.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
6.6 O lance deverá ser ofertado pelo valor total
6.7. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
6.8. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
6.10. O modelo de disputa adotado neste certame será o **aberto e fechado**
6.11. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
6.12. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
6.13. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
6.14. 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.
6.15. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
6.16. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
6.17. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
6.18. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
6.19. 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

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

6.21. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.22. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

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

6.22.2. 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;

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

6.22.3.1 Somente será exigido da empresa os documentos comprobatórios desta situação caso haja o usufruto do desempate de acordo com o acórdão nº 2432/2025 Plenário TCU.

6.22.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

6.22.4.1 Somente será exigido da empresa os documentos comprobatórios desta situação caso haja o usufruto do desempate de acordo com o acórdão nº 2432/2025 Plenário TCU.

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

6.23.1. 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;

6.23.2. Empresas brasileiras;

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

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

6.24 o intervalo mínimo entre lances será de 1,00 (um) real

SEÇÃO 7 – DA FASE DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

7.1. Encerrada a etapa de lances, 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 2.5 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. **SICAF**;

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

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

7.1.3. **Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa**, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça – CNJ, no sítio http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php;

7.1.4. **Relação de licitantes inidôneas do Tribunal de Contas da União – TCU**, no sítio https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:INIDONEOS;

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

7.2. As consultas aos cadastros referidos acima podem ser supridas por meio da **Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União** (https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/), em conjunto com a **Certidão Negativa Correcional** (CGU-PJ, CEIS, CNEP e CEPIM) (https://certidoes.cgu.gov.br/consulta-inicial)

7.3. 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 n° 8.429, de 1992.

7.4. 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*)

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

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

7.5. Constatada a existência de sanção, a proposta será recusada, por falta de condição de participação do licitante.

7.6. Caso atendidas as condições de participação, será iniciada a verificação da conformidade da proposta do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar.

7.7. Encerrada a análise das condições de participação do licitante, o pregoeiro realizará a verificação da conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e à compatibilidade do preço ou maior desconto final em relação ao estimado para a contratação, conforme definido neste edital.

7.8. Será desclassificada a proposta que:

7.8.1. Contiver vícios insanáveis;

7.8.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

7.8.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.8.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.8.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.9. 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.

7.9.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **subitem 7.9**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

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

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

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

7.10. Verificada a conformidade, o pregoeiro deverá convocar o licitante que tenha apresentado o melhor preço a negociar para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

7.10.1. 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.

7.10.2 A critério do pregoeiro, motivadamente, a negociação poderá ser dispensada nos casos onde haja indícios de inexequibilidade de proposta.

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

7.12. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.12.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, nas seguintes situações:

7.12.1.1 Por solicitação do licitante, no chat do sistema, mediante justificativa aceita pelo pregoeiro;

7.12.1.2 De ofício, a critério do pregoeiro, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos no edital para a verificação de sua conformidade.

7.13 Caso não haja manifestação do LICITANTE no chat da sessão pública, o pregoeiro poderá convocar anexo e enviar e-mail para o LICITANTE informando-o da convocação e prazo para envio da documentação.

7.13.1 Após o envio do email, em respeito ao princípio da transparência, o pregoeiro deverá informar no chat geral o envio do e-mail para o LICITANTE.

7.13.2 Será utilizado o e-mail registrado pela empresa no SICAF

7.14. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às MEs/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o item 4.5 deste edital.

7.15 Para fins de aceitação da proposta, a licitante deverá disponibilizar declaração contendo a relação de, no mínimo, 8 (oito) hotéis compatíveis com as categorias 4 e 5 estrelas, localizados no Plano Piloto da Capital Federal, conforme a classificação do Sistema Brasileiro de Classificação de Meios de Hospedagem (SBClass) e a Portaria nº 100 do Ministério do Turismo, de 16 de junho de 2011, devendo constar da relação, no mínimo, 4 (quatro) hotéis da categoria 5 estrelas.

7.15.1 Essa listagem será submetida à Assessoria Central de Viagens e Eventos/SG, que avaliará o enquadramento dos hotéis listados nas categorias exigidas, com base na Portaria nº 100/2011 do Ministério do Turismo, consulta direta ao hotel, visitas in loco ou outros recursos quando necessário.

7.16 Para fins de aceitação da proposta, a licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar deverá apresentar declaração de que, caso contratada, indicará representante ou preposto disponível no Distrito Federal, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contado da formalização do contrato, conforme modelo constante do Anexo B do Termo de Referência.

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

7.17. 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.

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

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

7.18. Finalizada a etapa de julgamento da proposta, será iniciado o procedimento de habilitação.

SEÇÃO 8 – DA FASE DE HABILITAÇÃO DO LICITANTE

8.1. 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).

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

8.3. O Pregoeiro consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal (Federal, Municipal/Distrital), social, trabalhista e econômico financeira

8.4. Os licitantes que **não** estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF no nível da Qualificação econômico-financeira, conforme Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 3, de 2018, deverão apresentar a seguinte documentação:

a) certidão negativa de falência ou recuperação judicial emitida pela instância judicial competente;

a1.) Caso a licitante apresente-se em recuperação judicial, deverá apresentar certidão emitida pela instância judicial competente afirmando que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório, conforme termos do Acórdão 1201/2020 TCU.

b) balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, apresentados na forma da lei, regulamentos e registrados na Junta Comercial, ou o arquivo sped da Receita Federal, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios;

b1) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e ficarão autorizadas a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

c) no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

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

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

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

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

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

d1) a demonstração desses índices se aplica também às empresas cadastradas no SICAF

8.4.1 Caso a empresa licitante apresente resultado igual ou inferior a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação, patrimônio líquido mínimo de 2% do valor estimado do primeiro ano do grupo.

8.5. As habilitações fiscal, social e trabalhista serão aferidas mediante a verificação dos seguintes requisitos:

8.5.1. A inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

8.5.2. A inscrição no cadastro de contribuintes Municipal/Distrital, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.5.3. A regularidade perante a Fazenda Federal, Municipal/Distrital do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

8.5.4. A regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

8.5.5. A regularidade perante a Justiça do Trabalho;

8.5.6. Cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

8.5.7. Estes documentos poderão ser substituídos ou supridos, no todo ou em parte, por outros meios hábeis a comprovar a regularidade do licitante, inclusive por meio eletrônico.

8.6. Para fins de habilitação jurídica, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

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

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

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

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

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

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

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

8.6.7 Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

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

8.7 A licitante deverá apresentar atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a execução satisfatória de serviços de gerenciamento, intermediação ou agenciamento de hospedagens pelo período mínimo 12 (doze) meses, sucessivos ou não.

8.7.1 O(s) atestado(s) deverá(ão) comprovar, ainda, a execução de, no mínimo, 708 (setecentas e oito) diárias de hospedagem em hotéis que se enquadrem nas categorias 4 ou 5 estrelas, em um período de 12 (doze) meses, correspondente a aproximadamente 33% do quantitativo executado no ano de 2025, admitido o somatório de atestados, conforme § 1º e § 2º do art. 67, da Lei 14.133/2021.

8.7.2 Caso a experiência específica em gerenciamento, intermediação ou agenciamento de hospedagens não conste expressamente do(s) atestado(s) apresentado(s), o pregoeiro poderá efetuar diligências para buscar as informações necessárias à comprovação das exigências.

8.7.3 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

8.7.4 A licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, bem como outros documentos que comprovem a efetiva execução dos serviços, tais como declarações complementares, notas fiscais, ordens de serviço, relatórios de execução ou documentos equivalentes.

8.9 A Licitante deverá comprovar que é uma empresa organizadoras de eventos e que possui cadastro regular e válido no Cadastro dos Prestadores de Serviços Turísticos – Cadastur, considerando o disposto no art. 2º, inciso I, alínea “d”, da Portaria MTur nº 38, de 11 de novembro de 2021, e na Lei nº 11.771/2008.

8.10. Os documentos referentes à habilitação jurídica, à regularidade fiscal (Federal, Municipal/Distrital), social, trabalhista e econômico-financeira poderão ser substituídos pelo registro no SICAF.

8.11. 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).

8.12. 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*).

8.12.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar na inabilitação do licitante. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

8.13. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
8.14. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de no mínimo duas horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.
8.15. A verificação no SICAF ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante classificado em primeiro lugar.
8.16. 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):

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

8.16.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

8.17. 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.
8.18. 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).
8.19. Poderão ser saneados, no julgamento da habilitação e das propostas, erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de habilitação e classificação, observado o disposto na Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999. Para tanto, poderá solicitar retificações necessárias quanto a erros encontrados ou que apresentarem percentuais em desacordo com a legislação vigente ou com os acórdãos do TCU, desde que não ultrapasse o preço final ofertado pela licitante, podendo efetuar quantas convocações forem necessárias. Sendo possível, ainda, desde que justificado o equívoco ou falha do licitante, após avaliação do pregoeiro, ser solicitado documento ausente, comprobatório de condição atendida pelo licitante quando apresentou sua proposta (Acórdão TCU nº 1.211/2021 – Plenário).

SEÇÃO 9 – DOS RECURSOS

9.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.
9.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
9.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

9.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

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

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

9.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
9.5. 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.
9.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
9.7. 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.
9.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
9.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
9.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados mediante acesso ao portal de serviços do MPF https://www.mpf.mp.br/mpfservicos.

SEÇÃO 10 – DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

10.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

10.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta

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

10.1.4 Apresentar declaração ou documentação falsa no certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

10.1.5 Fraudar a licitação

10.1.6 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza,

10.1.7 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

10.1.8 Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

10.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

10.2.1. Advertência;

10.2.2. Multa;

10.2.3. Impedimento de licitar e contratar e

10.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

10.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

10.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.

10.3.2. As peculiaridades do caso concreto

10.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes

10.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

10.3.6 critérios, circunstâncias e procedimentos para a dosimetria previstos na portaria PGR/MPU nº 178, de 13/09/23.

10.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 2% incidente sobre o valor estimado do primeiro ano do grupo, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

10.4.1. Para as infrações previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, a multa será de 0,5 % a 1,25% do valor estimado do primeiro ano do grupo.

10.4.2. Para as infrações previstas nos itens 10.1.4 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, a multa será de 1,25% a 2% do valor estimado do primeiro ano do grupo.

10.5. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 10.1.1, 10.1.2, 10.1.3, 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.

10.6. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7, e 10.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3 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.

10.7 A apuração das infrações administrativas e a aplicação das respectivas sanções observará o devido processo formal definido na Lei 14.133/21 e na Portaria PGR/MPU Nº 178, de 13 de setembro de 2023.

10.8 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 de cinco dias úteis, caracterizará a infração do art. 155, VI da Lei 14.133/2021, sendo aplicada a sanção cominada na mesma lei.

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

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

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

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

10.13. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos no art. 159 da referida Lei nº 14.133, de 2021 e de acordo com a Portaria PGR/MPU nº 69, de 28 de abril de 2023, que regulamenta, no âmbito do Ministério Público da União, a Lei nº 12.846, de 2013.

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

10.14. A personalidade jurídica da LICITANTE poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta licitação 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 LICITANTE, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia, nos termos previstos no art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021, e de acordo com a Portaria PGR/MPU nº 69, de 28 de abril de 2023, que regulamenta, no âmbito do Ministério Público da União, a Lei nº 12.846, de 2013.
10.15. As sanções referentes à contratação estão dispostas na Minuta de Contrato **ANEXO II**

SEÇÃO 11 – DA CONTRATAÇÃO

11.1. Depois de homologado o resultado deste pregão, o vencedor será convocado para assinatura do contrato, dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

11.1.1. O presente instrumento será firmado através de assinatura eletrônica, certificada pelo Sistema de Peticionamento Eletrônico do MPF, garantida a eficácia das Cláusulas.

11.2. Poderá ser acrescentada ao contrato a ser assinado qualquer vantagem apresentada pelo vencedor em sua proposta, desde que seja pertinente e compatível com os termos deste Edital.
11.3. O prazo para a assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo vencedor durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela PGR.
11.4. Na assinatura do contrato, o CONTRATADO deverá comprovar as condições de habilitação exigidas no edital, que deverão ser mantidas durante a vigência do contrato.
11.5. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.
11.6 Nos casos em que o licitante vencedor escolha o seguro-garantia como forma de caução fica estabelecido o prazo de um mês após a homologação do certame e anterior à assinatura do contrato para apresentação deste tipo de garantia.
11.7 Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente e para eventuais prorrogações será exigido regularidade no Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – CADIN e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

11.7.1 A existência de registro no CADIN constitui fator impeditivo para a contratação

SEÇÃO 12 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
12.2. 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

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

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

12.4. É facultado ao pregoeiro prorrogar os prazos estabelecidos para o envio de informações e documentos solicitados (via chat ou pela convocação de anexo via sistema), desde que o licitante solicite e fundamente o pedido de prorrogação, antes de findo o prazo original, e que os argumentos sejam aceitos pelo pregoeiro.

12.5. A homologação e adjudicação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

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

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

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

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

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

12.11. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.transparencia.mpf.mp.br.

12.12. Fica eleito o foro da Justiça Federal, Seção Judiciária do Distrito Federal para dirimir quaisquer questões decorrentes deste Edital.

Brasília*, data conforme assinatura digital*

LEONARDO SANTOS DA COSTA

Subsecretário de Licitações e Dispensas Eletrônicas

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA
TERMO DE REFERÊNCIA – Nº 40/2026 – COOARC/SUBCORP/SA
PREGÃO ELETRÔNICO
Art. 6º, XLI e Art. 28, I, da Lei nº 14.133/2021

1 – DEFINIÇÃO DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO

1.1 Contratação, sob demanda, de empresa especializada em agenciamento de hospedagens, organização de eventos e serviços correlatos, necessários ao Ministério Público Federal, no Distrito Federal e na Região Integrada de Desenvolvimento do Distrito Federal e Entorno – RIDE, conforme Decreto nº 7.469, de 4 de maio de 2011, compreendendo a sua execução e acompanhamento dos serviços contratados, conforme condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.
1.2 As quantidades e os valores estimados O levantamento e as justificativas dos quantitativos encontram-se no **Anexo A deste Termo de Referência.**
1.3 As especificações técnicas quanto à prestação dos serviços constam **no Anexo A deste Termo de Referência.**
1.4 **Ramo de Atividade predominante da contratação: Código do Grupo: 859** – Outros Serviços de Suporte; C**ódigo do Serviço: 14591** – Promoção de Evento (Fonte: catálogo de serviços, https://catalogo.compras.gov.br).
1.5 **Prazo de vigência da contratação**: o prazo de vigência da contratação é de **24 (vinte e quatro) meses** contados da assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021, podendo ser prorrogado sucessivamente por até 10 anos, nos termos dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021, conforme justifica-se:

1.5.1 Da Motivação Técnica, Operacional e Econômica: A opção pela vigência inicial de 24 (vinte e quatro) meses, em preferência ao prazo de 12 (doze) meses, fundamenta-se nos seguintes fatores:

a) **Atração de Propostas Mais Vantajosas e Economia de Escala**: A garantia de execução por 24 meses permite que as empresas licitantes diluam seus custos fixos e operacionais de mobilização — tais como disponibilização de equipes especializadas, preposto local e infraestrutura técnica —, o que estimula a apresentação de propostas de preços mais competitivas e vantajosas para a Administração.

b) **Mitigação da Sazonalidade do Mercado de Hospedagem e Eventos**: O mercado de eventos e a rede hoteleira no Distrito Federal e na RIDE sofrem variações sazonais acentuadas de demanda e oscilações tarifárias decorrentes do calendário do setor público e congressos. A vigência por 24 meses abrange dois ciclos anuais completos, atenuando o impacto de flutuações pontuais de preços, garantindo previsibilidade orçamentária e reduzindo os riscos de inexecução contratual.

c) **Eficiência Administrativa e Redução de Custos de Transação**: A instrução e condução de licitações para objetos complexos demandam elevado esforço operacional e mobilização de recursos humanos do órgão. A adoção do prazo de 24 meses reduz a frequência de refazimento de processos licitatórios e os custos de transação associados.

d) **Maturação Operacional e Padronização dos Serviços:** O período de 24 meses favorece a maturação dos fluxos de trabalho entre a fiscalização do MPF e a contratada, permitindo a consoli-

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

dação da rotina de atendimento e a elevação do padrão de qualidade das entregas.

1.5.2 Diante do exposto, o prazo de vigência de 24 (vinte e quatro) meses, a contar da assinatura do contrato, revela-se legalmente fundamentado no art. 105 da Lei nº 14.133/2021, tecnicamente adequado e economicamente conveniente, assegurando a continuidade ininterrupta das atividades e eventos do MPF e por se tratar de um serviço de natureza continuada.

1.6 O objeto da contratação é considerado serviço de natureza continuada no âmbito do MPF, conforme prescreve o Art. 1º, inciso XXXVIII da Instrução Normativa MPF nº 1, de 8 de fevereiro de 2018, in verbis:

> *"Art. 1º No âmbito do Ministério Público Federal, as seguintes contratações são consideradas serviços de natureza continuada: [...]*
> *XXXVIII. Promoção de eventos e hospedagem."*

2 – FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação encontra-se pormenorizada nos subitens seguintes, bem como no estudo técnico preliminar elaborado pelos responsáveis pelo planejamento da contratação, em especial quanto a "descrição da necessidade":

> *"O Ministério Público Federal desempenha papel relevante no cenário jurisdicional e social do país, atuando em múltiplas frentes institucionais que demandam articulação interna, integração nacional e interação permanente com órgãos públicos, entidades da sociedade civil e demais instituições. Nesse contexto, a realização de eventos institucionais nacionais e internacionais, seminários, audiências públicas, reuniões interinstitucionais, participações em colegiados e agendas estratégicas constitui atividade recorrente e essencial à consecução da missão institucional do MPF.*
> *No exercício de 2025, a execução do contrato vigente atingiu o montante de R$ 1.994.210,00 (um milhão, novecentos e noventa e quatro mil, duzentos e dez reais) correspondente a 50,63% do valor estimado contratualmente, evidenciando a relevância e a utilização contínua dos serviços, ainda que com variações decorrentes da natureza sob demanda das contratações. Ressalte-se que as demandas atendidas englobaram desde eventos de médio porte até reuniões institucionais e contratações pontuais e recorrentes, o que demonstra a amplitude e a capilaridade do objeto contratado.*
> *Considerando a estrutura descentralizada do MPF, com unidades distribuídas em todo o território nacional, observa-se que parcela significativa dos eventos institucionais envolve o deslocamento de membros e servidores entre diferentes unidades da federação, gerando demanda contínua por serviços de hospedagem, logística e suporte operacional, bem como por serviços correlatos à organização de eventos.*
> *A contratação ora proposta visa:*
> ● *Viabilizar a realização de eventos alinhados ao Planejamento Estratégico Institucional do MPF, contribuindo para a promoção da integração nacional, o alinhamento institucional e a disseminação de metas, diretrizes e orientações estratégicas;*
> ● *Assegurar eficiência, qualidade e padronização na organização de eventos e no fornecimento de hospedagens a membros, servidores e colaboradores eventuais do MPF;*
> ● *Proporcionar economicidade ao órgão, mediante a contratação em escala de serviços de hospedagem, cujo valor, em regra, é inferior ao montante pago a título de diária integral ou parcial, gerando economia aos cofres públicos.*
> *A título ilustrativo: diária integral no valor de R$ 1.394,85; hospedagem em hotel de padrão elevado por R$ 451,20; pagamento de meia diária (R$ 697,42) quando há fornecimento de hospedagem pela Administração;*

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

● Contribuir para o alcance dos objetivos dos eventos, ao possibilitar a imersão dos participantes em ambiente adequado, concentrado e propício ao desenvolvimento das atividades institucionais.

Ressalta-se que os serviços de agenciamento de hospedagem e de organização de eventos configuram-se como serviços essenciais e de natureza continuada, prestados de acordo com a demanda das atividades institucionais do MPF, nos termos do art. 1º, inciso XXXVIII, da Instrução Normativa MPF nº 1, de 8 de fevereiro de 2018.

Adicionalmente, verifica-se, no cenário atual, significativa alteração nas condições de mercado, especialmente no que se refere às tarifas de hospedagem, com elevação expressiva dos preços praticados após o período pandêmico. Tal contexto impactou diretamente a disponibilidade de estabelecimentos aptos a atender aos valores referenciais do contrato vigente, notadamente na cidade de Brasília, onde se observa redução do número de hotéis compatíveis com as tarifas anteriormente pactuadas.

Esse fenômeno decorre, entre outros fatores, do aumento relevante da demanda por eventos institucionais na capital federal, impulsionada, em grande medida, por atividades do setor público, o que, aliado à limitação da capacidade da rede hoteleira local, tem pressionado os preços e reduzido a oferta disponível em faixas de valores historicamente praticadas pela Administração.

Diante desse cenário, evidencia-se a necessidade de realização de nova contratação, precedida de ampla pesquisa de mercado, com vistas à definição de parâmetros de preços mais aderentes à realidade atual, de modo a assegurar a viabilidade da execução contratual, a ampliação da competitividade e a manutenção da economicidade e eficiência na utilização dos recursos públicos.

Atualmente, faz-se necessária nova contratação para substituir o Termo de Contrato nº 49/2023, celebrado entre o Ministério Público Federal e a empresa Kepler Viagens Eventos e Turismo EIRELI, com vigência até 09/02/2027, a fim de garantir a continuidade dos serviços e evitar descontinuidade na realização de eventos institucionais e no atendimento às demandas de hospedagem.

Diante do exposto, resta demonstrada, de forma objetiva e fundamentada, a necessidade da contratação, em alinhamento aos objetivos institucionais do MPF, especialmente aqueles relacionados à integração nacional, eficiência dos processos e promoção de ambiente de trabalho adequado, assegurando a continuidade e a qualidade das atividades institucionais."

2.2. Justificativa quanto à natureza do serviço

2.2.1 O objeto desta contratação é caracterizado como comum, conforme descreve o Art. 6, XIII da Lei 14.133/2021:

2.2.1.1. Haja vista que (i) Está disponível no mercado para contratação a qualquer momento, conforme levantamento de mercado realizado; e (ii) Possui especificações usuais, padronizadas e pré-determinadas, cuja forma de execução é objetiva e uniforme, com características pouco variáveis (a variação ocorre predominantemente nos quantitativos).

2.3 Alinhamento ao Planejamento Estratégico

2.3.1 A presente contratação encontra-se em consonância com o Planejamento Estratégico Institucional do MPF (2025-2027), publicado na Portaria PGR/MPF nº 733/2025, principalmente no que tange aos Objetivos Estratégicos a seguir:

(OE 3) - Promover a integração nacional, consolidando a atuação coordenada;

(OE 4) - Garantir processos eficientes com regras negociais disseminadas;

(OE 7) - Incentivar ambiente de trabalho seguro, saudável e sustentável

2.4 Enquadramento da contratação

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

2.4.1. A contratação fundamenta-se no artigo 6º, inciso XLI, e no artigo 28, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

2.5 O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2027 (PCA-2027), conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no SGA: etiqueta PGR-0198/26

II) Data de publicação no Portal de Transparência do MPF: 03/08/2026

III) Data de atualização no PNCP do PCA-2027: 31/07/2026

2.6 Da participação na Licitação

2.6.1 A licitação **não será exclusiva para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte**, tendo em vista que o valor estimado supera o estipulado no inciso I do Art. 48, da Lei Complementar nº 123/2006.

> *Art. 47 Nas contratações públicas da Administração direta e indireta, autárquica e fundacional, federal, estadual e municipal, deverá ser concedido tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte objetivando a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica.*
>
> *Art. 48 Para o cumprimento do disposto no art. 47 desta Lei Complementar, a Administração pública:*
>
> *I - Deverá realizar processo licitatório destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte nos itens de contratação cujo valor seja de até R$ 80.000,00 (oitenta mil reais).*

2.6.2 Da participação de pessoa física

2.6.2.1 **Não será permitida a participação de pessoas físicas no certame**, por não atender às exigências previstas no presente Termo de Referência, sobretudo no que se refere à necessidade de equipamentos, instalações e corpo técnico especializado, conforme IN SEGES/ME nº 116, de 21 de dezembro de 2021:

> *Art. 4º Os editais ou os avisos de contratação direta deverão possibilitar a contratação das pessoas físicas de que trata o art. 2º, em observância aos objetivos da isonomia e da justa competição.*
>
> *Parágrafo único. Não se aplica o disposto no caput quando a contratação exigir capital social mínimo e estrutura mínima, com equipamentos, instalações e equipe de profissionais ou corpo técnico para a execução do objeto incompatíveis com a natureza profissional da pessoa física, conforme demonstrado em estudo técnico preliminar.*

2.6.2.2 Não será permitida a participação de pessoas físicas no certame, tendo em vista que o objeto da contratação — agenciamento, planejamento, organização, coordenação e execução de eventos institucionais, com fornecimento integrado de infraestrutura, equipamentos, recursos humanos especializados e serviços correlatos — exige estrutura operacional mínima, capacidade técnica multidisciplinar e disponibilidade de equipamentos e instalações incompatíveis com a natureza profissional da pessoa física.

2.6.2.3 A execução do objeto demanda, de forma concomitante e coordenada, a disponibilização de equipamentos de sonorização, iluminação, audiovisual, mobiliário, estruturas temporárias, bem como equipe técnica especializada (coordenação de eventos, técnicos de som e imagem, cerimonial, recepção, apoio logístico e operacional), além de capacidade de gestão contratual, logística e administrativa para atendimento a eventos de diferentes portes e localidades.

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

2.6.2.4 Nesse contexto, resta caracterizada a hipótese prevista no parágrafo único do art. 4º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 116, de 21 de dezembro de 2021, uma vez que a execução do objeto requer estrutura mínima e corpo técnico especializado incompatíveis com a contratação de pessoa física, conforme demonstrado no Estudo Técnico Preliminar, não havendo, portanto, violação aos princípios da isonomia e da ampla competitividade.

2.7 Do não parcelamento da solução

2.7.1 Os contratos administrativos possuem como regra o parcelamento das compras, serviços e obras, conforme § 3º do art. 40 da Lei nº 14.133/2021. Vejamos:

> *"§ 3º O parcelamento não será adotado quando:*
> *I - a economia de escala, a redução de custos de gestão de contratos ou a maior vantagem na contratação recomendar a compra do item do mesmo fornecedor;*
> *II - o objeto a ser contratado configurar sistema único e integrado e houver a possibilidade de risco ao conjunto do objeto pretendido;*
> *III - o processo de padronização ou de escolha de marca levar a fornecedor exclusivo."*

2.7.2 O parcelamento do objeto tem por finalidade ampliar a competitividade e possibilitar a participação de maior número de interessados, favorecendo, em tese, a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração. Contudo, sua adoção não se mostra adequada quando implicar perda de economia de escala, aumento dos custos de gestão ou prejuízo à execução integrada do objeto, em razão de suas características técnicas e operacionais.

2.7.3 A Súmula nº 247 do TCU prevê a obrigatoriedade do parcelamento da contratação. Contudo, as especificidades da contratação em tela tornam inviável o seu parcelamento, uma vez que a fragmentação do objeto aumentaria a demanda de servidores para a fiscalização e a gestão dos contratos, além de dificultar a sincronização dos serviços prestados, com potencial prejuízo à sua adequada execução. Nesse sentido, corroboram esse entendimento as orientações exaradas pelo Plenário do TCU no Acórdão nº 1.678/2015:

> *"O tribunal tem firmado entendimento, a exemplo do Acórdão 1.678/2015-TCU Plenário, sobre a não utilização do SRP para casos em que não houver demanda de itens isolados, pelo fato de os serviços não poderem ser dissociados uns dos outros, não havendo, assim, a divisibilidade do objeto. A contratação de empresas promotoras de eventos configura essa impossibilidade, pois o parcelamento da licitação em itens é inviável, por resultar na contratação de vários fornecedores ou prestadores de serviço para a realização de um único evento. Outro fator que impede a utilização do SRP para contratação de eventos, segundo o TCU, é a ausência de padronização, ocasionada, entre outros, por diferença de custos do setor entre as empresas, sazonalidades e volatilidade dos custos de mão de obra."*

2.7.4 Neste sentido, verifica-se que o parcelamento se mostra inviável na presente contratação.

2.7.5 Além disso, devemos considerar ainda a economia de escala, pois as empresas que concorrerão ao certame buscarão a maneira mais econômica possível para a prestação desses serviços, e a possibilidade de subcontratar partes dos serviços prestados possibilita que essas empresas avaliem e busquem os melhores preços e técnicas com os fornecedores do mercado.

2.7.6 Devem ser considerados, ainda, os gastos com pessoal, haja vista que, quanto mais contratos, maior a necessidade de servidores para a fiscalização e prática dos atos de gestão dos contratos, assim como aumento nos gastos com estrutura, etc.

2.7.7 Logo, considerando a orientação do TCU quanto ao não parcelamento das contratações para eventos; considerando a economia de escala e mais rápida evolução tecnológica que

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

ocorre na iniciativa privada, a fim de sempre aprimorar a prestação dos serviços e buscar os melhores custos; e considerando ainda a economia com pessoal e estrutura, pois haverá a necessidade de menos servidores para a gestão e fiscalização dos contratos, verifica-se que a melhor alternativa para a contratação dos serviços é a contratação integral da solução, não parcelando a sua contratação.

2.7.8 Vale ressaltar que o agrupamento dos itens e a adoção do critério de adjudicação por valor global não restringe a competitividade do mercado, havendo a possibilidade de participação de várias empresas que são capazes de executar o objeto.

3 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se detalhada no item 5 e os quantitativos e valores estimados constam do **Anexo A** deste Termo de Referência.

4 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos necessários para a presente contratação são:

4.1 Da Subcontratação:

4.1.1 É admitida a subcontratação parcial do objeto limitada **até 30% (trinta por cento) do valor global** do contrato, destinada à execução de parcelas da prestação que envolvam a cadeia de fornecimento e suporte logístico inerentes à atividade de agenciamento e eventos, compreendendo: (i) a provisão de serviços de hospedagem por meio de hotéis e estabelecimentos credenciados, cabendo à CONTRATADA a gestão das respectivas reservas;(ii) serviços de preparo e fornecimento de refeições e bebidas,e cofee-breaks por empresas especializadas (buffets e restaurantes), desde que atenda aos requisitos contratuais; (iii) a disponibilização de locais(espaços físicos e auditórios) onde serão realizados eventos e de equipamentos necessários para eventos, que atendam às exigências contratuais.

4.1.1.1. A admissão da subcontratação nestas parcelas decorre da própria natureza da atividade de organização de eventos e agenciamento, cujo modelo operacional exige a coordenação integrada de múltiplos fornecedores de mercado sob a responsabilidade centralizada da CONTRATADA, não se confundindo com a transferência integral das obrigações contratuais

4.1.1.2. Responderá a CONTRATADA perante a Administração pela execução integral e perfeita da parte que subcontratou.

4.1.1.3. Os serviços subcontratados serão coordenados pela CONTRATADA de modo a proporcionar o atendimento harmonioso e padronizado, em seu conjunto, permanecendo sob sua responsabilidade o cumprimento de todas as obrigações e especificações técnicas contratuais.

4.1.1.4. As empresas SUBCONTRATADAS deverão comprovar, quando requerido, regularidade jurídica, fiscal e trabalhista previstas no Edital.

4.1.1.4.1. Nos termos do § 1º do art. 122 da Lei nº 14.133/2021, a CONTRATADA apresentará, quando requerido, à CONTRATANTE documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado para execução dos serviços mencionados no Subitem 4.1.1, que será avaliada pela fiscalização do Contrato.

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

4.1.1.5. O serviço subcontratado, caso não satisfaça as especificações, será impugnado pela fiscalização, cabendo à CONTRATADA todo o ônus decorrente de sua reexecução direta ou por empresa devidamente qualificada, capacitada e de reconhecida idoneidade.

4.1.1.6. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral da CONTRATADA pela perfeita execução contratual, bem como pela compatibilidade, pelo gerenciamento centralizado e pela qualidade da subcontratação, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades da subcontratada. Responderá, também, perante o CONTRATANTE pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

4.1.1.7. Nos termos do § 3º do art. 122 da Lei nº 14.133/2021, será vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do Ministério Público Federal ou com servidor público do MPF que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

4.2 Da Sustentabilidade

4.2.1 A contratada deverá seguir os critérios e práticas de sustentabilidade, conforme previsto no Guia de Contratações Sustentáveis do MPF disponível no site https://biblioteca.mpf.mp.br/repositorio/items/0e4dc67a-c33c-4181-bf25-39d671adff83.

4.2.2 É de responsabilidade da CONTRATADA a disposição final responsável e ambientalmente adequada dos resíduos de qualquer natureza, após o uso, em observância à Logística Reversa disposta no art. 33 da Lei nº 12.305/2010 – que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos –, obedecendo ao disposto na Norma Brasileira ABNT NBR 10004-1:2024 e 10004-2:2024 e em conformidade com o respectivo acordo setorial, regulamento expedido pelo Poder Público ou termo de compromisso.

4.2.3 A CONTRATADA deverá priorizar o uso de materiais sustentáveis, assim como a contratação de mão de obra local, fomentar a inovação, prezar pela qualidade e padronização de produtos e serviços, possuir valores relacionados à acessibilidade e às condições dignas de trabalho.

4.2.3.1 Evitar o consumo de materiais descartáveis, preferindo a utilização de copos, pratos, baixelas e itens similares de vidro ou porcelana, talheres fabricados preferencialmente em metal (vedar utensílios de madeira por questões sanitárias), e os guardanapos e os conjuntos de mesas, em tecido.

4.2.4 O CONTRATANTE reserva-se o direito de assumir a responsabilidade a que se refere o item anterior, podendo dar outra destinação aos resíduos após o uso, caso julgue mais conveniente para a Administração.

4.3 Consórcio

4.3.1 **Não será admitida a participação de empresas em regime de consórcio** por razões de ordem técnica, econômica e administrativa, em atendimento aos princípios da eficiência, economicidade e competitividade, nos termos do art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

4.3.2 Considerando que os serviços objeto da contratação são **padronizáveis, possuem especificações usuais de mercado e apresentam moderada complexidade operacional**, não será admitida a participação de empresas reunidas em consórcio.

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

4.3.3 O levantamento de mercado e a natureza do objeto indicam a **existência de empresas individualmente aptas** a executar a totalidade dos serviços, não havendo restrição à competitividade com a vedação.

4.3.4 A contratação por meio de consórcio ensejaria **desnecessária complexidade na gestão, fiscalização e aplicação de sanções contratuais** para a Administração, elevando os custos administrativos do contrato sem agregar valor ao serviço, o que comprometeria o princípio da eficiência.

4.3.5 A vedação está em consonância com o entendimento consolidado do Tribunal de Contas da União (TCU), que permite a restrição quando o objeto não demanda a **capacidade complementar** ou o grande vulto que caracterizam os consórcios.

4.4 Garantia de contratação

4.4.1 Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021

4.5 Outros requisitos

4.5.1 A CONTRATADA deverá fornecer equipamentos e insumos compatíveis com as necessidades de produção da CONTRATANTE e equipe com experiência e conhecimentos técnicos adequados que viabilizem a boa prestação dos serviços.

4.5.2 A empresa deve ser capaz de organizar vários grupos de serviços e recursos para a realização de determinado evento, enquadrando-se como empresa organizadora de eventos, conforme artigo 30, da Lei nº 11.771/2008 (alterada pela Lei 14.978/2024):

> *Art. 30. Consideram-se organizadoras de eventos as pessoas jurídicas que exercem atividade econômica de prestação de serviços de gestão, planejamento, organização, promoção, coordenação, operacionalização, produção e assessoria de eventos.*

5 – EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1 Da forma de execução da contratação: indireta, em regime de empreitada por preço **unitário.**

Condições de execução

5.2 Serviços de agenciamento de hospedagem e de suporte a eventos no **Distrito Federal e RIDE.**

5.2.1 Para fins de cálculo dos itens constantes no **ANEXO A deste TR** cada evento previsto foi padronizado com a duração mínima de 1 (um) dia e pelo menos 10 (dez) participantes.

5.3 A empresa CONTRATADA deverá responsabilizar-se integralmente pelas demandas do Ministério Público Federal, considerando as seguintes etapas:

5.3.1 Identificação da necessidade;

5.3.2 Levantamento do nível de complexidade;

5.3.3 Sugestão e definição, de acordo com os critérios do CONTRATANTE, do local do evento ou hospedagem;

5.3.4 Locação de espaço físico (se necessário);

5.3.5 Organização da infraestrutura do evento, incluindo layout, montagem e desmontagem dos espaços físicos, apoio técnico, administrativo e de pessoal;

5.3.6 Apresentação de orçamentos prévios, para servir como parâmetro de valores;

5.3.7 Seleção e alocação de recursos humanos;

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

5.3.8 Distribuição de atribuições e de tarefas de acordo com a necessidade.

5.4 Para realização das etapas supracitadas a empresa CONTRATADA deverá disponibilizar pelo menos dois profissionais do seu quadro permanente, para atender direta e integralmente ao Ministério Público Federal e que tenham experiência comprovada em atividades de assessoria, planejamento e organização de eventos na área de interesse do CONTRATANTE;

5.4.1 A CONTRATADA deverá indicar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contado da formalização do contrato, representante ou preposto disponível no Distrito Federal para acompanhar a organização e a realização dos eventos, participar de reuniões presenciais, prestar apoio operacional e atuar na solução de intercorrências relacionadas à execução contratual.

5.4.1.1. Não será exigida dedicação exclusiva do representante ou preposto, que poderá desempenhar outras atividades, desde que assegurada sua disponibilidade para o cumprimento das obrigações previstas neste Termo de Referência.

5.4.1.2. A exigência prevista no subitem 5.4.1 não implica obrigação de a CONTRATADA instalar sede, filial ou escritório no Distrito Federal.

5.4.1.3. A CONTRATADA deverá manter atualizados o nome, o telefone e o endereço eletrônico do representante ou preposto, comunicando previamente qualquer substituição ao CONTRATANTE para atendimento das solicitações do órgão, no horário comercial e em regime de plantão 24 horas, incluindo finais de semana e feriados, por meio de telefone celular e, caso a empresa não tenha sede em Brasília-DF, que este profissional tenha disponibilidade de deslocamento para o comparecimento a reuniões presenciais marcadas com no mínimo 2 (dois) dias úteis de antecedência.

5.4.1.4. O representante ou preposto indicado nos termos do subitem 5.4.1 não se confunde com os profissionais eventualmente demandados por meio de Ordem de Serviço para a execução dos itens de recursos humanos previstos no Anexo A, não podendo sua atuação como representante ou preposto ser objeto de faturamento específico.

5.4.1.5. A indicação ou a manutenção do preposto da CONTRATADA poderá ser recusada pelo CONTRATANTE, desde que devidamente justificada, devendo a CONTRATADA designar outro para o exercício da atividade.

5.5 Hospedagem

5.5.1 A Contratada deverá oferecer serviços de hospedagem em hotéis que atendam as demandas do órgão.

5.5.2 Garantir, nas demandas de hospedagem no Plano Piloto, o uso dos hotéis da listagem mencionada na declaração apresentada junto a proposta, durante a vigência do contrato, sob pena de sofrer as penalidades aplicáveis. Trata-se da declaração, contendo a relação de, no mínimo, 8 (oito) hotéis compatíveis com as categorias 4 e 5 estrelas, localizados no Plano Piloto da Capital Federal, conforme a classificação do Sistema Brasileiro de Classificação de Meios de Hospedagem (SBClass) e a Portaria nº 100 do Ministério do Turismo, de 16 de junho de 2011, devendo constar da relação, no mínimo, 4 (quatro) hotéis da categoria 5 estrelas.

5.5.2.1 Durante a vigência do contrato, qualquer mudança da listagem deverá ser submetida novamente à avaliação e aceite do CONTRATANTE. Em caso de indisponibilidade, a CONTRATADA poderá sugerir outros hotéis em contrapartida, desde que atendam às especificações do item 5.5.7 e à Portaria nº 100/2011 do Ministério do Turismo. Caso haja indisponibilidade comprovada em todos os hotéis apresentados, ou haja motivos razoáveis para que a CONTRATANTE

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

solicite outros hotéis, estes também deverão atender às especificações do contrato e serão definidos em acordo entre as partes.

5.5.2.2 Hospedar, em caso de lotação dos hotéis credenciados, os membros, servidores e colaboradores eventuais do MPF em hotéis de categoria igual ou superior àquela requisitada, sem qualquer ônus adicional ao CONTRATANTE;

5.5.3 Nos valores das diárias estarão incluídas as taxas/impostos de serviços e café da manhã.

5.5.4 As despesas extras, como de acompanhantes, lavanderia, telefone, frigobar, entre outras, serão de responsabilidade do hóspede e deverão ser pagas no momento do check-out.

5.5.5 A CONTRATADA deverá prestar junto aos hotéis garantia de não apresentação (no-show), somente quando exigido pelo estabelecimento, com eficácia apenas para o primeiro dia da reserva.

5.5.6 Nos casos em que houver necessidade de entrada antecipada nos hotéis, entre 6h (seis horas) e 13h (treze horas), bem como estadia estendida até as 18h (dezoito horas), a empresa procurará garantir a cobrança de, no máximo, 50% (cinquenta por cento) do valor da diária.

5.5.7 Os estabelecimentos agenciados pela CONTRATADA devem atender aos critérios mínimos de conforto e estrutura, ou seja, dispor de:

5.5.7.1 Circuito interno de TV em áreas comuns;

5.5.7.2 Meios para controle do uso dos cofres;

5.5.7.3 Gerador de emergência com partida automática;

5.5.7.4 Serviços de reserva com atendimento bilíngue (inglês e espanhol) 12h por dia;

5.5.7.5 Serviço de recepção 24h, por dia;

5.5.7.6 Serviço de refeições leves nas Unidades Habitacionais;

5.5.7.7 Local fechado e com procedimento de controle para guarda de bagagem;

5.5.7.8 Unidades Habitacionais com mínimo de 16m2;

5.5.7.9 Banheiro com área igual ou superior a 4m2;

5.5.7.10 Mesa de trabalho com iluminação própria e ponto de energia e de telefone;

5.5.7.11 Cofres para guarda de valores em 70% das unidades;

5.5.7.12 Equipamento telefônico nas áreas sociais;

5.5.7.13 Almoço e jantar regular no restaurante principal (buffet ou a la carte);

5.5.7.14 Acesso à Internet gratuito, em 100% das Unidades Habitacionais;

5.5.7.15 Manter local adequado para armazenamento de resíduos sólidos;

5.5.7.16 Sistema de segurança contra incêndios aprovado pela autoridade competente;

5.5.7.17 Revestimentos de parede e de piso novo ou em bom estado de conservação;

5.5.7.18 Ambientes salubres livres de maus odores causados por mofo, por limpeza precária de cortinas, tapetes e carpetes, por móveis e decorações antigos e mal conservados, por umidade ou por instalações hidráulicas defeituosas;

5.5.7.19 Ambientes com sinalização adequada, padronizada, livre de poluição visual causada por cartazes ou letreiros fixados em locais inapropriados;

5.5.7.20 Elevadores de serviço e sociais em hall separados (em prédios com mais de dois andares);

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

5.5.7.21 Ambiente com instalações e equipamentos, novos ou bem conservados, adequados para eventos e reuniões;

5.5.7.22 Serviço e equipamentos de apoio a eventos, próprios ou locados, constantes do **ANEXO A**;

5.5.7.23 Previsão de quartos para pessoas com deficiência.

5.5.8 Pagar pontualmente à rede hoteleira e aos demais fornecedores de bens e/ou serviços o valor decorrente dos serviços prestados, ficando estabelecido que o CONTRATANTE não responde solidária ou subsidiariamente por esses pagamentos, que se dão de única e inteira responsabilidade da CONTRATADA; podendo o gestor solicitar a comprovação dos referidos pagamentos a qualquer momento.

5.6 Refeições e bebidas

5.6.1 O fornecimento de refeições e bebidas pode estar vinculados ao local de hospedagem, bem como ao local de realização dos eventos ou outros locais indicados pela CONTRATANTE.

5.6.2 A CONTRATADA deverá providenciar a alocação de equipes de empregados e materiais para os serviços de coffee-break, almoços e jantares, apenas nos casos em que esses serviços e materiais não sejam fornecidos pelo estabelecimento escolhido para a realização do evento/hospedagem.

5.6.3 A CONTRATANTE informará à CONTRATADA, caso haja participante com necessidade de refeições diferenciadas (diabéticos, celíacos e outros).

5.6.4 Quando do fornecimento de água mineral, incluir copos de vidro e bandejas. No preço unitário da garrafa individual e dos garrafões devem estar agregados todos os custos dos materiais acima descritos.

5.6.5 Quando do fornecimento de café e chá em garrafas térmicas, incluir xícaras, açúcar, adoçante em quantidade suficiente para o período do evento. No preço unitário da garrafa de café devem estar agregados todos os custos dos materiais acima descritos.

5.6.6 Os preços de alimentos e bebidas devem incluir todas as taxas de serviços e impostos.

5.6.7 Serão fornecidos pela CONTRATADA todo o material e mão-de-obra necessários e suficientes à perfeita execução dos serviços de alimentos e bebidas, tais como: louças, talheres, cestas, bandejas e guardanapos, mesas, cadeiras e toalhas, além do transporte de todo o material e pessoal envolvido na prestação dos serviços.

5.6.8 O buffet indicado pela CONTRATADA, para prestação de serviços de alimentação fora do ambiente hoteleiro, deverá manter em seu quadro de funcionários nutricionista diplomado por instituição de ensino superior reconhecida pelo Ministério da Educação, com registro no Conselho Regional de Nutrição, para supervisionar os serviços de buffet em todas as fases do processo produtivo, de acordo com as normas legais vigentes;

5.6.9 Os funcionários do buffet deverão possuir cartão de saúde atualizado ou atestado de saúde periódico, emitidos por órgão competente, de acordo com a legislação em vigor.

5.6.10 O cozinheiro, ajudante de cozinha e garçons deverão contar com experiência profissional comprovada em estabelecimentos de prestação de serviços de buffet, restaurantes ou hotéis de alto nível.

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

5.6.11 Os cozinheiros e ajudantes de cozinha, além de uniformizados, deverão trabalhar com a cabeça devidamente coberta, utilizar luvas e máscaras descartáveis, avental de napa e/ou pano, além de bota de plástico, para maior higiene no manuseio dos alimentos;

5.6.12 Os alimentos deverão ser preparados utilizando matéria-prima e insumos de primeira qualidade e o transporte dos alimentos e bebidas deverá ser realizado em veículo apropriado.

5.6.13 Os alimentos preparados deverão obedecer, em todas as fases, às técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação – físico, químico e biológico – para assegurar a preservação dos nutrientes.

5.6.14 Não poderão ser utilizados utensílios de cozinha de madeira ou que contenham qualquer parte em madeira (tais como: tábua, colher, cabo de faca, etc), devendo substituí-los por utensílios fabricados com polietileno.

5.6.15 Qualquer tipo de alimento anteriormente preparado pela empresa de buffet, não poderá ser reutilizado no preparo das refeições a serem servidos nos encontros organizados pelo Ministério Público Federal.

5.6.16 O buffet deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, emanadas pelos órgãos públicos competentes.

5.6.17 A quantidade a ser servida deve estar adequada ao número de convidados: não deve ser excessiva nem tampouco denotar escassez, sobretudo para os convidados servidos por último.

5.6.18 Os apetrechos em metal (tais como talheres de mesa e de serviço, bandejas, baixelas, travessas, bules, açucareiros, porta adoçantes etc.) deverão ser de inox, em modelo liso, sem ornamentos excessivos.

5.6.19 Quando se tratar de evento internacional os apetrechos em metal (tais como talheres de mesa e de serviço, bandejas, baixelas, travessas, bules, açucareiros, porta adoçantes etc.) deverão ser de prata ou de metal banhado em prata, também em modelo liso, sem ornamentos excessivos.

5.6.20 As toalhas, sobretoalhas e guardanapos deverão ser lisos ou a combinar, em tecido algodão, gorgurinho, gorgurão, oxford ou similar, de boa qualidade, lisos ou estampados, nas dimensões e cores solicitadas pelo CONTRATANTE, conforme o formato das mesas escolhidas.

5.6.21 As louças (tais como pratos, xícaras de chá, pires etc.) deverão ser de porcelana branca, fina, lisa, com friso(s) discreto(s), sem quaisquer outros ornamentos.

5.6.22 Os copos de mesa deverão ser em cristal transparente, incolor e liso, sem ornamentos excessivos.

5.6.23 Em eventos internacionais as jarras para água e sucos deverão ser em cristal transparente, incolor e liso ou em prata ou metal banhado em prata, sempre sem ornamentos excessivos.

5.6.24 A CONTRATADA deverá fornecer todo material complementar necessário para a execução dos serviços.

5.6.25 Para o coquetel volante, será necessário 01 (um) garçom para cada grupo de 10 (dez) pessoas;

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

5.6.26 Para o almoço ou jantar à francesa, serão necessários 02 (dois) garçons para cada mesa.

5.6.27 O serviço, particularmente em almoços ou jantares, deve ser dividido por áreas, de forma a assegurar que todos os convidados sejam servidos igual número de vezes por prato ou bebida.

5.6.28 Em eventos com duração superior a 1 (um) dia a CONTRATADA deverá atentar para a diversificação dos sabores, tipos e apresentação dos alimentos e bebidas servidos.

5.6.29 Todos os preparativos necessários devem estar concluídos no horário marcado para a realização do evento, evitando-se atrasos e outros transtornos.

5.6.30 O fornecimento de alimentação deve atender ao especificado abaixo:

5.6.30.1 **Serviço de Petit Four e Pão de Queijo**, composto de no mínimo: 3 tipos de biscoitos amanteigados (petit four) doces e pão de queijo assado no máximo 1 hora antes de servir. O pão de queijo deverá ser servido em recipiente que garanta a manutenção da temperatura. A quantidade deverá atender a no mínimo 5 unidades de biscoito e 5 unidades de pão de queijo (tamanho coquetel) por pessoa.

5.6.30.2 **Coffee-break – Tipo A**, composto de no mínimo: água, café, chá, leite, 2 opções de suco natural, 2 opções de finger sandwich (pães integral, branco, sírio, dentre outros e recheios diversos a combinar como pastas, frios e saladas), 1 opção de salgado quente, 1 opção de bolo, 2 opções de petit four, pão de queijo, 3 opções de fruta da estação (fatiadas ou salada);

5.6.30.3 **Coffee-break – Tipo B**, composto de no mínimo: água, café, chá, leite, chocolate quente e frio, 3 opções de suco natural, 3 opções de finger sandwich (pães integral, branco, sírio, dentre outros e recheios diversos a combinar como pastas, frios e saladas), 2 opções de refrigerantes diets e não diets, 4 opções de petit four, pão de queijo, 2 opções de bolo (um com cobertura), 3 opções de salgados quentes e 4 opções de fruta da estação (fatiadas ou salada).

5.6.30.4 **Refeição – Tipo I**, composto de no mínimo: 3 opções de entradas, saladas, 3 opções de carne com respectivas guarnições (no mínimo 1 carne branca), 1 opção de massa, 2 opções de sobremesa, 2 opções de sucos naturais, 3 opções de refrigerante, água mineral e café.

5.6.30.5 **Refeição – Tipo II**, composto de no mínimo: serviço à francesa/Inglesa, mesa semi-posta, 2 opções de entrada empratada, 3 opções de prato principal: sendo 1 opção de carne, 1 opção de frango/peixe e 1 opção para restrições alimentares/massa; 2 opções de sobremesa empratada com respectivos molhos e/ou acompanhamentos, 3 opções de sucos naturais, 3 opções de refrigerante (sendo 1 diet) e água mineral, com ou sem gás. Ao final, serviço volante de café, chá (três variedades), quitandas e bombons finos (mínimo de 3 variedades). Para eventos internacionais acrescentar também, ao final, serviço volante de licores digestivos.

5.6.30.6 **Coquetel volante** – sem bebida alcoólica – composto de, no mínimo: água mineral com e sem gás; 2 (duas) opções de refrigerantes (diet e não diet); 2 (duas) opções de sucos naturais; 2 (duas) opções de coquetéis de frutas sem álcool; 3 opções de canapés, 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; mesa de café com 3 (três) tipos de petit four doce. O serviço deverá ter duração de, no mínimo, 120 minutos e, no máximo, 180 minutos, a depender do tipo de evento.

5.6.30.7 **Serviço de buffet**, em restaurantes de cozinha internacional; indicados pela CONTRATADA; com cardápio de entrada, prato principal (duas opções), três a quatro variedades de

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

frutas da estação laminadas e sobremesa, com os respectivos molhos e acompanhamentos; bem como água mineral com e sem gás, e sucos naturais de frutas (mínimo de três variedades) e refrigerantes; café ou chá (três variedades). A contratação desse **serviço** ocorrerá **exclusivamente** para atender **reuniões com visitantes internacionais** em missão oficial à Procuradoria Geral da República, **acompanhados de integrantes do MPF indicado pelo Procurador Geral da República e/ou Secretário de Cooperação Jurídica Internacional**, ou outro representante institucional.

5.6.30.8 **Bebidas Especiais** - *para atender às recepções internacionais*: cerveja tipo pilsen, coquetel de frutas com álcool, caipirinha, espumante e vinho tinto nacionais, uísque e vinho branco nacional;

5.6.30.9 **Brunch**, composto de no mínimo: 03 tipos de Pães: pão de queijo, croissant, minifrancês integral e opções com ervas, gergelim e parmesão, 04 opções de Frios: peito de peru, presunto, salame, copa e lombo defumado, 03 opções de queijos: requeijão, queijo branco, prato, ementhal, provolone e estepe, brie, gouda, 02 opções de saladas: folhas, salpicão, 02 petit fours, 02 opções de bolo, cereais, patês e geleias, frutas frescas da estação e/ou salada de frutas, Pratos quentes: 01 opção de torta salgada e/ou quiche, 01 carne, 01 massa, 01 peixe, bebidas: 02 opções de sucos naturais, 02 opções de refrigerantes diet e não diet, 02 sabores de iogurte, água, leite, café, chá e chocolate quente, 02 opções de sobremesa : mousse de chocolate ou limão, quindim e sorvetes, tortas, churros. 02 tipos de frutas secas e 02 tipos de castanhas.

5.6.30.10 **Café da manhã**: composto de no mínimo: Café, leite, chá, 2 tipos de suco de frutas, 2 tipos de iogurte, chocolate-quente, água-de-coco, granola; Aveia, 03 opções de frutas da estação ou Salada de frutas, 03 tipos de mini pães, 03 tipos de Frios (queijos, salame, peito de peru, presunto), Requeijão, Geleias Manteiga, Patês, Omelete ou ovos mexidos, tapioca com 03 tipos de recheios, 2 tipos de salgados assados (pão de queijo, croissant, quiche, folhado, carolina); 2 tipos de mini sanduíches, 2 tipos de bolo simples, 2 tipos de petit four.

5.6.30.11 A CONTRATADA deverá apresentar previamente o cardápio para aprovação da CONTRATANTE.

5.6.30.12. O CONTRATANTE poderá solicitar degustação dos itens alimentícios que serão servidos.

5.6.30.12.1. Caso o CONTRATANTE entenda que a qualidade seja aquém da desejada, deverá, fundamentadamente, solicitar que a CONTRATADA providencie novo fornecedor.

5.7 Locação de Espaços, equipamentos e serviços para eventos

5.7.1 **Locação de espaços:** consiste em locação de dependências (salas, auditórios e etc) para a realização dos eventos promovidos pelo CONTRATANTE. No preço ofertado devem estar inclusos os itens que comporão a montagem física do evento com fornecimento de apoio administrativo técnico (exemplo: cadeiras, mesas, toalhas e etc). Só serão permitidas as locações de materiais similares se estes não forem fornecidos pelos estabelecimentos escolhidos para a realização do evento.

5.7.1.1 A definição do espaço a ser locado dependerá de prévia análise e aprovação pelo gestor e deverá comportar, confortavelmente, todos os participantes do evento.

5.7.1.2 Havendo necessidade de mudança de layout do espaço locado (mudança de mobiliário e equipamentos), a CONTRATANTE pagará, apenas, pelos recursos humanos utilizados para a execução do serviço.

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

5.7.2 **Locação de equipamentos**: a CONTRATADA deverá providenciar a locação e instalação dos equipamentos demandados pelo órgão, para a realização dos eventos, em conformidade com as especificações do **ANEXO A** deste TR. Os equipamentos solicitados devem estar instalados, em perfeito funcionamento, no prazo máximo de 2 (duas) horas antes do início dos eventos.

5.7.2.1 Cabe à CONTRATADA providenciar a substituição de equipamentos defeituosos ou que não estejam atendendo às demandas do serviço ou dos organizadores.

5.7.2.2 Os preços desses itens deverão ser apresentados por diária, já inclusos os suprimentos e os recursos humanos necessários à instalação e à execução dos serviços;

5.7.2.3 O sistema de sonorização de ambiente compreende os itens: cabos, transformadores, equalizadores, tripé de caixas e *rack* de equalização, bem como outros necessários ao pleno funcionamento do sistema.

5.7.2.4 A taxa do provedor e despesas com instalações e desativação dos pontos para conexão com a Internet, durante o período do evento, serão de responsabilidade da empresa CONTRATADA;

5.7.2.5 Todos os equipamentos e insumos utilizados deverão ser de alta qualidade, licenciados e disponibilizados em tempo hábil para testes e verificações do CONTRATANTE e sempre que solicitado algum serviço da área de informática, a empresa CONTRATADA deverá disponibilizar um técnico para acompanhar toda a montagem, instalação e desmontagem dos mesmos, bem como ficar à disposição para resolver qualquer problema específico da área e substituir equipamentos com defeito por outro similar ou superior imediatamente;

5.7.2.6 Na **locação do Painel de *LED*** compreende: painel de *LED* do tipo P3 *indoor* (5m x 2m); incluindo: Estrutura *box truss* capaz de posicionar o painel de 1m a 2m do chão; Montagem e desmontagem do painel e da estrutura; Operação do painel (operador); Uma processadora para o sinal de vídeo; Um *link* de fibra óptica com cabo de 150m e conversores de sinal; demais itens necessários ao funcionamento do painel.

5.7.2.6.1 O Painel de *LED* deverá ser instalado no dia anterior ao previsto para início do evento.

5.7.2.7 A **tenda para eventos** deverá ser com cobertura piramidal de lona em PVC de cor branca e produzida a partir de material antichama e antimofo. Possuindo 4 fechamentos laterais em PVC, antichama e antimofo, fixados com cintas abraçadeiras de plástico auto travante ou fita em lona com trava em argola ou similar. Estrutura tubular em aço galvanizado ou alumínio. Calhas: sendo as tendas conjugadas, deverá ser instalada calha. A calha deverá ser feita em material que não permita a formação de “barrigas” com o acúmulo de água e deverá ser montada com inclinação para conduzir a água para fora das tendas. A empresa CONTRATADA estará obrigada ao descarregamento e à montagem do respectivo objeto. Toda a montagem da referida tenda, até a sua conclusão, deverá estar acompanhada por responsável técnico, devidamente qualificado. A locação deverá ser baseada pelo método de medida "metro quadrado". A montagem deverá ser realizada com antecedência mínima de 1 (um) dia antes da data do evento, sem gerar com isso, ônus adicional ao evento.

5.7.2.8 **Poltrona para eventos** deverá ser em couro ou em tecido (linho, suede ou chenile). O material deverá estar disponível e em funcionamento com antecedência mínima de 3 (três) horas do início do evento.

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

5.7.3 **Contratação de prestadores de serviços**: a equipe de profissionais será solicitada pelo órgão, em acordo com as necessidades dos eventos e com as especificações contidas no ANEXO A.

5.7.3.1 Na prestação de serviços especializados, a empresa organizadora de eventos CONTRATADA deverá empregar profissionais com experiência em eventos nacionais ou internacionais, observando-se as quantidades demandadas.

5.7.3.2 O serviço de edição de filmagem não poderá ultrapassar 10 (dez) dias úteis após a realização do evento, devendo ser analisado especificamente cada situação/evento. Os demais serviços de registro do evento terão prazo de entrega de no máximo 5 (cinco) dias úteis após realização do evento.

5.7.3.3 Todo o material decorrente do registro do evento deverá ser mantido em sigilo pela empresa CONTRATADA.

5.7.3.4 Os profissionais deverão trabalhar uniformizados e possuir experiência no trato com autoridades.

5.7.3.5 O uniforme das recepcionistas deverá ser previamente acordado com a CONTRATANTE e poderá compreender terninhos em tons escuros, camisa social, meias pretas, taiuller escuro, dentre outros. O traje das recepcionistas deverá guardar uniformidade entre si. A maquiagem deverá ser discreta. Deverão comunicar-se com fluência, desenvoltura e cordialidade, inclusive no trato com autoridades.

5.7.3.6 No valor da diária/hora do prestador de serviço devem estar inclusos as despesas com encargos sociais, uniformes, transporte e alimentação.

5.7.3.7 Caso seja necessário pagamento de hora extra para algum prestador de serviço (acima da jornada de 8h/dia) esse será calculado em 1/8 (um oitavo) dos respectivos valores de diária constantes no **ANEXO A deste TR** para cada hora excedente.

5.8 Transporte

5.8.1 A utilização de transporte se dará por membros, servidores e colaboradores eventuais, podendo ser utilizado como *transfer* (aeroporto/hotel/aeroporto), bem como para a locomoção durante a realização do evento.

5.8.2 O transporte será realizado por meio de ônibus executivo (capacidade mínima para 44 passageiros sentados), van executiva (capacidade mínima para 13 passageiros sentados), micro-ônibus executivo (capacidade mínima para 22 passageiros sentados) ou carro executivo. E sempre que solicitado, deve ser disponibilizado veículo com acessibilidade a pessoas com deficiência.

5.8.3 Os veículos deverão estar com os impostos, taxas e autorizações do Detran atualizados, bem como possuir equipamentos de segurança, tais como: cintos de segurança, extintores de incêndio e outros.

5.8.4 A diária deverá ser de 12 (doze) horas com, no mínimo, 100 (cem) Km de franquia, sendo as horas e/ou quilômetros excedentes cobrados em acordo com a proposta apresentada pela CONTRATADA. Deverão estar incluídos nos custos do transporte as despesas com combustível, motorista, telefone celular, taxas, impostos, seguro e pedágios.

5.9 Dos eventos

5.9.1 As demandas iniciais, como verificação de disponibilidade e solicitação de bloqueio de espaços e hospedagens, serão solicitadas pela CONTRATANTE à CONTRATADA via mensagem

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

eletrônica (e-mail), na qual constarão as datas e quantitativos necessários para a realização da hospedagem ou evento.

5.9.2 As demais demandas como equipamentos, serviços e mão-de-obra serão solicitadas após a confirmação de bloqueio ou confirmação da disponibilidade pela CONTRATANTE à CONTRATADA via ordem de serviço, na qual constarão, os quantitativos necessários para a realização da hospedagem ou evento.

5.9.3 Os prazos previstos neste item poderão ser flexibilizados em caso de justificável necessidade, ocasião em que a prestadora deverá envidar esforços para atender as solicitações.

5.9.4 Do agendamento e cancelamento dos serviços:

5.9.4.1 A CONTRATANTE deverá manter informada a empresa sobre a agenda dos eventos e hospedagens com a maior antecedência possível, respeitando o limite mínimo de 5 (cinco) dias úteis para solicitar a prestação de serviço de suporte a eventos e a hospedagem necessária ao mesmo.

5.9.4.2 A CONTRATADA deverá confirmar o bloqueio de hospedagem, bem como a confirmação dos serviços solicitados para a realização dos eventos, em até 5 (cinco) dias úteis após escolhido, por escrito, o hotel de preferência do CONTRATANTE.

5.9.4.3 Ressalvadas as hospedagens avulsas previstas no item 5.9.5, a CONTRATANTE poderá cancelar o bloqueio das hospedagens e solicitação de salas com antecedência mínima de 10 (dez) dias corridos da data da prestação do serviço, e alterar até 30% do quantitativo de hospedagens, locações e serviços com antecedência mínima de 3 (três) dias úteis.

5.9.4.4 A CONTRATANTE poderá cancelar a solicitação de equipamentos e serviços correlatos em até 3 (três) dias da data agendada para o evento.

5.9.4.5 Poderão ocorrer ajustes (acréscimos ou supressões) de até 10% (dez por cento) do quantitativo até 1 (um) dia útil antes do início da hospedagem, sem ônus para o órgão.

5.9.4.6 Não respeitados os prazos acima descritos, a CONTRATANTE responsabilizar-se-á, apenas, pelo pagamento da primeira diária dos serviços cancelados, caso esses sejam cobrados pelos prestadores de serviço, devendo a cobrança ser comprovada por meio de fatura ou nota fiscal emitida pelos mesmos.

5.9.4.7 O CONTRATANTE deverá informar/solicitar à CONTRATADA a necessidade de *early check-in* e *late check-out* com o mínimo de 48 (quarenta e oito) horas de antecedência da hospedagem.

5.9.4.8 A CONTRATANTE poderá cancelar a solicitação dos serviços de alimentação e bebidas em até 3 (três) dias da data agendada para o evento.

5.9.5 Das hospedagens avulsas:

5.9.5.1 Entende-se por hospedagem avulsa quando o número de hóspedes é igual ou inferior a 10 (dez) em um mesmo dia, no mesmo hotel.

5.9.5.2 O CONTRATANTE deverá respeitar o limite mínimo de 2 (dois) dias úteis para solicitar o bloqueio de hospedagem e poderá alterar ou cancelar o bloqueio com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da data da hospedagem.

5.9.5.3 A CONTRATANTE deverá informar/solicitar à CONTRATADA a necessidade de *early check-in* e *late check-out* com o mínimo de 24 (vinte e quatro) horas de antecedência da hospedagem.

5.10 Local da prestação dos serviços

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

5.10.1 A prestação do serviço de agenciamento de hospedagem e suporte a eventos no Distrito Federal e RIDE ocorrerá nos locais previamente contratados, com início em data ou prazo fixado em Ordem de Serviço, contado a partir do recebimento da referida Ordem.

6 – GESTÃO DO CONTRATO

6.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
6.2 As comunicações entre o órgão ou entidade e a CONTRATADA devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
6.3 O CONTRATANTE poderá convocar representante da CONTRATADA para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
6.4 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o CONTRATANTE poderá convocar o representante da CONTRATADA para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto e das sanções aplicáveis, dentre outros.
6.5 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).
6.6 Será de responsabilidade da Assessoria Central de Viagens e Eventos a fiscalização técnica do contrato e acompanhamento da execução do objeto, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no Termo de Referência (TR), de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração (Portaria PGR/MPU n° 28/2023, art.17, VI);
6.7. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:
a) Definir toda e qualquer ação de orientação, gerenciamento, controle e acompanhamento da execução do Contrato, determinando as providências cabíveis;
b) Suspender a prestação do serviço contratado, total ou parcialmente, a qualquer tempo, no caso de não atendimento aos parâmetros estabelecidos no termo de referência e na proposta de serviço, submetendo o assunto à consideração da SA/MPF, para providências;
6.8 O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Portaria PGR/MPU n° 28/2023, art. 17, II).

6.8.1 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção (Portaria PGR/MPU n° 28/2023, art. 17, III);

6.8.2 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Portaria PGR/MPU n° 28/2023, art. 17, IV);
6.9 O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Portaria PGR/MPU n° 28/2023, art. 17, I e X).

6.9.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência (Portaria PGR/MPU nº 28, de 2023, art. 17, XII).

6.10. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Portaria PGR/MPU nº 28, de 2023, art. 16, II).

6.11. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da Administração. (Portaria PGR/MPU nº 28, de 2023, art. 16, II).

6.11.1 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da CONTRATADA, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Portaria PGR/MPU nº 28, de 2023, art. 16, III).

6.11.2 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Portaria PGR/MPU nº 28, de 2023, art. 16, VII).

6.11.3 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Portaria PGR/MPU nº 28, de 2023, art. 16, VIII).

6.12. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Portaria PGR/MPU nº 28, de 2023, art. 16, V).

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

6.14. A CONTRATADA deverá manter preposto para representá-la na execução do contrato.

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

7 – CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO, FATURAMENTO E PAGAMENTO

Do recebimento

7.1. Os serviços serão recebidos provisoriamente, até o 5º dia útil do mês subsequente à prestação do serviço, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo (art. 140, inciso I, alínea “a”, da Lei nº 14.133/2021, e art. 17, inciso XIII, da Portaria PGR/MPU nº 28/2023).

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

7.1.2 O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Portaria PGR/MPU nº 28, de 2023, art. 17, XIII).

7.1.3 O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (Portaria PGR/MPU nº 28, de 2023, art. 17, XIII).

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

7.2 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

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

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

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

7.4. O serviço será recebido definitivamente no prazo de até 15 (quinze) dias a contar do recebimento provisório, pelo gestor do contrato, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.4.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico e administrativo, no cumprimento de obrigações assumidas pela CONTRATADA, com menção ao seu desempenho na execução contratual e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (Portaria PGR/MPU n° 28/2023, art. 16, VII).

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

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

7.4.4. Comunicar à CONTRATADA para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com posterior ateste da gestão contratual.

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

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

7.4.5.1 As providências pertinentes às áreas de fiscalização e gestão contratual para envio dos autos para pagamento deverão ocorrer até o dia 25 do mês de emissão do documento fiscal, antecipando-se para o dia útil anterior em caso de final de semana ou dia não útil, para cumprimento dos prazos da Instrução Normativa RFB Nº 2237, de 04 de dezembro de 2024.

7.4.6. No caso de controvérsia sobre a execução do serviço, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que se refere à parcela incontroversa da execução do serviço, para efeito de liquidação e pagamento.

7.4.7. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do serviço ou no instrumento de cobrança.

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

Do faturamento

7.5. Após comunicação do CONTRATANTE, e no prazo de até 2 (dois) dias úteis, a CONTRATADA deverá apresentar fatura ou nota fiscal devidamente discriminada, em nome da Secretaria de Administração do MPF, CNPJ nº 26.989.715/0050-90, acompanhada das respectivas comprovações de regularidade de habilitação exigidas no Edital de licitação.

7.6 A Nota Fiscal deve corresponder ao objeto recebido e respectivos valores e quantitativos apurados pela fiscalização.

7.7 No caso de divergência, especialmente quando houver adimplemento parcial, o CONTRATANTE notificará a CONTRATADA a sanar o problema em 2 (dois) dias úteis, com suspensão do prazo de pagamento.

7.8 Caso a CONTRATADA seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, deverá apresentar com a Nota Fiscal a devida comprovação a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, de acordo com a Lei Complementar nº 123/2006.

7.9 Quando do pagamento da fatura ou nota fiscal será efetuada a retenção dos valores correspondentes a tributos e contribuições sociais, nos termos legais.

7.10 Serão deduzidos dos créditos da CONTRATADA os valores relativos a multas e juros de mora de tributos e contribuições sociais, decorrentes de entrega de faturamento em atraso, configurado por prazo inferior a 10 (dez) dias corridos do vencimento da obrigação.

Das condições de pagamento

7.11 O pagamento à CONTRATADA será efetuado pelo(s) serviço(s) efetivamente prestado(s), em moeda nacional, no prazo de até 15 (quinze) dias úteis a contar do atesto da Fatura/Nota Fiscal, por meio de depósito em conta-corrente, mediante Ordem Bancária.

7.11.1 A liberação para pagamento da fatura ou nota fiscal ficará condicionada ao atesto dos serviços (recebimento definitivo) pelo Gestor do Contrato.

7.12 O pagamento poderá ser efetuado parcialmente na pendência de liquidação de qualquer obrigação financeira que for imposta à CONTRATADA, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

7.13 Qualquer atraso acarretado por parte da CONTRATADA na apresentação da fatura ou nota fiscal, ou dos documentos exigidos como condição para pagamento, importará na interrupção da contagem do prazo de vencimento do pagamento, iniciando novo prazo após a regularização da situação.

7.14 Para efeito de pagamento, considerar-se-á paga a fatura na data da emissão da Ordem Bancária.

7.15 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionada a taxa de atualização financeira devida pelo CONTRATANTE, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

I = (TX/100), assim apurado: I = (6/100) I = 0,00016438
365 365

Em que:

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual = 6%;

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela em atraso.

7.16 No pagamento do(s) serviço(s) descrito(s) na Nota Fiscal, será verificada a pertinência da retenção do Imposto sobre a Renda (IR), Contribuição Social Sobre o Lucro Líquido (CSLL), Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social (COFINS) e Contribuição para o PIS/PASEP, nos termos da Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012. Ademais, a retenção do Imposto Sobre Serviços (ISS) e da Previdência Social (INSS) ocorrerá desde que esteja prevista em regulamento que se aplique ao caso.

8 – SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço do grupo.

8.1.2 Não poderão participar empresas organizadoras de eventos que não possuam cadastro regular e válido no Cadastro dos Prestadores de Serviços Turísticos – Cadastur, considerando o disposto no art. 2º, inciso I, alínea “d”, da Portaria MTur nº 38, de 11 de novembro de 2021, e na Lei nº 11.771/2008.

8.2 Exigências de habilitação

8.2.1 Para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista, deverão ser observados os requisitos exigidos no Edital de Licitação.

8.3 Qualificação Econômico-Financeira

8.3.1 Para fins de qualificação econômica, deverão ser observados os requisitos exigidos no Edital de Licitação.

8.4 Qualificação Técnica

8.4.1. Dos atestados de capacidade técnica

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

A exigência de atestados visa demonstrar que a LICITANTE tem experiência para prestação dos serviços contratados, ajudando a assegurar que o MPF terá os resultados esperados para a contratação e dispõe de capacidade operacional para receber e solucionar qualquer demanda do CONTRATANTE, pois os serviços são de moderada complexidade e a falta de expertise da empresa poderá acarretar falhas na execução dos serviços.

8.4.2 Para fins de qualificação técnica deverão ser observados os requisitos exigidos no Edital de Licitação.

9 – ESTIMATIVA DO PREÇO

9.1. A proposta deverá ser apresentada com as quantidades, preço unitário e total, em moeda nacional, já consideradas as despesas dos tributos e demais custos que incidam direta ou indiretamente na execução do(s) serviço(s), conforme planilha de itens a serem compostos para execução dos serviços apresentada no ANEXO A deste Termo de Referência.

9.2. O valor anual estimado desta contratação é de **R$ 6.978.556,10 (seis milhões novecentos e setenta e oito mil, quinhentos e cinquenta e seis reais e dez centavos)**, e o valor total estimado para os 24 meses é de **R$ 13.957.112,20 (treze milhões, novecentos e cinquenta e sete mil, cento e doze reais e vinte centavos).**

9.2.1 Considerando o histórico de execução dos últimos anos 2023 a 2025, a expectativa de utilização efetiva ANUAL do contrato será de aproximadamente 50% do valor total estimado **R$ 3.489.278,05 (três milhões, quatrocentos e oitenta e nove mil, duzentos e setenta e oito reais e cinco centavos).**

10 – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União, mediante seguinte dotação:

UG Emitente: 200100

Fonte de Recursos: 1000000000

Programa de Trabalho: 172236

Elemento de Despesa: 339039

Plano Interno: MSACVE1

10.2 A contratação refere-se a despesas ordinárias e rotineiras da Administração, já previstas no orçamento e destinadas à manutenção das ações governamentais preexistentes, dispensam-se as exigências previstas nos incisos I e II do art. 16 da Lei Complementar nº 101, de 2000.

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

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

ANEXO A – PLANILHA DE QUANTIDADES PARA LEVANTAMENTO DE CUSTOS

Item	Descrição	U.M.	Qtd	Valor Máximo Unitário (R$)	Valor Máximo Total (R$)
HOSPEDAGEM					
1	**Apartamento single - Hotel 5 estrelas** com café da manhã. As unidades devem corresponder às especificações do Termo de Referência (TR).	Diária	900	R$ 1.300,00	R$ 1.170.000,00
2	**Apartamento duplo - Hotel 5 estrelas** com café da manhã. As unidades devem corresponder às especificações do Termo de Referência (TR).	Diária	100	R$ 1.560,00	R$ 156.000,00
3	**Apartamento single - Hotel 5 estrelas** com café da manhã e permanência ininterrupta de 22 dias ou mais. As unidades devem corresponder às especificações do Termo de Referência (TR).	Diária	10	R$ 1.040,00	R$ 10.400,00
4	**Apartamento single - Hotel 4 estrelas** com café da manhã. As unidades devem corresponder às especificações do Termo de Referência (TR).	Diária	500	R$ 1.040,00	R$ 520.000,00
5	**Apartamento duplo - Hotel 4 estrelas** com café da manhã. As unidades devem corresponder às especificações do Termo de Referência (TR).	Diária	100	R$ 910,00	R$ 91.000,00
6	**Apartamento single - Hotel 4 estrelas** com café da manhã e permanência ininterrupta de 22 dias ou mais. As unidades devem corresponder às especificações do Termo de Referência (TR).	Diária	5	R$ 650,00	R$ 3.250,00
ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS - EM AMBIENTE HOTELEIRO					
7	Água Mineral em Garrafão de 20 L com bebedouro (água natural e gelada).	Unitário	20	R$ 70,20	R$ 1.404,00
8	Água mineral, com ou sem gás em garrafa de 500 ml	Unitário	600	R$ 7,80	R$ 4.680,00
9	**Refeição – Tipo I**, com bebidas (água, suco e refrigerante) e sobremesas composta de, no mínimo, 3 opções de entradas, saladas, 3 opções de carne com respectivas guarnições, 1 opção de massa, 2 opções de sobremesa, 2 opções de sucos naturais, 3 opções de refrigerante, água mineral e café.	Por pessoa	300	R$ 169,00	R$ 50.700,00
10	**Refeição – Tipo II**, com bebidas (água, suco e refrigerante) e sobremesas composta de, no mínimo, *serviço à francesa/inglesa*, mesa semi-posta, 2 opções de entrada empratada, 3 opções de prato principal: sendo 1 opção de carne, 1 opção de frango/peixe e 1 opção para restrições alimentares/massa; 2 opções de sobremesa empratada com respectivos	Por pessoa	650	R$ 286,00	R$ 185.900,00

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

	molhos e/ou acompanhamentos, 3 opções de sucos naturais, 3 opções de refrigerante, água mineral e café.				
11	Garrafa de água quente com três opções de sachês para chá Garrafa térmica com no mínimo 1,5l	Unitário	20	R$ 65,00	R$ 1.300,00
12	Garrafa de Café Garrafa térmica, com no mínimo 1,5l	Unitário	60	R$ 71,50	R$ 4.290,00
13	Garrafa de Leite Garrafa térmica, com no mínimo 1,5l	Unitário	20	R$ 78,00	R$ 1.560,00
14	**Coffee-break – Tipo A** Composto de, no mínimo, água, café, chá, leite, 2 opções de suco natural, 2 opções de finger sandwich, 1 opção de salgado quente, 1 opção de bolo, 2 opções de petit four, pão de queijo, 3 opções de fruta da estação (fatiadas ou salada)	Por pessoa	900	R$ 84,50	R$ 76.050,00
15	**Coffee-break – Tipo B** Composto de, no mínimo, água, café, chá, leite, chocolate quente e frio, 3 opções de suco natural, 3 opções de finger sandwich, 2 opções de refrigerantes diets e não diets, 4 opções de petit four, 2 opções de bolo (um com cobertura), 3 opções de salgados quentes, pão de queijo e 4 opções de fruta da estação (fatiadas ou salada).	Por pessoa	600	R$ 123,50	R$ 74.100,00
16	**Coquetel volante** – sem bebida alcoólica – composto de, no mínimo: água mineral com e sem gás; 2 (duas) opções de refrigerantes (diet e não diet); 2 (duas) opções de sucos naturais; 2 (duas) opções de coquetéis de frutas sem álcool; 3 opções de canapés, 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; mesa de café com 3 (três) tipos de petit four doce. O serviço deverá ter duração de, no mínimo, 120 minutos e, no máximo, 180 minutos, a depender do tipo de evento.	Por pessoa	300	R$ 187,00	R$ 56.100,00
17	Petit Four e pão de queijo. Unidades frescas, pão de queijo preparado com, no máximo, 1 hora de antecedência do evento	Por pessoa	700	R$ 32,50	R$ 22.750,00
18	Refrigerante zero ou normal	Garrafas de 2 litros	100	R$ 18,72	R$ 1.872,00
19	Suco natural fabricado com frutas frescas	Jarra 1L	100	R$ 31,20	R$ 3.120,00
20	**Bebidas especiais** cerveja tipo pilsen, coquetel de frutas com álcool, caipirinha, vinho branco, vinho tinto, espumante, uísque – 12 anos	Por pessoa	400	R$ 117,00	R$ 46.800,00
21	**Brunch** composto de no mínimo: 03 tipos de Pães:	Por	200	R$ 182,00	R$ 36.400,00

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

	pão de queijo, croissant, minifrancês integral e opções com ervas, gergelim e parmesão, 04 opções de Frios: peito de peru, presunto, salame, copa e lombo defumado, 03 opções de queijos: requeijão, queijo branco, prato, ementhal, provolone e estepe, brie, gouda, 02 opções de saladas: folhas, salpicão, 02 petit fours, 01 bolo, cereais, patês e geleias, frutas, frescas da estação e/ou salada de frutas, Pratos quentes: 01 torta salgada e/ou quiche, 01 carne, 01 massa, 01 peixe, bebidas: 02 opções de sucos naturais, 02 sabores de iogurte, água, leite, café, chá e chocolate quente, 01 opção de torta: mousse de chocolate ou limão, quindim e sorvetes.	pessoa			
ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS - FORA DO AMBIENTE HOTELEIRO					
22	Água Mineral em Garrafão de 20 L com bebedouro (água natural e gelada).	Unitário	250	R$ 65,00	R$ 16.250,00
23	Água mineral, com ou sem gás em garrafa de 500 ml	Unitário	500	R$ 7,80	R$ 3.900,00
24	**Refeição – Tipo I**, com bebidas (água, suco e refrigerante) e sobremesas composta de, no mínimo, 3 opções de entradas, saladas, 3 opções de carne com respectivas guarnições, 1 opção de massa, 2 opções de sobremesa, 2 opções de sucos naturais, 3 opções de refrigerante, água mineral e café.	Por pessoa	300	R$ 182,00	R$ 54.600,00
25	**Refeição – Tipo II**, com bebidas (água, suco e refrigerante) e sobremesas composta de, no mínimo, serviço à francesa/inglesa, mesa semi-posta, 2 opções de entrada empratada, 3 opções de prato principal: sendo 1 opção de carne, 1 opção de frango/ peixe e 1 opção para restrições alimentares/massa; 2 opções de sobremesa empratada com respectivos molhos e/ou acompanhamentos, 3 opções de sucos naturais, 3 opções de refrigerante, água mineral e café.	Por pessoa	500	R$ 312,00	R$ 156.000,00
26	Garrafa com água quente e três opções de sachês para chá (1,5l)	Unitário	20	R$ 49,40	R$ 988,00
27	Garrafa térmica de Café (1,5l)	Unitário	40	R$ 54,60	R$ 2.184,00
28	Garrafa térmica de Leite (1,5l)	Unitário	10	R$ 49,40	R$ 494,00
29	**Coffee-break – Tipo A1** Composto de, no mínimo, água, café, chá, leite, 2 opções de suco natural, 2 opções de finger sandwich, 1 opção de salgado quente, 1 opção de bolo, 2 opções de petit four, pão de queijo, 3 opções de fruta da estação (fatiadas ou salada)	Por pessoa	1000	R$ 91,00	R$ 91.000,00
30	**Coffee-break – Tipo B1**	Por	1500	R$ 130,00	R$ 195.000,00

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

	Composto de, no mínimo, água, café, chá, leite, chocolate quente e frio, 3 opções de suco natural, 3 opções de finger sandwich, 2 opções de refrigerantes diets e não diets, 4 opções de petit four, 2 opções de bolo (um com cobertura), 3 opções de salgados quentes, pão de queijo e 4 opções de fruta da estação (fatiadas ou salada).	pessoa			
31	**Coquetel volante** – sem bebida alcoólica – composto de, no mínimo: água mineral com e sem gás; 2 (duas) opções de refrigerantes (diet e não diet); 2 (duas) opções de sucos naturais; 2 (duas) opções de coquetéis de frutas sem álcool; 3 opções de canapés, 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; mesa de café com 3 (três) tipos de petit four doce. O serviço deverá ter duração de, no mínimo, 120 minutos e, no máximo, 180 minutos, a depender do tipo de evento.	Por pessoa	300	R$ 190,30	R$ 57.090,00
32	Refeição em restaurante de cozinha internacional, incluso bebidas não alcoólicas e sobremesas com cardápio de entrada, prato principal (duas opções), três a quatro variedades de frutas da estação laminadas e sobremesa, com os respectivos molhos e acompanhamentos	Por pessoa	300	R$ 249,60	R$ 74.880,00
33	Petit Four e pão de queijo unidades frescas, pão de queijo preparado com, no máximo, 1 hora de antecedência do evento	Por pessoa	1000	R$ 36,40	R$ 36.400,00
34	Refrigerante diet ou normal	Garrafa de 2 litros	250	R$ 20,28	R$ 5.070,00
35	Suco natural fabricado com frutas frescas	Jarra 1L	250	R$ 32,00	R$ 8.000,00
36	**Bebidas especiais** cerveja tipo pilsen, coquetel de frutas com álcool, caipirinha, vinho branco, vinho tinto, espumante, uísque – 12 anos	Por pessoa	200	R$ 123,50	R$ 24.700,00

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

37	**Brunch** composto de no mínimo: 03 tipos de Pães: pão de queijo, croissant, minifrancês integral e opções com ervas, gergelim e parmesão, 04 opções de Frios: peito de peru, presunto, salame, copa e lombo defumado, 03 opções de queijos: requeijão, queijo branco, prato, ementhal, provolone e estepe, brie, gouda, 02 opções de saladas: folhas, salpicão, 02 petit fours, 01 bolo, cereais, patês e geleias, frutas frescas da estação e/ou salada de frutas, Pratos quentes: 01 torta salgada e/ou quiche, 01 carne, 01 massa, 01 peixe, bebidas: 02 opções de sucos naturais, 02 sabores de iogurte, água, leite, café, chá e chocolate quente, 01 opção de torta: mousse de chocolate ou limão, quindim e sorvetes.	Por pessoa	100	R$ 195,00	R$ 19.500,00
38	**Café da manhã**: composto de no mínimo: Café, leite, chá, 2 tipos de suco de frutas, 2 tipos de iogurte, chocolate-quente, água-de- coco, granola; Aveia, 03 opções de frutas da estação e/ou Salada de frutas, 03 tipos de mini pães, 03 tipos de Frios (queijos, salame, peito de peru, presunto), Requeijão, geleias Manteiga, Patês, Omelete ou ovos mexidos, tapioca com 03 tipos de recheios, 2 tipos de salgados assados (pão de queijo, croissant, quiche, folhado, carolina); 2 tipos de mini sanduíches, 2 tipos de bolo simples, 2 tipos de petit four.	Por pessoa	80	R$ 91,00	R$ 7.280,00
ESPAÇO FÍSICO DENTRO DO AMBIENTE HOTELEIRO					
39	Sala / Auditório para até 50 pessoas	Diária	50	R$ 2.100,00	R$ 105.000,00
40	Sala / Auditório para até 100 pessoas	Diária	40	R$ 3.250,00	R$ 130.000,00
41	Sala / Auditório para até 150 pessoas	Diária	30	R$ 4.550,00	R$ 136.500,00
42	Sala / Auditório para até 200 pessoas	Diária	20	R$ 5.850,00	R$ 117.000,00
43	Sala / Auditório para até 300 pessoas	Diária	20	R$ 7.800,00	R$ 156.000,00
ESPAÇO FÍSICO FORA DO AMBIENTE HOTELEIRO					
44	Sala / Auditório para até 50 pessoas	Diária	10	R$ 2.730,00	R$ 27.300,00
45	Sala / Auditório para até 100 pessoas	Diária	10	R$ 3.640,00	R$ 36.400,00
46	Sala / Auditório para até 150 pessoas	Diária	20	R$ 5.460,00	R$ 109.200,00
47	Sala / Auditório para até 200 pessoas	Diária	20	R$ 6.240,00	R$ 124.800,00
48	Sala / Auditório para até 300 pessoas	Diária	15	R$ 8.450,00	R$ 126.750,00
RECURSOS HUMANOS					
49	Auxiliar de serviços gerais - Profissional capacitado	Diária	30	R$ 310,00	R$ 9.300,00

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

	para exercer a função de manutenção da limpeza dos ambientes e para demais serviços de baixa complexidade durante a realização dos eventos.	(8h)			
50	**Mestre de Cerimônia** - Profissional com experiência comprovada, para realizar com segurança e desenvoltura serviços de apresentação de eventos. Deve possuir conhecimento de normas de Cerimonial Público, possuir características de improvisação, ter segurança e cuidado com a aparência, discrição, postura e sobriedade, bem como trajar roupas bem talhadas e discretas.	Diária (8h)	18	R$ 845,00	R$ 15.210,00
51	**Coordenador de evento** - Com experiência comprovada no planejamento e organização de grandes eventos. O profissional deve acompanhar toda a execução do evento de forma presencial e em regime de dedicação exclusiva, inclusive a fase inicial do projeto. Deverá possuir celular de plantão, controlar a execução de serviços, acompanhar a montagem e desmontagem, resolver imprevistos, controlar horários, ser a ligação da contratante com os demais prestadores.	Diária (8h)	30	R$ 715,00	R$ 21.450,00
52	**Filmagem (D)** - Prestação de serviço de filmagem, para cobertura de eventos e reuniões técnicas, compreendendo profissional com experiência, e maquinário completo (filmadora, tripé, iluminação, cabos e outros materiais necessários para a execução do serviço)	Diária (8h)	30	R$ 1.110,00	R$ 33.300,00
53	**Filmagem (H)** - Prestação de serviço de filmagem, para cobertura de eventos e reuniões técnicas, compreendendo profissional com experiência, e maquinário completo (filmadora, tripé, iluminação, cabos e outros materiais necessários para a execução do serviço)	Hora	48	R$ 330,00	R$ 15.840,00
54	**Fotógrafo (H)** - Profissional com experiência e equipamento adequado para a prestação do serviço (maquinário e acessórios completos)	Hora	48	R$ 195,00	R$ 9.360,00
55	**Fotógrafo (D)** - Profissional com experiência e equipamento adequado para a prestação do serviço (maquinário e acessórios completos)	Diária (8h)	24	R$ 845,00	R$ 20.280,00
56	Gravação de áudio dos eventos. A gravação compreenderá todos os insumos e equipamentos necessários e deverá ser entregue no prazo de até cinco dias do término do evento.	Diária (8h)	24	R$ 585,00	R$ 14.040,00
57	**Garçom** - Profissional uniformizado e com experiência na execução do serviço, com unhas limpas e curtas, com domínio da postura profissional e conhecimento de etiqueta.	Diária (8h)	150	R$ 364,00	R$ 54.600,00

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

58	**Intérprete de Libras** - Profissional com experiência comprovada para tradução simultânea na Língua Brasileira de Sinais - Libras em nível avançado.	Hora	100	R$ 234,00	R$ 23.400,00
59	**Operador de áudio visual** - Profissional capacitado para operar os equipamentos audiovisuais, realizar a montagem, desmontagem, manutenção e operação de aparelhos audiovisuais, computadores e aplicativos instalados e demais aparelhos eletroeletrônicos.	Diária (8h)	50	R$ 650,00	R$ 32.500,00
60	**Operador de som** - Profissional capacitado para operar equipamentos de sonorização.	Diária (8h)	50	R$ 494,00	R$ 24.700,00
61	**Recepcionista** - Profissional com experiência comprovada, devidamente uniformizada e que apresente desenvoltura e bom trato social.	Diária (8h)	150	R$ 390,00	R$ 58.500,00
62	**Recepcionista bilíngue** - Profissional com experiência e domínio comprovado dos idiomas inglês, espanhol ou francês. A profissional deve se apresentar devidamente uniformizada e possuir desenvoltura e bom trato social.	Diária (8h)	50	R$ 585,00	R$ 29.250,00
63	**Tradutor** - Profissional com experiência comprovada na área e que possa executar a tradução de eventos em inglês, francês ou espanhol.	Diária (8h)	30	R$ 960,00	R$ 28.800,00
64	**Tradutor de Idioma Especial** - Profissional com experiência comprovada para a realização de tradução de eventos para línguas diversas do inglês, francês ou espanhol.	Diária (8h)	30	R$ 1.110,00	R$ 33.300,00
	EQUIPAMENTOS/MATERIAIS DE CONSUMO/OUTROS				
65	**Aparador** - Móvel em madeira ou cromado, em bom estado de conservação, com aproximadamente 1,20m de altura por 1,20m de comprimento.	Diária	10	R$ 187,20	R$ 1.872,00
66	**Arranjo floral** medindo 1,50m de altura e no mínimo 1,00m de diâmetro e composto de no mínimo 40 unidades de flores nobres ou tropicais e folhagens a combinar e acondicionado em vasos de vidro, porcelana ou similar.	Unitário	30	R$ 585,00	R$ 17.550,00
67	**Arranjo floral com flores nobres** e tropicais medindo 1,00m e com no mínimo 55cm de diâmetro, composto por no mínimo 40 flores nobres ou tropicais e folhagens a combinar e acondicionado em vasos de vidro, porcelana ou similar.	Unitário	30	R$ 416,00	R$ 12.480,00
68	**Arranjo floral medindo 60cm** de altura e com no mínimo 35cm de diâmetro, composto por no mínimo 30 flores nobres ou tropicais e folhagens a combinar e acondicionado em vasos de vidro, porcelana ou similar.	Unitário	12	R$ 234,00	R$ 2.808,00

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

69	**Arranjo floral medindo 20cm** de altura e com o mínimo de 20cm de diâmetro, composto por no mínimo 10 flores nobres ou tropicais e folhagens a combinar e acondicionado em vasos de vidro, porcelana ou similar.	Unitário	30	R$ 160,00	R$ 4.800,00
70	**Arranjo tipo jardineira** com flores nobres ou tropicais, com ou sem base, medindo aproximadamente 1,00m de altura por 70cm de largura.	Unitário	24	R$ 1.300,00	R$ 31.200,00
71	**Locação de Vasos ornamentais com cachepô** com plantas naturais (como yuca, cycas, patas de elefante, pleomele, licuala, ráfis, dentre outras) medindo aproximadamente 1,80m de altura.	Diária	24	R$ 195,00	R$ 4.680,00
72	**Base/Pedestal para flores** apoio para arranjos florais em ferro fundido ou coluna de gesso com aproximadamente 160cm de altura.	Diária	12	R$ 117,00	R$ 1.404,00
73	Biombo em madeira	Diária	24	R$ 240,00	R$ 5.760,00
74	**Bistrô** com banquetas cromado com tampo de vidro ou madeira. 4 banquetas por bistrô	Diária	100	R$ 234,00	R$ 23.400,00
75	**Cabine de tradução simultânea** - Cabine com isolamento acústico para tradução com equipamentos e acessórios necessários a realização do serviço. O sistema de tradução simultânea deverá incluir, um técnico operador de som e demais aparelhos necessários à transmissão e recepção de áudio, como rádios, fones, etc.	Diária	24	R$ 1.950,00	R$ 46.800,00
76	**Cadeira giratória estofada** com espaldar alto e apoio para braços	Diária	20	R$ 135,00	R$ 2.700,00
77	Poltrona para Eventos	Diária	100	R$ 195,00	R$ 19.500,00
78	**Cadeiras de ferro empilhável**, com protetores de pés, assento estofado nas cores preta, marrom ou bege	Diária	800	R$ 32,50	R$ 26.000,00
79	Caixa de retorno	Diária	50	R$ 195,00	R$ 9.750,00
80	**Carpete** - para cobertura de palco/piso em cor a definir (4 mm de espessura)	Metro quadrado /Diária	300	R$ 32,50	R$ 9.750,00
81	Cartucho adicional para impressora (preto ou colorido)	Unitário	30	R$ 117,00	R$ 3.510,00
82	**Flip Chart** - com cavalete/suporte, jogo de 3 pinceis atômicos e bloco de papel	Unitário	12	R$ 78,00	R$ 936,00
83	Fotocópia colorida	Unitário	100	R$ 3,50	R$ 350,00
84	Fotocópia preto e branco	Unitário	100	R$ 2,00	R$ 200,00
85	Guardanapos em tecido aproximadamente 40cm x 40cm	Unitário	120	R$ 6,50	R$ 780,00
86	Impressora a jato de tinta colorida com cartucho resolução mínima de 1200x1200 dpi em preto e 4800x1200dpi em cor. Com conexão USB e instalada devidamente aos computadores e rede.	Diária	10	R$ 272,40	R$ 2.724,00

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

87	Impressora Multifuncional com scanner e copiadora	Diária	25	R$ 325,00	R$ 8.125,00
88	Instalação de rede lógica	Diária	20	R$ 260,00	R$ 5.200,00
89	Jogo americano em tecido (aproximadamente 50cm x 40cm)	Unitário	100	R$ 10,40	R$ 1.040,00
90	Mesa de centro em metal (tipo cromado) com tampo de vidro ou madeira medindo aproximadamente 105cm de largura, 60cm de profundidade e 40cm de altura	Diária	5	R$ 156,00	R$ 780,00
91	Mesa de reunião em madeira ou metal, com tampo de vidro e com capacidade para até 10 pessoas	Diária	5	R$ 390,00	R$ 1.950,00
92	Mesa em madeira quadrada ou redonda para até 4 pessoas	Diária	5	R$ 78,00	R$ 390,00
93	Mesa em madeira quadrada ou redonda para até 6 pessoas	Diária	5	R$ 97,50	R$ 487,50
94	Mesa em madeira quadrada ou redonda para até 8 pessoas	Diária	15	R$ 117,00	R$ 1.755,00
95	Microcomputador com monitor LED FULL HD e periféricos necessários - Configurações mínimas: processador Intel Core i5/i7 (ou equivalente), mínimo 8GB/16GB de RAM, SSD 256GB, Windows 11 Pro de 64 bits e pacote de softwares atualizado.	Diária	5	R$ 234,00	R$ 1.170,00
96	Microfone com base ou pedestal de pé	Diária	30	R$ 78,00	R$ 2.340,00
97	Microfone *headset*	Diária	30	R$ 169,00	R$ 5.070,00
98	Microfone com fio	Diária	30	R$ 65,00	R$ 1.950,00
99	Microfone Gooseneck	Diária	100	R$ 177,80	R$ 17.780,00
100	Microfone sem fio	Diária	100	R$ 165,00	R$ 16.500,00
101	Notebook - configurações mínimas: processador com 2 Ghz ou superior, memória RAM de 8GB, SSD de 240 GB, cabos, conexão de internet Wi-fi, conexão de rede, o sistema operacional para Windows 11 Pro com navegadores modernos (Edge/Chrome/Firefox).	Diária	50	R$ 234,00	R$ 11.700,00
102	Ponteiro laser com passador de slides	Diária	24	R$ 60,40	R$ 1.449,60
103	Link dedicado de internet Wireless com alta velocidade para upload e download, instalação e suporte incluídos	Diária	30	R$ 1.600,00	R$ 48.000,00
104	Ponto de internet com conexão mínima dedicada de 100 Mbps a 1 Gbps, instalação e suporte incluídos	Ponto	60	R$ 156,00	R$ 9.360,00
105	Pranchão em madeira com base de ferro dobrável medindo no mínimo 2,00 de comprimento X 0,45 de largura x 0,73 de altura	Diária	250	R$ 91,00	R$ 22.750,00
106	Pranchão em madeira com base de ferro dobrável medindo no mínimo 2,20 de comprimento X 0,55 de largura x 0,73 de altura	Diária	80	R$ 110,50	R$ 8.840,00
107	Praticável ou tablado de madeira com estrutura metálica acarpetado ou courino	Metro quadrado	300	R$ 78,00	R$ 23.400,00

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

108	Prisma de mesa em acrílico com aproximadamente 25cm de comprimento por 8cm de altura (duas faces)	Diária	30	R$ 32,50	R$ 975,00
109	Projetor multimídia de 3000 ANSI lumens com controle remoto e resolução real para apresentações Full HD (1920x1080 - 16:9) ou WUXGA (1920x1200 - 16:10).	Diária	20	R$ 580,60	R$ 11.612,00
110	Projetor multimídia de 5000 ANSI lumens com controle remoto e resolução real XGA 1.024X768 brilho de 5.000 ANSI lumens ou superior. Resolução compatível: SVGA, XGA, SXGA, VGA, UXGA	Diária	50	R$ 715,00	R$ 35.750,00
111	Púlpito em acrílico ou madeira com suporte para microfone, papéis e copo	Diária	12	R$ 180,00	R$ 2.160,00
112	Quadro Branco com base metálica ou de madeira, medidas aproximadas de 0,90m de altura e 1,20m de largura e 3 canetas coloridas.	Diária	10	R$ 81,40	R$ 814,00
113	Régua para energia com 4 entradas e no mínimo 20 metros de extensão, devidamente instaladas	Unitário	100	R$ 65,00	R$ 6.500,00
114	Sistema de sonorização para até 100 pessoas com mesa de som, com no mínimo 8 canais e demais equipamentos para atendimento da demanda	Diária	60	R$ 1.040,00	R$ 62.400,00
115	Sistema de sonorização para até 200 pessoas com mesa de som, com no mínimo 8 canais e demais equipamentos para atendimento da demanda	Diária	40	R$ 1.690,00	R$ 67.600,00
116	Sistema de sonorização para até 50 pessoas com mesa de som, com no mínimo 8 canais e demais equipamentos para atendimento da demanda	Diária	30	R$ 715,00	R$ 21.450,00
117	Sobre toalha redonda ou quadrada com medidas aproximadas de 1,45x1,45	Diária	60	R$ 32,50	R$ 1.950,00
118	Sofá módulo de 3 lugares, estofado em tecido ou couro	Diária	10	R$ 390,00	R$ 3.900,00
119	Sofá em couro ou tecido, de 2 lugares	Diária	3	R$ 286,00	R$ 858,00
120	Sousplat	Diária	100	R$ 10,40	R$ 1.040,00
121	Suporte para banner articulável em metal com pintura metálica ou preto	Diária	30	R$ 78,00	R$ 2.340,00
122	Tapete medindo no mínimo 2,00m x 2,50m em tecido tipo persa ou sisal	Diária	6	R$ 240,00	R$ 1.440,00
123	Tela de projeção de 150” com suporte metálico ou box-trans	Diária	48	R$ 325,00	R$ 15.600,00
124	Tela de projeção de 250” com suporte metálico ou box-trans	Diária	14	R$ 585,00	R$ 8.190,00
125	Tela de projeção de 80” com suporte metálico ou box-trans	Diária	12	R$ 195,00	R$ 2.340,00
126	Painel de LED tipo P3 indoor com box-trans	M2/Dia	100	R$ 455,00	R$ 45.500,00
127	Toalha de mesa com medidas de 1,40 x 1,40	Diária	60	R$ 52,00	R$ 3.120,00

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

128	Toalha de mesa com medidas de 1,50 x 2,00	Diária	60	R$ 65,00	R$ 3.900,00
129	Toalha de mesa com diâmetro de 2m	Diária	60	R$ 78,00	R$ 4.680,00
130	Toner (extra)	Unitário	60	R$ 156,00	R$ 9.360,00
131	TV LED/QLED com resolução 4K – 42 polegadas	Diária	40	R$ 650,00	R$ 26.000,00
132	TV LED/QLED com resolução 4K – 55 polegadas	Diária	20	R$ 910,00	R$ 18.200,00
133	Tenda para eventos com estrutura em chapa de ferro ou aço, estilo piramidal	M2	150	R$ 117,00	R$ 17.550,00
134	Locação de carro executivo - Blindado	Hora extra	100	R$ 195,00	R$ 19.500,00
135	Locação de carro executivo - Blindado	Km extra	200	R$ 12,48	R$ 2.496,00
136	Locação de carro executivo - Blindado	Diária	60	R$ 3.360,00	R$ 201.600,00
137	Locação de micro-ônibus	Hora extra	60	R$ 156,00	R$ 9.360,00
138	Locação de micro-ônibus	Km extra	80	R$ 9,10	R$ 728,00
139	Locação de micro-ônibus	Diária	60	R$ 2.080,00	R$ 124.800,00
140	Locação de ônibus executivo	Hora extra	20	R$ 195,00	R$ 3.900,00
141	Locação de ônibus executivo	Km extra	100	R$ 11,70	R$ 1.170,00
142	Locação de ônibus executivo	Diária	20	R$ 3.640,00	R$ 72.800,00
143	Locação de van	Hora extra	100	R$ 130,00	R$ 13.000,00
144	Locação de van	Km extra	300	R$ 7,80	R$ 2.340,00
145	Locação de van	Diária	80	R$ 1.170,00	R$ 93.600,00
146	Estande. Com estrutura em alumínio.	M2	250	R$ 364,00	R$ 91.000,00
147	Climatizador, vazão mínima 20.000 metros cúbicos por hora	Diária	60	R$ 780,00	R$ 46.800,00
148	Banheiro químico. Em polietileno, ventilação interna, manutenção diária, teto translúcido, caixa de dejeto, porta papel higiênico, fechamento com identificação de ocupado.	Diária	50	R$ 670,00	R$ 33.500,00
149	Serviço de Streaming, composto por: Câmeras, Sistema de Som, Computadores com Placa de vídeo, Link dedicado, recursos humanos	Diária	100	R$ 6.500,00	R$ 650.000,00
150	Tapete	M2	100	R$ 58,50	R$ 5.850,00
151	Gerador 55 a 95 KVA	Diária	10	R$ 1.170,00	R$ 11.700,00
152	Gerador 330 a 500 KVA	Diária	10	R$ 3.640,00	R$ 36.400,00
VALOR TOTAL ESTIMADO ANUAL (R$)					**R$ 6.978.556,10**
VALOR TOTAL ESTIMADO PARA 24 MESES (R$)					**R$ 13.957.112,20**

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

ANEXO B - DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE DE REPRESENTANTE OU PREPOSTO NO DISTRITO FEDERAL

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por intermédio de seu representante legal ou procurador devidamente constituído, Sr.(a) _____, portador(a) do documento de identidade nº _____, DECLARA, sob as penas da lei, que, caso contratada, indicará, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contado da formalização do contrato, representante ou preposto disponível no Distrito Federal.
O representante ou preposto indicado será responsável por acompanhar a organização e a realização dos eventos, participar de reuniões presenciais, prestar apoio operacional e atuar na solução de intercorrências relacionadas à execução contratual, conforme as condições e os prazos estabelecidos no Termo de Referência.

DECLARA, ainda, estar ciente de que:

I – não será exigida dedicação exclusiva do representante ou preposto;
II – a indicação do representante ou preposto não implica a obrigação de instalação de sede, filial ou escritório da empresa no Distrito Federal;
III – o representante ou preposto deverá permanecer disponível no Distrito Federal a partir de sua indicação e durante o restante da vigência contratual, inclusive durante eventuais prorrogações, admitida sua substituição mediante comunicação prévia ao CONTRATANTE;
IV – deverão ser mantidos atualizados o nome, o telefone e o endereço eletrônico do representante ou preposto indicado; e
V – o representante ou preposto não se confunde com os profissionais demandados por meio de Ordem de Serviço para a execução dos itens de recursos humanos previstos no Anexo A, não podendo sua atuação nessa condição ser objeto de faturamento específico.

Brasília, ____ de _____ de _____.

Nome completo do representante legal ou procurador

Cargo ou função

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

ANEXO II – MINUTA DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO Nº xx/2026

QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL E A EMPRESA XXXXXXXXX.

A União, por intermédio do **MINISTÉRIO PUBLICO FEDERAL**, com sede no SAF Sul – Quadra 04 – Conjunto C - Brasília/DF, CNPJ sob o nº 26.989.715/0050-90, neste ato representada pelo Secretário de Administração, Senhor **THIAGO LONGO MENEZES,** servidor público, matrícula funcional xxxxxxx, nomeado por meio da Portaria nº 181 de 26/02/2025, no uso da competência atribuída pelo artigo 74, inciso XIV, do Regimento Interno Administrativo do Ministério Público Federal, aprovado pela Portaria SG/MPF nº 382, de 05/05/2015, ou, nas ausências e impedimentos deste, pelo Secretário de Administração Adjunto, Senhor **DAVI LUCAS BOIS**, servidor público, matrícula funcional xxxxxxx, nomeado por meio da Portaria nº 173 de 12/06/2020, ambos residentes e domiciliados nesta Capital, doravante designado **CONTRATANTE**, e a XXXXXXXX, inscrita no CNPJ/MF sob o nºXXXXXXXXXXXXX, estabelecida na Rua XXXXX em XXXXXXX-XX, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada por XXXXXXXXXXXXXX, (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº 1.00.000.007691/2026-64, referente Pregão nº xxx/2026, considerando as disposições estabelecidas na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, no Termo de Referência nº 40/2026 – COOARC/SUBCORP/SA, na forma de execução indireta, em regime de empreitada por preço unitário, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

Contratação, sob demanda, de empresa especializada em agenciamento de hospedagens, organização de eventos e serviços correlatos, necessários ao Ministério Público Federal, no Distrito Federal e na Região Integrada de Desenvolvimento do Distrito Federal e Entorno – RIDE, conforme Decreto nº 7.469, de 4 de maio de 2011, compreendendo a sua execução e acompanhamento dos serviços contratados.

Parágrafo Único – Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão e ao Termo de Referência, identificados no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1 O prazo de vigência da contratação é de **24 (vinte e quatro) meses**,contados da assinatura do contrato podendo ser prorrogado por até 10 anos, nos termos dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

2.1.1 A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permiti-

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

da a negociação com o contratado, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

a) Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

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

c) Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

d) Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;

e) Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

f) Não tenha registro no Cadastro Informativo de Créditos não quitados do setor público federal (CADIN).

2.1.2.O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.1.3. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

Parágrafo Primeiro – Dentro da vigência do contrato estão previstos todos os serviços, não apenas os serviços de entrega, mas também as demais obrigações e prazos contidos no Termo de Referência, bem como os procedimentos de recebimentos provisório e definitivo. Destaca-se que os serviços contratados só poderão ser executados durante a vigência do contrato, não restando nenhuma obrigação para as partes contratantes após o término da vigência contratual.

Parágrafo Segundo – No início de cada exercício financeiro, a continuidade do contrato deve ser avaliada, sujeita à disponibilidade de recursos orçamentários para o próximo exercício e à certificação, por parte da autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem favoráveis para a Administração. É permitida a negociação com o CONTRATADO ou a rescisão do contrato sem encargos para ambas as partes, conforme estipulado na CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL.

CLÁUSULA TERCEIRA – ESPECIFICAÇÕES, REQUISITOS, MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

As especificações, os requisitos, 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, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

É admitida a subcontratação parcial do objeto, nos termos do Subitem 4.1 do termo de referência.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

O valor estimado do contrato para 24 (vinte e quatro) meses conforme discriminado a seguir:

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

PLANILHA DE QUANTIDADES E PREÇOS					
Item	**Descrição**	**U.M.**	**Qtd**	**Valor Unitário (R$)**	**Valor Total (R$)**
HOSPEDAGEM					
1	**Apartamento single - Hotel 5 estrelas** com café da manhã. As unidades devem corresponder às especificações do Termo de Referência (TR).	Diária	900		
2	**Apartamento duplo - Hotel 5 estrelas** com café da manhã. As unidades devem corresponder às especificações do Termo de Referência (TR).	Diária	100		
3	**Apartamento single - Hotel 5 estrelas** com café da manhã e permanência ininterrupta de 22 dias ou mais. As unidades devem corresponder às especificações do Termo de Referência (TR).	Diária	10		
4	**Apartamento single - Hotel 4 estrelas** com café da manhã. As unidades devem corresponder às especificações do Termo de Referência (TR).	Diária	500		
5	**Apartamento duplo - Hotel 4 estrelas** com café da manhã. As unidades devem corresponder às especificações do Termo de Referência (TR).	Diária	100		
6	**Apartamento single - Hotel 4 estrelas** com café da manhã e permanência ininterrupta de 22 dias ou mais. As unidades devem corresponder às especificações do Termo de Referência (TR).	Diária	5		
ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS - EM AMBIENTE HOTELEIRO					
7	Água Mineral em Garrafão de 20 L com bebedouro (água natural e gelada).	Unitário	20		
8	Água mineral, com ou sem gás em garrafa de 500 ml	Unitário	600		
9	**Refeição – Tipo I**, com bebidas (água, suco e refrigerante) e sobremesas composta de, no mínimo, 3 opções de entradas, saladas, 3 opções de carne com respectivas guarnições, 1 opção de massa, 2 opções de sobremesa, 2 opções de sucos naturais, 3 opções de refrigerante, água mineral e café.	Por pessoa	300		
10	**Refeição – Tipo II**, com bebidas (água, suco e refrigerante) e sobremesas composta de, no mínimo, *serviço à francesa/inglesa*, mesa semi-posta, 2 opções de entrada empratada, 3 opções de prato principal: sendo 1 opção de carne, 1 opção de frango/peixe e 1 opção para restrições alimentares/massa; 2 opções de sobremesa empratada com respectivos molhos e/ou	Por pessoa	650		

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

	acompanhamentos, 3 opções de sucos naturais, 3 opções de refrigerante, água mineral e café.				
11	Garrafa de água quente com três opções de sachês para chá Garrafa térmica com no mínimo 1,5l	Unitário	20		
12	Garrafa de Café Garrafa térmica, com no mínimo 1,5l	Unitário	60		
13	Garrafa de Leite Garrafa térmica, com no mínimo 1,5l	Unitário	20		
14	**Coffee-break – Tipo A** Composto de, no mínimo, água, café, chá, leite, 2 opções de suco natural, 2 opções de finger sandwich, 1 opção de salgado quente, 1 opção de bolo, 2 opções de petit four, pão de queijo, 3 opções de fruta da estação (fatiadas ou salada)	Por pessoa	900		
15	**Coffee-break – Tipo B** Composto de, no mínimo, água, café, chá, leite, chocolate quente e frio, 3 opções de suco natural, 3 opções de finger sandwich, 2 opções de refrigerantes diets e não diets, 4 opções de petit four, 2 opções de bolo (um com cobertura), 3 opções de salgados quentes, pão de queijo e 4 opções de fruta da estação (fatiadas ou salada).	Por pessoa	600		
16	**Coquetel volante** – sem bebida alcoólica – composto de, no mínimo: água mineral com e sem gás; 2 (duas) opções de refrigerantes (diet e não diet); 2 (duas) opções de sucos naturais; 2 (duas) opções de coquetéis de frutas sem álcool; 3 opções de canapés, 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; mesa de café com 3 (três) tipos de petit four doce. O serviço deverá ter duração de, no mínimo, 120 minutos e, no máximo, 180 minutos, a depender do tipo de evento.	Por pessoa	300		
17	Petit Four e pão de queijo. Unidades frescas, pão de queijo preparado com, no máximo, 1 hora de antecedência do evento	Por pessoa	700		
18	Refrigerante zero ou normal	Garrafas de 2 litros	100		
19	Suco natural fabricado com frutas frescas	Jarra 1L	100		
20	**Bebidas especiais** cerveja tipo pilsen, coquetel de frutas com álcool, caipirinha, vinho branco, vinho tinto, espumante, uísque – 12 anos	Por pessoa	400		
21	**Brunch** composto de no mínimo: 03 tipos de Pães:	Por	200		

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

	pão de queijo, croissant, minifrancês integral e opções com ervas, gergelim e parmesão, 04 opções de Frios: peito de peru, presunto, salame, copa e lombo defumado, 03 opções de queijos: requeijão, queijo branco, prato, ementhal, provolone e estepe, brie, gouda, 02 opções de saladas: folhas, salpicão, 02 petit fours, 01 bolo, cereais, patês e geleias, frutas, frescas da estação e/ou salada de frutas, Pratos quentes: 01 torta salgada e/ou quiche, 01 carne, 01 massa, 01 peixe, bebidas: 02 opções de sucos naturais, 02 sabores de iogurte, água, leite, café, chá e chocolate quente, 01 opção de torta: mousse de chocolate ou limão, quindim e sorvetes.	pessoa			
ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS - FORA DO AMBIENTE HOTELEIRO					
22	Água Mineral em Garrafão de 20 L com bebedouro (água natural e gelada).	Unitário	250		
23	Água mineral, com ou sem gás em garrafa de 500 ml	Unitário	500		
24	**Refeição – Tipo I**, com bebidas (água, suco e refrigerante) e sobremesas composta de, no mínimo, 3 opções de entradas, saladas, 3 opções de carne com respectivas guarnições, 1 opção de massa, 2 opções de sobremesa, 2 opções de sucos naturais, 3 opções de refrigerante, água mineral e café.	Por pessoa	300		
25	**Refeição – Tipo II**, com bebidas (água, suco e refrigerante) e sobremesas composta de, no mínimo, serviço à francesa/inglesa, mesa semi-posta, 2 opções de entrada empratada, 3 opções de prato principal: sendo 1 opção de carne, 1 opção de frango/peixe e 1 opção para restrições alimentares/massa; 2 opções de sobremesa empratada com respectivos molhos e/ou acompanhamentos, 3 opções de sucos naturais, 3 opções de refrigerante, água mineral e café.	Por pessoa	500		
26	Garrafa com água quente e três opções de sachês para chá (1,5l)	Unitário	20		
27	Garrafa térmica de Café (1,5l)	Unitário	40		
28	Garrafa térmica de Leite (1,5l)	Unitário	10		
29	**Coffee-break – Tipo A1** Composto de, no mínimo, água, café, chá, leite, 2 opções de suco natural, 2 opções de finger sandwich, 1 opção de salgado quente, 1 opção de bolo, 2 opções de petit four, pão de queijo, 3 opções de fruta da estação (fatiadas ou salada)	Por pessoa	1000		

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

30	**Coffee-break – Tipo B1** Composto de, no mínimo, água, café, chá, leite, chocolate quente e frio, 3 opções de suco natural, 3 opções de finger sandwich, 2 opções de refrigerantes diets e não diets, 4 opções de petit four, 2 opções de bolo (um com cobertura), 3 opções de salgados quentes, pão de queijo e 4 opções de fruta da estação (fatiadas ou salada).	Por pessoa	1500		
31	**Coquetel volante** – sem bebida alcoólica – composto de, no mínimo: água mineral com e sem gás; 2 (duas) opções de refrigerantes (diet e não diet); 2 (duas) opções de sucos naturais; 2 (duas) opções de coquetéis de frutas sem álcool; 3 opções de canapés, 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; mesa de café com 3 (três) tipos de petit four doce. O serviço deverá ter duração de, no mínimo, 120 minutos e, no máximo, 180 minutos, a depender do tipo de evento.	Por pessoa	300		
32	Refeição em restaurante de cozinha internacional, incluso bebidas não alcoólicas e sobremesas com cardápio de entrada, prato principal (duas opções), três a quatro variedades de frutas da estação laminadas e sobremesa, com os respectivos molhos e acompanhamentos	Por pessoa	300		
33	Petit Four e pão de queijo unidades frescas, pão de queijo preparado com, no máximo, 1 hora de antecedência do evento	Por pessoa	1000		
34	Refrigerante diet ou normal	Garrafa de 2 litros	250		
35	Suco natural fabricado com frutas frescas	Jarra 1L	250		
36	**Bebidas especiais** cerveja tipo pilsen, coquetel de frutas com álcool, caipirinha, vinho branco, vinho tinto, espumante, uísque – 12 anos	Por pessoa	200		

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

37	**Brunch** composto de no mínimo: 03 tipos de Pães: pão de queijo, croissant, minifrancês integral e opções com ervas, gergelim e parmesão, 04 opções de Frios: peito de peru, presunto, salame, copa e lombo defumado, 03 opções de queijos: requeijão, queijo branco, prato, ementhal, provolone e estepe, brie, gouda, 02 opções de saladas: folhas, salpicão, 02 petit fours, 01 bolo, cereais, patês e geleias, frutas frescas da estação e/ou salada de frutas, Pratos quentes: 01 torta salgada e/ou quiche, 01 carne, 01 massa, 01 peixe, bebidas: 02 opções de sucos naturais, 02 sabores de iogurte, água, leite, café, chá e chocolate quente, 01 opção de torta: mousse de chocolate ou limão, quindim e sorvetes.	Por pessoa	100		
38	**Café da manhã**: composto de no mínimo: Café, leite, chá, 2 tipos de suco de frutas, 2 tipos de iogurte, chocolate-quente, água-de- coco, granola; Aveia, 03 opções de frutas da estação e/ou Salada de frutas, 03 tipos de mini pães, 03 tipos de Frios (queijos, salame, peito de peru, presunto), Requeijão, geleias Manteiga, Patês, Omelete ou ovos mexidos, tapioca com 03 tipos de recheios, 2 tipos de salgados assados (pão de queijo, croissant, quiche, folhado, carolina); 2 tipos de mini sanduíches, 2 tipos de bolo simples, 2 tipos de petit four.	Por pessoa	80		
	ESPAÇO FÍSICO DENTRO DO AMBIENTE HOTELEIRO				
39	Sala / Auditório para até 50 pessoas	Diária	50		
40	Sala / Auditório para até 100 pessoas	Diária	40		
41	Sala / Auditório para até 150 pessoas	Diária	30		
42	Sala / Auditório para até 200 pessoas	Diária	20		
43	Sala / Auditório para até 300 pessoas	Diária	20		
	ESPAÇO FÍSICO FORA DO AMBIENTE HOTELEIRO				
44	Sala / Auditório para até 50 pessoas	Diária	10		
45	Sala / Auditório para até 100 pessoas	Diária	10		
46	Sala / Auditório para até 150 pessoas	Diária	20		
47	Sala / Auditório para até 200 pessoas	Diária	20		
48	Sala / Auditório para até 300 pessoas	Diária	15		

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

RECURSOS HUMANOS					
49	Auxiliar de serviços gerais - Profissional capacitado para exercer a função de manutenção da limpeza dos ambientes e para demais serviços de baixa complexidade durante a realização dos eventos.	Diária (8h)	30		
50	**Mestre de Cerimônia** - Profissional com experiência comprovada, para realizar com segurança e desenvoltura serviços de apresentação de eventos. Deve possuir conhecimento de normas de Cerimonial Público, possuir características de improvisação, ter segurança e cuidado com a aparência, discrição, postura e sobriedade, bem como trajar roupas bem talhadas e discretas.	Diária (8h)	18		
51	**Coordenador de evento** - Com experiência comprovada no planejamento e organização de grandes eventos. O profissional deve acompanhar toda a execução do evento de forma presencial e em regime de dedicação exclusiva, inclusive a fase inicial do projeto. Deverá possuir celular de plantão, controlar a execução de serviços, acompanhar a montagem e desmontagem, resolver imprevistos, controlar horários, ser a ligação da contratante com os demais prestadores.	Diária (8h)	30		
52	**Filmagem (D)** - Prestação de serviço de filmagem, para cobertura de eventos e reuniões técnicas, compreendendo profissional com experiência, e maquinário completo (filmadora, tripé, iluminação, cabos e outros materiais necessários para a execução do serviço)	Diária (8h)	30		
53	**Filmagem (H)** - Prestação de serviço de filmagem, para cobertura de eventos e reuniões técnicas, compreendendo profissional com experiência, e maquinário completo (filmadora, tripé, iluminação, cabos e outros materiais necessários para a execução do serviço)	Hora	48		
54	**Fotógrafo (H)** - Profissional com experiência e equipamento adequado para a prestação do serviço (maquinário e acessórios completos)	Hora	48		
55	**Fotógrafo (D)** - Profissional com experiência e equipamento adequado para a prestação do serviço (maquinário e acessórios completos)	Diária (8h)	24		
56	Gravação de áudio dos eventos. A gravação compreenderá todos os insumos e equipamentos necessários e deverá ser entregue no prazo de até cinco dias do término do evento.	Diária (8h)	24		
57	**Garçom** - Profissional uniformizado e com experiência na execução do serviço, com unhas limpas e curtas, com domínio da postura profissional	Diária (8h)	150		

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

	e conhecimento de etiqueta.				
58	**Intérprete de Libras** - Profissional com experiência comprovada para tradução simultânea na Língua Brasileira de Sinais - Libras em nível avançado.	Hora	100		
59	**Operador de áudio visual** - Profissional capacitado para operar os equipamentos audiovisuais, realizar a montagem, desmontagem, manutenção e operação de aparelhos audiovisuais, computadores e aplicativos instalados e demais aparelhos eletroeletrônicos.	Diária (8h)	50		
60	**Operador de som** - Profissional capacitado para operar equipamentos de sonorização.	Diária (8h)	50		
61	**Recepcionista** - Profissional com experiência comprovada, devidamente uniformizada e que apresente desenvoltura e bom trato social.	Diária (8h)	150		
62	**Recepcionista bilíngue** - Profissional com experiência e domínio comprovado dos idiomas inglês, espanhol ou francês. A profissional deve se apresentar devidamente uniformizada e possuir desenvoltura e bom trato social.	Diária (8h)	50		
63	**Tradutor** - Profissional com experiência comprovada na área e que possa executar a tradução de eventos em inglês, francês ou espanhol.	Diária (8h)	30		
64	**Tradutor de Idioma Especial** - Profissional com experiência comprovada para a realização de tradução de eventos para línguas diversas do inglês, francês ou espanhol.	Diária (8h)	30		
	EQUIPAMENTOS/MATERIAIS DE CONSUMO/OUTROS				
65	**Aparador** - Móvel em madeira ou cromado, em bom estado de conservação, com aproximadamente 1,20m de altura por 1,20m de comprimento.	Diária	10		
66	**Arranjo floral** medindo 1,50m de altura e no mínimo 1,00m de diâmetro e composto de no mínimo 40 unidades de flores nobres ou tropicais e folhagens a combinar e acondicionado em vasos de vidro, porcelana ou similar.	Unitário	30		
67	**Arranjo floral com flores nobres** e tropicais medindo 1,00m e com no mínimo 55cm de diâmetro, composto por no mínimo 40 flores nobres ou tropicais e folhagens a combinar e acondicionado em vasos de vidro, porcelana ou similar.	Unitário	30		
68	**Arranjo floral medindo 60cm** de altura e com no mínimo 35cm de diâmetro, composto por no mínimo 30 flores nobres ou tropicais e folhagens a combinar e acondicionado em vasos de vidro, porcelana ou	Unitário	12		

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

	similar.				
69	**Arranjo floral medindo 20cm** de altura e com o mínimo de 20cm de diâmetro, composto por no mínimo 10 flores nobres ou tropicais e folhagens a combinar e acondicionado em vasos de vidro, porcelana ou similar.	Unitário	30		
70	**Arranjo tipo jardineira** com flores nobres ou tropicais, com ou sem base, medindo aproximadamente 1,00m de altura por 70cm de largura.	Unitário	24		
71	**Locação de Vasos ornamentais com cachepô** com plantas naturais (como yuca, cycas, patas de elefante, pleomele, licuala, ráfis, dentre outras) medindo aproximadamente 1,80m de altura.	Diária	24		
72	**Base/Pedestal para flores** apoio para arranjos florais em ferro fundido ou coluna de gesso com aproximadamente 160cm de altura.	Diária	12		
73	Biombo em madeira	Diária	24		
74	**Bistrô** com banquetas cromado com tampo de vidro ou madeira. 4 banquetas por bistrô	Diária	100		
75	**Cabine de tradução simultânea** - Cabine com isolamento acústico para tradução com equipamentos e acessórios necessários a realização do serviço. O sistema de tradução simultânea deverá incluir, um técnico operador de som e demais aparelhos necessários à transmissão e recepção de áudio, como rádios, fones, etc.	Diária	24		
76	**Cadeira giratória estofada** com espaldar alto e apoio para braços	Diária	20		
77	Poltrona para Eventos	Diária	100		
78	**Cadeiras de ferro empilhável**, com protetores de pés, assento estofado nas cores preta, marrom ou bege	Diária	800		
79	Caixa de retorno	Diária	50		
80	**Carpete** - para cobertura de palco/piso em cor a definir (4 mm de espessura)	Metro quadrado /Diária	300		
81	Cartucho adicional para impressora (preto ou colorido)	Unitário	30		
82	**Flip Chart** - com cavalete/suporte, jogo de 3 pinceis atômicos e bloco de papel	Unitário	12		
83	Fotocópia colorida	Unitário	100		
84	Fotocópia preto e branco	Unitário	100		
85	Guardanapos em tecido aproximadamente 40cm x 40cm	Unitário	120		

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

86	Impressora a jato de tinta colorida com cartucho resolução mínima de 1200x1200 dpi em preto e 4800x1200dpi em cor. Com conexão USB e instalada devidamente aos computadores e rede.	Diária	10		
87	Impressora Multifuncional com scanner e copiadora	Diária	25		
88	Instalação de rede lógica	Diária	20		
89	Jogo americano em tecido (aproximadamente 50cm x 40cm)	Unitário	100		
90	Mesa de centro em metal (tipo cromado) com tampo de vidro ou madeira medindo aproximadamente 105cm de largura, 60cm de profundidade e 40cm de altura	Diária	5		
91	Mesa de reunião em madeira ou metal, com tampo de vidro e com capacidade para até 10 pessoas	Diária	5		
92	Mesa em madeira quadrada ou redonda para até 4 pessoas	Diária	5		
93	Mesa em madeira quadrada ou redonda para até 6 pessoas	Diária	5		
94	Mesa em madeira quadrada ou redonda para até 8 pessoas	Diária	15		
95	Microcomputador com monitor LED FULL HD e periféricos necessários - Configurações mínimas: processador Intel Core i5/i7 (ou equivalente), mínimo 8GB/16GB de RAM, SSD 256GB, Windows 11 Pro de 64 bits e pacote de softwares atualizado.	Diária	5		
96	Microfone com base ou pedestal de pé	Diária	30		
97	Microfone *headset*	Diária	30		
98	Microfone com fio	Diária	30		
99	Microfone Gooseneck	Diária	100		
100	Microfone sem fio	Diária	100		
101	Notebook - configurações mínimas: processador com 2 Ghz ou superior, memória RAM de 8GB, SSD de 240 GB, cabos, conexão de internet Wi-fi, conexão de rede, o sistema operacional para Windows 11 Pro com navegadores modernos (Edge/Chrome/Firefox).	Diária	50		
102	Ponteiro laser com passador de slides	Diária	24		
103	Link dedicado de internet Wireless com alta velocidade para upload e download, instalação e suporte incluídos	Diária	30		
104	Ponto de internet com conexão mínima dedicada de 100 Mbps a 1 Gbps, instalação e suporte incluídos	Ponto	60		
105	Pranchão em madeira com base de ferro dobrável medindo no mínimo 2,00 de comprimento X 0,45 de largura x 0,73 de altura	Diária	250		

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

106	Pranchão em madeira com base de ferro dobrável medindo no mínimo 2,20 de comprimento X 0,55 de largura x 0,73 de altura	Diária	80		
107	Praticável ou tablado de madeira com estrutura metálica acarpetado ou courino	Metro quadrado	300		
108	Prisma de mesa em acrílico com aproximadamente 25cm de comprimento por 8cm de altura (duas faces)	Diária	30		
109	Projetor multimídia de 3000 ANSI lumens com controle remoto e resolução real para apresentações Full HD (1920x1080 - 16:9) ou WUXGA (1920x1200 - 16:10).	Diária	20		
110	Projetor multimídia de 5000 ANSI lumens com controle remoto e resolução real XGA 1.024X768 brilho de 5.000 ANSI lumens ou superior. Resolução compatível: SVGA, XGA, SXGA, VGA, UXGA	Diária	50		
111	Púlpito em acrílico ou madeira com suporte para microfone, papéis e copo	Diária	12		
112	Quadro Branco com base metálica ou de madeira, medidas aproximadas de 0,90m de altura e 1,20m de largura e 3 canetas coloridas.	Diária	10		
113	Régua para energia com 4 entradas e no mínimo 20 metros de extensão, devidamente instaladas	Unitário	100		
114	Sistema de sonorização para até 100 pessoas com mesa de som, com no mínimo 8 canais e demais equipamentos para atendimento da demanda	Diária	60		
115	Sistema de sonorização para até 200 pessoas com mesa de som, com no mínimo 8 canais e demais equipamentos para atendimento da demanda	Diária	40		
116	Sistema de sonorização para até 50 pessoas com mesa de som, com no mínimo 8 canais e demais equipamentos para atendimento da demanda	Diária	30		
117	Sobre toalha redonda ou quadrada com medidas aproximadas de 1,45x1,45	Diária	60		
118	Sofá módulo de 3 lugares, estofado em tecido ou couro	Diária	10		
119	Sofá em couro ou tecido, de 2 lugares	Diária	3		
120	Sousplat	Diária	100		
121	Suporte para banner articulável em metal com pintura metálica ou preto	Diária	30		
122	Tapete medindo no mínimo 2,00m x 2,50m em tecido tipo persa ou sisal	Diária	6		
123	Tela de projeção de 150” com suporte metálico ou box-trans	Diária	48		

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

124	Tela de projeção de 250” com suporte metálico ou box-trans	Diária	14		
125	Tela de projeção de 80” com suporte metálico ou box-trans	Diária	12		
126	Painel de LED tipo P3 indoor com box-trans	M2/Dia	100		
127	Toalha de mesa com medidas de 1,40 x 1,40	Diária	60		
128	Toalha de mesa com medidas de 1,50 x 2,00	Diária	60		
129	Toalha de mesa com diâmetro de 2m	Diária	60		
130	Toner (extra)	Unitário	60		
131	TV LED/QLED com resolução 4K – 42 polegadas	Diária	40		
132	TV LED/QLED com resolução 4K – 55 polegadas	Diária	20		
133	Tenda para eventos com estrutura em chapa de ferro ou aço, estilo piramidal	M2	150		
134	Locação de carro executivo - Blindado	Hora extra	100		
135	Locação de carro executivo - Blindado	Km extra	200		
136	Locação de carro executivo - Blindado	Diária	60		
137	Locação de micro-ônibus	Hora extra	60		
138	Locação de micro-ônibus	Km extra	80		
139	Locação de micro-ônibus	Diária	60		
140	Locação de ônibus executivo	Hora extra	20		
141	Locação de ônibus executivo	Km extra	100		
142	Locação de ônibus executivo	Diária	20		
143	Locação de van	Hora extra	100		
144	Locação de van	Km extra	300		
145	Locação de van	Diária	80		
146	Estande. Com estrutura em alumínio.	M2	250		
147	Climatizador, vazão mínima 20.000 metros cúbicos por hora	Diária	60		
148	Banheiro químico. Em polietileno, ventilação interna, manutenção diária, teto translúcido, caixa de dejeto, porta papel higiênico, fechamento com identificação de ocupado.	Diária	50		
149	Serviço de Streaming, composto por: Câmeras, Sistema de Som, Computadores com Placa de vídeo, Link dedicado, recursos humanos	Diária	100		
150	Tapete	M2	100		
151	Gerador 55 a 95 KVA	Diária	10		
152	Gerador 330 a 500 KVA	Diária	10		
VALOR TOTAL ESTIMADO ANUAL (R$)					
VALOR TOTAL ESTIMADO PARA 24 MESES (R$)					

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

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

CLÁUSULA SEXTA – DO REAJUSTE

6.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em **25/09/2026**.

6.2. Após o interregno de um ano da data do orçamento referenciado no subitem 6.1, o Contratante deverá iniciar o procedimento para reajuste do valor do contrato, mediante a aplicação do IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, cientificando a Contratada do início da instrução.

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

6.2.2 Não iniciado o procedimento de reajuste pela Contratante, compete à contratada solicitar o reajuste até o mês de aniversário da data do orçamento inicial ou, no caso dos reajustes subsequentes, da data dos efeitos financeiros do reajuste anterior, devendo a contratada suportar o ônus da ausência do reajuste em período equivalente a sua inércia.

6.2.3 Mediante negociação entre as partes, e tendo como limite máximo a variação do índice definido no subitem 6.2, poderá haver a renúncia, total ou parcial, por parte da contratada, do percentual a ser reajustado.

6.2.3.1 Em caso de ausência de manifestação da Contratada sobre a negociação do reajuste, será concedido o percentual definido pelo Contratante.

6.3 No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante poderá pagar ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

6.4 Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

6.5 Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

6.6 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

6.7 O reajuste poderá ser concedido por apostilamento ou mediante termo aditivo, quando coincidente com a sua instrução e conveniente para a Administração.

6.8 As disposições previstas nesta cláusula não impedem a negociação entre os contratantes, a qualquer tempo, a fim de se estabelecer valores mais vantajosos para a Administração, nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA SÉTIMA– DO FATURAMENTO E DO PAGAMENTO

A forma de faturamento e o prazo para pagamento à CONTRATADA, bem como as demais condições encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1 Caberá ao CONTRATANTE:

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

8.1.1 Prestar informações e esclarecimentos pertinentes e necessários que venham a ser solicitados pelo representante da CONTRATADA;

8.1.2 Relacionar-se com a CONTRATADA, exclusivamente, por meio de pessoa por ela formalmente indicada;

8.1.3 Conferir o(s) serviço(s) especificado(s) e registrar as divergências quanto à quantidade e/ou qualidade previstas;

8.1.4 Emitir o aceite do objeto contratado após verificação das especificações, rejeitando o que não estiver de acordo, por meio de notificação à CONTRATADA;

8.1.5 Efetuar os pagamentos à CONTRATADA nos prazos previstos na legislação em vigor, após o cumprimento das formalidades legais;

8.1.6 Comunicar à CONTRATADA, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

8.1.7 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;

8.1.8 O CONTRATANTE, por intermédio de servidor(es) nomeado(s), reserva-se o direito de exercer a gestão e fiscalização sobre os serviços contratados, ficando a cargo da Secretaria de Administração (SA/MPF) aplicar ou propor a aplicação das penalidades previstas neste Contrato ou rescindir o contrato, caso a CONTRATADA descumpra quaisquer das prescrições estabelecidas;

8.1.9 Será(ão) nomeado(s) servidor(es), que ficará(ão) responsável(eis) pela, gestão, fiscalização e acompanhamento da execução do objeto contratado, devendo fazer anotações e registros de todas as ocorrências, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados para o fiel cumprimento das cláusulas e condições estabelecidas. Ademais, caberá ao(s) Gestor(es) atestar a nota fiscal quando do recebimento definitivo, o que não exclui nem reduz as responsabilidades da CONTRATADA;

8.1.9.1 O(s) servidor(es) nomeado(s) para atuarem na gestão, fiscalização e acompanhamento da execução do objeto contratado terá(ão) poderes para:

a) Definir toda e qualquer ação de orientação, gerenciamento, controle e acompanhamento da execução do Contrato, determinando as providências cabíveis;

b) Suspender o fornecimento do objeto contratado, total ou parcialmente, a qualquer tempo, no caso de não atendimento aos parâmetros estabelecidos no Termo de Referência, submetendo o assunto à consideração da SA/MPF, para providências;

c) Recusar qualquer serviço que não for entregue dentro dos parâmetros estabelecidos no Termo de Referência.

8.1.10 O CONTRATANTE reserva-se o direito de realizar diligências, a qualquer momento, com o objetivo de verificar se o(s) atestado(s), comprovante(s) e demais documentos são adequados e atendem às exigências contidas no Termo de Referência ou neste Contrato, podendo exigir apresentação de documentação complementar referente à prestação de serviços relativos aos comprovantes apresentados.

CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

9.1. A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas quanto à prestação do(s) serviço(s):

9.1.1. Indicar formalmente seu preposto;

9.1.2. Planejar a execução e a supervisão dos serviços;

9.1.3. Realizar os serviços na quantidade, prazos e qualidades especificados, por sua exclusiva conta e responsabilidade, no local indicado pelo CONTRATANTE, em estrita conformidade com as especificações constantes no termo de referência, e no que forem aplicáveis, com as normas pertinentes e com a legislação vigente;

9.1.4. Corrigir, às suas expensas, no todo ou em parte, a execução dos serviços em que forem constatadas imperfeições, vícios, defeitos ou incorreções e que estiverem em desacordo com as especificações, de ofício ou após a notificação formal do CONTRATANTE;

9.1.5. Solicitar por escrito e devidamente fundamentado quaisquer modificações na execução dos serviços para análise e decisão do CONTRATANTE;

9.1.6. Manter durante todo o período de execução contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para sua contratação;

9.1.7. Arcar com todas as despesas diretas e indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus adicional para o CONTRATANTE;

9.1.8. Responsabilizar-se pelos danos causados ao patrimônio do CONTRATANTE ou a terceiros, por dolo ou culpa de seus empregados ou de empresa por ela contratada, ficando obrigada a promover a devida restauração e/ou o ressarcimento a preços atualizados, dentro de 30 (trinta) dias contados a partir da comprovação de sua responsabilidade. Caso não o faça no prazo estipulado, o CONTRATANTE reserva-se o direito de descontar o ressarcimento do valor da nota fiscal/fatura do mês, sem prejuízo de poder denunciar o Contrato, de pleno direito, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;

9.1.9. Comunicar imediatamente ao CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade ou dificuldade que impossibilite a execução dos serviços;

9.1.10. Comunicar o CONTRATANTE, no período máximo de 24 (vinte e quatro) horas antes da data de início da realização dos serviços, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.2. Quanto às vedações:

9.2.1. É vedado ter em seu quadro societário cônjuge, companheiro ou parente 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 contratação;

9.2.1.1. A vedação prevista no subitem 9.2.1 não se aplica às hipóteses nas quais a contratação seja realizada por ramo do Ministério Público diverso daquele ao qual pertence o membro ou servidor gerador da incompatibilidade;

9.2.1.2. A vedação constante no subitem 9.2.1 se estende às contratações cujo procedimento licitatório tenha sido deflagrado quando os membros e servidores geradores de incom-

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

patibilidade estavam no exercício dos respectivos cargos e funções, assim como às licitações iniciadas até 6 (seis) meses após a desincompatibilização;

9.2.1.3. A contratação de empresa pertencente a parente de membro ou servidor não abrangido pelas hipóteses expressas de nepotismo poderá ser vedada pelo órgão do Ministério Público competente, quando, no caso concreto, identificar risco potencial de contaminação do processo licitatório;

9.2.2. Também não será permitido:

9.2.2.1. Reproduzir, divulgar ou utilizar em benefício próprio, ou de terceiros, quaisquer informações de que tenha tomado ciência em razão da execução dos serviços discriminados, sem o consentimento prévio e por escrito do CONTRATANTE;

9.2.2.2. Permitir que seus empregados pratiquem a venda de quaisquer mercadorias e produtos nas dependências do CONTRATANTE, bem como que executem atividades incompatíveis com as previstas neste Contrato;

9.2.2.3. Utilizar o nome do CONTRATANTE, ou sua qualidade de CONTRATADA, em quaisquer atividades de divulgação empresarial, como, por exemplo, em cartões de visita, anúncios e impressos, sem o consentimento prévio e por escrito do CONTRATANTE;

9.2.2.4. Transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente Contrato, sem prévia e expressa anuência do CONTRATANTE.

9.2.3. Nos termos do Art. 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133/2021, é vedado à CONTRATADA, durante a vigência do contrato, contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do CONTRATANTE ou de agente público do CONTRATANTE que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato.

9.3. Quanto às obrigações gerais:

9.3.1. Para fins de habilitação, a empresa deverá comprovar regularidade nos termos previstos no Edital de Licitação;

9.3.2. Disponibilizar o endereço comercial, telefone e uma conta de e-mail para comunicação entre as partes, mantendo-os atualizados.

9.3.3. Deverá a CONTRATADA atender e se adequar ao disposto na Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD);

9.3.4. A CONTRATADA deverá, ao longo de toda a execução do contrato, cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas previstas em outras normas específicas, nos termos do art. 116 e do art. 92, inciso XVII da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1 O CONTRATANTE, atuando como controlador, e a CONTRATADA, atuando na condição de operadora, comprometem-se a cumprir a legislação de proteção de dados pessoais, especialmente, a Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD (Lei Federal nº 13.709/2018), o Marco Civil da Internet (Lei Federal nº 12.965/14) e demais regulamentos emitidos pelas autoridades competentes, e, de forma específica para o CONTRATANTE, o disposto na Resolução nº 281, de 12 de dezembro de

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

2023, do Conselho Nacional do Ministério Público, que institui a Política Nacional de Proteção de Dados Pessoais e o Sistema Nacional de Proteção de Dados Pessoais no Ministério Público.

10.2 No tratamento de dados pessoais que forem confiados pelo CONTRATANTE, a CONTRATADA se obriga a:

(a) realizar o tratamento de dados pessoais estritamente para as finalidades estabelecidas neste contrato, observando fielmente as diretrizes e instruções transmitidas pelo CONTRATANTE;

(b) adotar medidas técnicas e administrativas adequadas de segurança que garantam a inviolabilidade, a confidencialidade, a disponibilidade e a integridade dos dados pessoais, nos termos definidos na legislação, em normas administrativas do CONTRATANTE e nos instrumentos contratuais, tais como:

(i) mecanismos de autenticação de acesso aos registros, como sistemas de autenticação dupla para assegurar a individualização do responsável pela atividade,

(ii) anonimização, pseudonimização e criptografiados dados pessoais, quando aplicável,

(iii) recursos que permitam a restauração da disponibilidade e do acesso aos dados pessoais de forma rápida em caso de incidente, e

(iv) processo de verificação contínua da implementação das referidas medidas técnicas e organizacionais.

(c) manter os registros de tratamento de dados pessoais que realizar, com condições de rastreabilidade e de fornecer prova eletrônica a qualquer tempo, contemplando os registros de conexão e de acesso a aplicações, o arquivo acessado, o momento, a duração, o motivo, a identidade do funcionário ou do responsável pelo acesso, consulta ou divulgação, e a identidade dos destinatários dos dados, se for o caso;

(d) facultar acesso a dados pessoais somente em casos estritamente necessários e para pessoal autorizado e que tenha assumido compromisso formal de preservar a confidencialidade e segurança de tais dados;

(e) permitir a realização de auditorias, incluindo inspeções pelo CONTRATANTE ou por quem por ele autorizado; ou comprovar a conformidade com a LGPD, quando requerida pelo CONTRATANTE;

(f) compartilhar com a CONTRATANTE qualquer requisição de titular de dados pessoais, bem como auxiliar, sempre que demandado, no atendimento de obrigações perante titulares de dados pessoais, autoridades competentes ou quaisquer outros legítimos interessados, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis do pedido;

(g) comunicar, de maneira formal e imediata, ao Encarregado de Proteção de Dados Pessoais do CONTRATANTE, com tolerância de no máximo 2 dias úteis, a ocorrência de qualquer risco, ameaça ou incidente de segurança que possa acarretar comprometimento ou dano potencial ou efetivo a titular de dados pessoais, evitando atrasos por conta de verificações ou inspeções, devendo a comunicação conter, no mínimo, as seguintes informações:

(i) data e hora do incidente,

(ii) data e hora da ciência pela CONTRATADA,

(iii) relação dos tipos de dados pessoais afetados pelo incidente,

(iv) quantidade de usuários afetados (volumetria do incidente) e, se possível, a relação desses indivíduos,

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

(v) dados de contato do Encarregado da CONTRATADA ou, não havendo Encarregado, a pessoa junto à qual seja possível obter mais informações sobre o ocorrido,
(vi) descrição das possíveis consequências do incidente, e
(vii) medidas que estão sendo tomadas para a mitigação dos riscos ou a reversão dos efeitos.
(h) informar os motivos da demora, no caso de a comunicação referente ao item anterior não ter sido imediata;
(i) anonimizar ou devolver para o CONTRATANTE todos os dados pessoais que lhe foram confiados e descartar, de forma irrecuperável, as cópias, após a satisfação da finalidade respectiva ou o encerramento do tratamento por decurso de prazo ou por extinção de vínculo legal ou contratual, a não ser que a conservação dos dados seja decorrente de uma obrigação legal;
(j) não transferir ou compartilhar com terceiros os dados pessoais tratados em razão da presente relação contratual, sem prévia autorização do CONTRATANTE, assumindo todos os ônus decorrentes de qualquer compartilhamento que venha a realizar;
(k) caso autorizada a subcontratação, impor ao subcontratado as mesmas obrigações em matéria de proteção de dados presentes nesse instrumento contratual;
(l) não realizar transferência internacional de dados pessoais sem prévia autorização do CONTRATANTE; e
(m) registrar as atividades que envolvam transferência internacional de dados pessoais, indicando o país ou organização de destino e adotando as garantias necessárias para que a transferência seja realizada de acordo com a legislação de proteção de dados pessoais e as orientações das autoridades competentes.
10.3 O CONTRATANTE pode requisitar, a qualquer tempo, informações a respeito do tratamento dos dados pessoais confiados à CONTRATADA, respeitando-se o sigilo empresarial e as demais proteções legais.
10.4 A CONTRATADA é obrigada a reparar os danos causados ao CONTRATANTE e aos titulares de dados pessoais em razão do exercício de atividade de tratamento de dados pessoais em violação da legislação de proteção de dados pessoais ou deste contrato, seja diretamente ou por meio de seus empregados, representantes ou terceiros contratados.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, conforme subitem 4.4 do Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, à 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;

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

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:

12.2.1. **Advertência**, quando à 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, de 2021);

12.2.2. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem 12.1, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

12.2.3. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem 12.1, bem como nas alíneas “b”, “c”, “d” e “e”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.2.4. **Multa:**

12.2.4.1. **Multa Moratória**, nos termos do Art. 162 da Lei nº 14.133/2021, quando:

a) ensejar o retardamento da execução do serviço contratado, de forma injustificada, correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso sobre o valor da fatura correspondente ao período que tenha ocorrido a mora ou sobre o valor da parcela inadimplida, conforme o caso, que incidirá até o prazo para a configuração da inexecução contratual, previsto no subitem 12.2.4.2;

b) ocorrer atraso no cumprimento de quaisquer outras obrigações não quantificada no contrato, no percentual 0,5% do valor da fatura correspondente ou sobre o valor da parcela inadimplida, conforme o caso, por dia de atraso, até o décimo quinto dia de mora;

12.2.4.2. **Multa Sancionatória**, conforme percentuais incidentes sobre o valor do contrato:

a) multa de 2,0% a 4,0%, após o décimo quinto dia de mora para as infrações das alíneas "a", "b", "c" e “d” do subitem 12.1, observando a dosimetria mencionada no subitem 12.10; e

b) multa de 4,0% a 7,5% para as infrações das alíneas “e”, "f", "g" e "h" do subitem 12.1, observando a dosimetria mencionada no subitem 12.10.

12.2.4.2.1. No caso das infrações previstas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem 12.1, os limites mínimos ou máximos estabelecidos poderão ser ultrapassados em face dos demais critérios de dosimetria mencionados no subitem 12.10.

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

12.4. 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, de 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 cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

12.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.7. O atraso superior a 15 (quinze) dias corridos no cumprimento da obrigação principal do contrato gera a consumação da infração do art. 155, VII, da Lei nº 14.133, de 2021.

12.7.1. Nesse caso, a Administração poderá decidir pela manutenção do contrato se a CONTRATADA cumpri-lo em até 30 (trinta) dias, conforme comunicação prévia à CONTRATADA.

12.7.2. Na hipótese de a CONTRATADA não cumprir com a obrigação no prazo estabelecido, o contrato será considerado inexecutado, total ou parcialmente, a depender do quanto foi cumprido, e poderá autorizar o CONTRATANTE a promover a sua rescisão.

12.8. O atraso superior a 15 (quinze) dias corridos no cumprimento das obrigações acessórias do contrato será considerado inexecução parcial e poderá autorizará o CONTRATANTE a promover a sua rescisão.

12.9. 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, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.10. Na aplicação das sanções serão considerados os critérios, circunstâncias e procedimentos para a dosimetria previstos na Portaria PGR/MPU nº 178, de 13/09/2023, e no art.156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021;

12.11. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos no art. 159 da referida Lei nº 14.133, de 2021 e de acordo com a Portaria PGR/MPU nº 69, de 28 de abril de 2023, que regulamenta, no âmbito do Ministério Público da União, a Lei nº 12.846, de 2013.

12.12. 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, nos termos previstos no art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021, e de acordo com a Portaria PGR/MPU nº 69, de 28 de abril de 2023, que regulamenta, no âmbito do Ministério Público da União, a Lei nº 12.846, de 2013).

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

12.14. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

12.15. Os débitos da CONTRATADA para com a 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.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

13.1. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contratantes.
13.2. O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.2.1. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação da CONTRATADA pelo CONTRATANTE nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

13.2.2. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.
13.3. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.3.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

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

13.3.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.
13.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

13.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.4.3. Indenizações e multas.
13.5. 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, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União, mediante a seguinte dotação:
i) UG Emitente: 200100
ii) Fonte de Recursos: 1000000000
iii) Programa de Trabalho: 172236
iv) Elemento de Despesa: 339039

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

v)Plano Interno: MSACVE1
vii) Nota de Empenho nº 202xNE000xxx, de xx/xx/2026.
Parágrafo Único - A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.
Parágrafo Primeiro – O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
Parágrafo Segundo – Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.
Parágrafo Terceiro – Nos termos do parágrafo único do artigo 131 da Lei nº 14.133, de 2021, eventual pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação, cuja resposta, por parte da CONTRATANTE, deverá ocorrer, **preferencialmente**, no prazo de 30 (trinta) dias, contado da data do fornecimento da documentação, podendo ser prorrogado por igual período.
Parágrafo Quarto – Nos termos dos artigos 6º e 6º-A da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, a Administração realizará consulta prévia ao Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados do Setor Público Federal – CADIN, como condição para a celebração de quaisquer termos aditivos.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – APROVAÇÃO

O presente Contrato e seus aditivos somente terão eficácia depois de aprovado pelo(a) Sr.(a) Secretário(a)-Geral do Ministério Público Federal, no uso da competência que lhe foi atribuída pelo

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

inciso XXV, do artigo 6º, do Regimento Interno Administrativo do Ministério Público Federal, aprovado pela Portaria SG/MPF nº 382 de 05/05/2015 ou pelo(a) Secretário(a)-Executivo(a) da Secretaria-Geral, mediante delegação de competência, atribuída por norma interna.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – FORO

O Foro da Justiça Federal, Seção Judiciária do Distrito Federal é o competente para dirimir quaisquer dúvidas que vierem a surgir no cumprimento das obrigações aqui estabelecidas, que não possam ser dirimidas administrativamente.

E, por estarem de pleno acordo, depois de lido e achado conforme, foi o presente Contrato, firmado pelas partes e as testemunhas abaixo, por meio de assinatura eletrônica, certificada pelo Sistema de Peticionamento Eletrônico do MPF.

Assinatura Digital	*Assinatura Digital*
CONTRATANTE	**CONTRATADA**

TESTEMUNHAS:

Assinatura Digital	*Assinatura Digital*

ANEXO AO CONTRATO

1 - TERMO DE REFERÊNCIA Nº 40/2026 – COOARC/SUBCORP

2- TERMO DE COMPROMISSO DE MANUTENÇÃO DE SIGILO (TCMS)

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

TERMO DE COMPROMISSO DE MANUTENÇÃO DE SIGILO (TCMS)

Com base nas Leis n. 12.527/2011, n. 12.965/2014 e n. 13.709/2018, na Resolução CNMP n. 281/2023, e no(a) * (indicar normativo interno aplicável), eu, * (nome completo), inscrito no CPF n. *, matrícula n. *, na qualidade de *MEMBRO/SERVIDOR/ESTAGIÁRIO/COLABORADOR TERCEIRIZADO*, comprometo-me a manter sigilo dos dados pessoais a que tiver acesso durante minhas atividades no * (ramo ou unidade do MP).

Declaro ciência das seguintes definições legais:

• Dado pessoal: Informação relacionada à pessoa natural identificada ou identificável;

• Dado pessoal sensível: Dados sobre origem racial, convicção religiosa, opinião política, saúde, vida sexual, genética ou biometria;

• Titular dos dados: Pessoa a quem os dados pessoais se referem;

• Banco de dados: Repositório, físico ou eletrônico, que contenha dados pessoais;

• Tratamento de dados: Qualquer operação realizada com dados pessoais (coleta, uso, armazenamento etc.).

Reconheço que o ** (ramo ou unidade do MP)* realiza o tratamento de dados pessoais e que, no exercício de minhas funções, terei acesso a tais informações, incluindo dados sensíveis e de crianças e adolescentes.

Comprometo-me a:

1. Manter sigilo e cautela no tratamento de dados, evitando sua divulgação indevida;
2. Tratar dados pessoais apenas no âmbito de minha atuação e para finalidades legítimas, conforme a LGPD;
3. Não guardar cópias ou registros pessoais dos dados acessados e restituí-los quando solicitado;
4. Informar imediatamente sobre qualquer violação de segurança ou uso indevido dos dados;
5. Cumprir este compromisso mesmo após o término de meu vínculo com a instituição.

Cidade/Estado, __/__/__.

_____

Assinatura do MEMBRO/SERVIDOR/ESTAGIÁRIO/COLABORADOR TERCEIRIZADO

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

ANEXO III – MODELO DE APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA

Local, xx de xxxxx de 2026

[Nome da Empresa proponente]
[Endereço]
[e-mail e telefone]
[CNPJ]

Ao
Ministério Público Federal
Secretaria de Administração do MPF
Ref.: Edital de Pregão 149/2026 – Proposta

Prezados Senhores,
Apresentamos nossa proposta para o grupo abaixo discriminado no valor total de *R$*_____

PLANILHA DE QUANTIDADES E PREÇOS					
Item	**Descrição**	**U.M.**	**Qtd**	**Valor Unitário (R$)**	**Valor Total (R$)**
HOSPEDAGEM					
1	**Apartamento single - Hotel 5 estrelas** com café da manhã. As unidades devem corresponder às especificações do Termo de Referência (TR).	Diária	900		
2	**Apartamento duplo - Hotel 5 estrelas** com café da manhã. As unidades devem corresponder às especificações do Termo de Referência (TR).	Diária	100		
3	**Apartamento single - Hotel 5 estrelas** com café da manhã e permanência ininterrupta de 22 dias ou mais. As unidades devem corresponder às especificações do Termo de Referência (TR).	Diária	10		
4	**Apartamento single - Hotel 4 estrelas** com café da manhã. As unidades devem corresponder às especificações do Termo de Referência (TR).	Diária	500		
5	**Apartamento duplo - Hotel 4 estrelas** com café da manhã. As unidades devem corresponder às especificações do Termo de Referência (TR).	Diária	100		
6	**Apartamento single - Hotel 4 estrelas** com café da manhã e permanência ininterrupta de 22 dias ou	Diária	5		

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

	mais. As unidades devem corresponder às especificações do Termo de Referência (TR).				
ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS - EM AMBIENTE HOTELEIRO					
7	Água Mineral em Garrafão de 20 L com bebedouro (água natural e gelada).	Unitário	20		
8	Água mineral, com ou sem gás em garrafa de 500 ml	Unitário	600		
9	**Refeição – Tipo I**, com bebidas (água, suco e refrigerante) e sobremesas composta de, no mínimo, 3 opções de entradas, saladas, 3 opções de carne com respectivas guarnições, 1 opção de massa, 2 opções de sobremesa, 2 opções de sucos naturais, 3 opções de refrigerante, água mineral e café.	Por pessoa	300		
10	**Refeição – Tipo II**, com bebidas (água, suco e refrigerante) e sobremesas composta de, no mínimo, *serviço à francesa/inglesa*, mesa semi-posta, 2 opções de entrada empratada, 3 opções de prato principal: sendo 1 opção de carne, 1 opção de frango/peixe e 1 opção para restrições alimentares/massa; 2 opções de sobremesa empratada com respectivos molhos e/ou acompanhamentos, 3 opções de sucos naturais, 3 opções de refrigerante, água mineral e café.	Por pessoa	650		
11	Garrafa de água quente com três opções de sachês para chá Garrafa térmica com no mínimo 1,5l	Unitário	20		
12	Garrafa de Café Garrafa térmica, com no mínimo 1,5l	Unitário	60		
13	Garrafa de Leite Garrafa térmica, com no mínimo 1,5l	Unitário	20		
14	**Coffee-break – Tipo A** Composto de, no mínimo, água, café, chá, leite, 2 opções de suco natural, 2 opções de finger sandwich, 1 opção de salgado quente, 1 opção de bolo, 2 opções de petit four, pão de queijo, 3 opções de fruta da estação (fatiadas ou salada)	Por pessoa	900		
15	**Coffee-break – Tipo B** Composto de, no mínimo, água, café, chá, leite, chocolate quente e frio, 3 opções de suco natural, 3 opções de finger sandwich, 2 opções de refrigerantes diets e não diets, 4 opções de petit four, 2 opções de bolo (um com cobertura), 3 opções de salgados quentes, pão de queijo e 4 opções de fruta da estação (fatiadas ou salada).	Por pessoa	600		
16	**Coquetel volante** – sem bebida alcoólica – composto de, no mínimo: água mineral com e sem gás; 2 (duas) opções de refrigerantes (diet e não diet); 2 (duas) opções de sucos naturais; 2 (duas) opções de	Por pessoa	300		

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

	coquetéis de frutas sem álcool; 3 opções de canapés, 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; mesa de café com 3 (três) tipos de petit four doce. O serviço deverá ter duração de, no mínimo, 120 minutos e, no máximo, 180 minutos, a depender do tipo de evento.				
17	Petit Four e pão de queijo. Unidades frescas, pão de queijo preparado com, no máximo, 1 hora de antecedência do evento	Por pessoa	700		
18	Refrigerante zero ou normal	Garrafas de 2 litros	100		
19	Suco natural fabricado com frutas frescas	Jarra 1L	100		
20	**Bebidas especiais** cerveja tipo pilsen, coquetel de frutas com álcool, caipirinha, vinho branco, vinho tinto, espumante, uísque – 12 anos	Por pessoa	400		
21	**Brunch** composto de no mínimo: 03 tipos de Pães: pão de queijo, croissant, minifrancês integral e opções com ervas, gergelim e parmesão, 04 opções de Frios: peito de peru, presunto, salame, copa e lombo defumado, 03 opções de queijos: requeijão, queijo branco, prato, ementhal, provolone e estepe, brie, gouda, 02 opções de saladas: folhas, salpicão, 02 petit fours, 01 bolo, cereais, patês e geleias, frutas, frescas da estação e/ou salada de frutas, Pratos quentes: 01 torta salgada e/ou quiche, 01 carne, 01 massa, 01 peixe, bebidas: 02 opções de sucos naturais, 02 sabores de iogurte, água, leite, café, chá e chocolate quente, 01 opção de torta: mousse de chocolate ou limão, quindim e sorvetes.	Por pessoa	200		
ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS - FORA DO AMBIENTE HOTELEIRO					
22	Água Mineral em Garrafão de 20 L com bebedouro (água natural e gelada).	Unitário	250		
23	Água mineral, com ou sem gás em garrafa de 500 ml	Unitário	500		
24	**Refeição – Tipo I**, com bebidas (água, suco e refrigerante) e sobremesas composta de, no mínimo, 3 opções de entradas, saladas, 3 opções de carne com respectivas guarnições, 1 opção de massa, 2 opções de sobremesa, 2 opções de sucos naturais, 3 opções de refrigerante, água mineral e café.	Por pessoa	300		

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

25	**Refeição – Tipo II**, com bebidas (água, suco e refrigerante) e sobremesas composta de, no mínimo, serviço à francesa/inglesa, mesa semi-posta, 2 opções de entrada empratada, 3 opções de prato principal: sendo 1 opção de carne, 1 opção de frango/peixe e 1 opção para restrições alimentares/massa; 2 opções de sobremesa empratada com respectivos molhos e/ou acompanhamentos, 3 opções de sucos naturais, 3 opções de refrigerante, água mineral e café.	Por pessoa	500		
26	Garrafa com água quente e três opções de sachês para chá (1,5l)	Unitário	20		
27	Garrafa térmica de Café (1,5l)	Unitário	40		
28	Garrafa térmica de Leite (1,5l)	Unitário	10		
29	**Coffee-break – Tipo A1** Composto de, no mínimo, água, café, chá, leite, 2 opções de suco natural, 2 opções de finger sandwich, 1 opção de salgado quente, 1 opção de bolo, 2 opções de petit four, pão de queijo, 3 opções de fruta da estação (fatiadas ou salada)	Por pessoa	1000		
30	**Coffee-break – Tipo B1** Composto de, no mínimo, água, café, chá, leite, chocolate quente e frio, 3 opções de suco natural, 3 opções de finger sandwich, 2 opções de refrigerantes diets e não diets, 4 opções de petit four, 2 opções de bolo (um com cobertura), 3 opções de salgados quentes, pão de queijo e 4 opções de fruta da estação (fatiadas ou salada).	Por pessoa	1500		
31	**Coquetel volante** – sem bebida alcoólica – composto de, no mínimo: água mineral com e sem gás; 2 (duas) opções de refrigerantes (diet e não diet); 2 (duas) opções de sucos naturais; 2 (duas) opções de coquetéis de frutas sem álcool; 3 opções de canapés, 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; mesa de café com 3 (três) tipos de petit four doce. O serviço deverá ter duração de, no mínimo, 120 minutos e, no máximo, 180 minutos, a depender do tipo de evento.	Por pessoa	300		

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

32	Refeição em restaurante de cozinha internacional, incluso bebidas não alcoólicas e sobremesas com cardápio de entrada, prato principal (duas opções), três a quatro variedades de frutas da estação laminadas e sobremesa, com os respectivos molhos e acompanhamentos	Por pessoa	300		
33	Petit Four e pão de queijo unidades frescas, pão de queijo preparado com, no máximo, 1 hora de antecedência do evento	Por pessoa	1000		
34	Refrigerante diet ou normal	Garrafa de 2 litros	250		
35	Suco natural fabricado com frutas frescas	Jarra 1L	250		
36	**Bebidas especiais** cerveja tipo pilsen, coquetel de frutas com álcool, caipirinha, vinho branco, vinho tinto, espumante, uísque – 12 anos	Por pessoa	200		
37	**Brunch** composto de no mínimo: 03 tipos de Pães: pão de queijo, croissant, minifrancês integral e opções com ervas, gergelim e parmesão, 04 opções de Frios: peito de peru, presunto, salame, copa e lombo defumado, 03 opções de queijos: requeijão, queijo branco, prato, ementhal, provolone e estepe, brie, gouda, 02 opções de saladas: folhas, salpicão, 02 petit fours, 01 bolo, cereais, patês e geleias, frutas frescas da estação e/ou salada de frutas, Pratos quentes: 01 torta salgada e/ou quiche, 01 carne, 01 massa, 01 peixe, bebidas: 02 opções de sucos naturais, 02 sabores de iogurte, água, leite, café, chá e chocolate quente, 01 opção de torta: mousse de chocolate ou limão, quindim e sorvetes.	Por pessoa	100		
38	**Café da manhã**: composto de no mínimo: Café, leite, chá, 2 tipos de suco de frutas, 2 tipos de iogurte, chocolate-quente, água-de- coco, granola; Aveia, 03 opções de frutas da estação e/ou Salada de frutas, 03 tipos de mini pães, 03 tipos de Frios (queijos, salame, peito de peru, presunto), Requeijão, geleias Manteiga, Patês, Omelete ou ovos mexidos, tapioca com 03 tipos de recheios, 2 tipos de salgados assados (pão de queijo, croissant, quiche, folhado, carolina); 2 tipos de mini sanduíches, 2 tipos de bolo simples, 2 tipos de petit four.	Por pessoa	80		
	ESPAÇO FÍSICO DENTRO DO AMBIENTE HOTELEIRO				
39	Sala / Auditório para até 50 pessoas	Diária	50		

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

40	Sala / Auditório para até 100 pessoas	Diária	40		
41	Sala / Auditório para até 150 pessoas	Diária	30		
42	Sala / Auditório para até 200 pessoas	Diária	20		
43	Sala / Auditório para até 300 pessoas	Diária	20		
ESPAÇO FÍSICO FORA DO AMBIENTE HOTELEIRO					
44	Sala / Auditório para até 50 pessoas	Diária	10		
45	Sala / Auditório para até 100 pessoas	Diária	10		
46	Sala / Auditório para até 150 pessoas	Diária	20		
47	Sala / Auditório para até 200 pessoas	Diária	20		
48	Sala / Auditório para até 300 pessoas	Diária	15		
RECURSOS HUMANOS					
49	Auxiliar de serviços gerais - Profissional capacitado para exercer a função de manutenção da limpeza dos ambientes e para demais serviços de baixa complexidade durante a realização dos eventos.	Diária (8h)	30		
50	**Mestre de Cerimônia** - Profissional com experiência comprovada, para realizar com segurança e desenvoltura serviços de apresentação de eventos. Deve possuir conhecimento de normas de Cerimonial Público, possuir características de improvisação, ter segurança e cuidado com a aparência, discrição, postura e sobriedade, bem como trajar roupas bem talhadas e discretas.	Diária (8h)	18		
51	**Coordenador de evento** - Com experiência comprovada no planejamento e organização de grandes eventos. O profissional deve acompanhar toda a execução do evento de forma presencial e em regime de dedicação exclusiva, inclusive a fase inicial do projeto. Deverá possuir celular de plantão, controlar a execução de serviços, acompanhar a montagem e desmontagem, resolver imprevistos, controlar horários, ser a ligação da contratante com os demais prestadores.	Diária (8h)	30		
52	**Filmagem (D)** - Prestação de serviço de filmagem, para cobertura de eventos e reuniões técnicas, compreendendo profissional com experiência, e maquinário completo (filmadora, tripé, iluminação, cabos e outros materiais necessários para a execução do serviço)	Diária (8h)	30		
53	**Filmagem (H)** - Prestação de serviço de filmagem,	Hora	48		

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

	para cobertura de eventos e reuniões técnicas, compreendendo profissional com experiência, e maquinário completo (filmadora, tripé, iluminação, cabos e outros materiais necessários para a execução do serviço)				
54	**Fotógrafo (H)** - Profissional com experiência e equipamento adequado para a prestação do serviço (maquinário e acessórios completos)	Hora	48		
55	**Fotógrafo (D)** - Profissional com experiência e equipamento adequado para a prestação do serviço (maquinário e acessórios completos)	Diária (8h)	24		
56	Gravação de áudio dos eventos. A gravação compreenderá todos os insumos e equipamentos necessários e deverá ser entregue no prazo de até cinco dias do término do evento.	Diária (8h)	24		
57	**Garçom** - Profissional uniformizado e com experiência na execução do serviço, com unhas limpas e curtas, com domínio da postura profissional e conhecimento de etiqueta.	Diária (8h)	150		
58	**Intérprete de Libras** - Profissional com experiência comprovada para tradução simultânea na Língua Brasileira de Sinais - Libras em nível avançado.	Hora	100		
59	**Operador de áudio visual** - Profissional capacitado para operar os equipamentos audiovisuais, realizar a montagem, desmontagem, manutenção e operação de aparelhos audiovisuais, computadores e aplicativos instalados e demais aparelhos eletroeletrônicos.	Diária (8h)	50		
60	**Operador de som** - Profissional capacitado para operar equipamentos de sonorização.	Diária (8h)	50		
61	**Recepcionista** - Profissional com experiência comprovada, devidamente uniformizada e que apresente desenvoltura e bom trato social.	Diária (8h)	150		
62	**Recepcionista bilíngue** - Profissional com experiência e domínio comprovado dos idiomas inglês, espanhol ou francês. A profissional deve se apresentar devidamente uniformizada e possuir desenvoltura e bom trato social.	Diária (8h)	50		
63	**Tradutor** - Profissional com experiência comprovada na área e que possa executar a tradução de eventos em inglês, francês ou espanhol.	Diária (8h)	30		
64	**Tradutor de Idioma Especial** - Profissional com experiência comprovada para a realização de tradução de eventos para línguas diversas do inglês, francês ou espanhol.	Diária (8h)	30		
	EQUIPAMENTOS/MATERIAIS DE CONSUMO/OUTROS				

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

65	**Aparador** - Móvel em madeira ou cromado, em bom estado de conservação, com aproximadamente 1,20m de altura por 1,20m de comprimento.	Diária	10		
66	**Arranjo floral** medindo 1,50m de altura e no mínimo 1,00m de diâmetro e composto de no mínimo 40 unidades de flores nobres ou tropicais e folhagens a combinar e acondicionado em vasos de vidro, porcelana ou similar.	Unitário	30		
67	**Arranjo floral com flores nobres** e tropicais medindo 1,00m e com no mínimo 55cm de diâmetro, composto por no mínimo 40 flores nobres ou tropicais e folhagens a combinar e acondicionado em vasos de vidro, porcelana ou similar.	Unitário	30		
68	**Arranjo floral medindo 60cm** de altura e com no mínimo 35cm de diâmetro, composto por no mínimo 30 flores nobres ou tropicais e folhagens a combinar e acondicionado em vasos de vidro, porcelana ou similar.	Unitário	12		
69	**Arranjo floral medindo 20cm** de altura e com o mínimo de 20cm de diâmetro, composto por no mínimo 10 flores nobres ou tropicais e folhagens a combinar e acondicionado em vasos de vidro, porcelana ou similar.	Unitário	30		
70	**Arranjo tipo jardineira** com flores nobres ou tropicais, com ou sem base, medindo aproximadamente 1,00m de altura por 70cm de largura.	Unitário	24		
71	**Locação de Vasos ornamentais com cachepô** com plantas naturais (como yuca, cycas, patas de elefante, pleomele, licuala, ráfis, dentre outras) medindo aproximadamente 1,80m de altura.	Diária	24		
72	**Base/Pedestal para flores** apoio para arranjos florais em ferro fundido ou coluna de gesso com aproximadamente 160cm de altura.	Diária	12		
73	Biombo em madeira	Diária	24		
74	**Bistrô** com banquetas cromado com tampo de vidro ou madeira. 4 banquetas por bistrô	Diária	100		
75	**Cabine de tradução simultânea** - Cabine com isolamento acústico para tradução com equipamentos e acessórios necessários a realização do serviço. O sistema de tradução simultânea deverá incluir, um técnico operador de som e demais aparelhos necessários à transmissão e recepção de áudio, como rádios, fones, etc.	Diária	24		
76	**Cadeira giratória estofada** com espaldar alto e apoio	Diária	20		

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

	para braços				
77	Poltrona para Eventos	Diária	100		
78	**Cadeiras de ferro empilhável**, com protetores de pés, assento estofado nas cores preta, marrom ou bege	Diária	800		
79	Caixa de retorno	Diária	50		
80	**Carpete** - para cobertura de palco/piso em cor a definir (4 mm de espessura)	Metro quadrado /Diária	300		
81	Cartucho adicional para impressora (preto ou colorido)	Unitário	30		
82	**Flip Chart** - com cavalete/suporte, jogo de 3 pinceis atômicos e bloco de papel	Unitário	12		
83	Fotocópia colorida	Unitário	100		
84	Fotocópia preto e branco	Unitário	100		
85	Guardanapos em tecido aproximadamente 40cm x 40cm	Unitário	120		
86	Impressora a jato de tinta colorida com cartucho resolução mínima de 1200x1200 dpi em preto e 4800x1200dpi em cor. Com conexão USB e instalada devidamente aos computadores e rede.	Diária	10		
87	Impressora Multifuncional com scanner e copiadora	Diária	25		
88	Instalação de rede lógica	Diária	20		
89	Jogo americano em tecido (aproximadamente 50cm x 40cm)	Unitário	100		
90	Mesa de centro em metal (tipo cromado) com tampo de vidro ou madeira medindo aproximadamente 105cm de largura, 60cm de profundidade e 40cm de altura	Diária	5		
91	Mesa de reunião em madeira ou metal, com tampo de vidro e com capacidade para até 10 pessoas	Diária	5		
92	Mesa em madeira quadrada ou redonda para até 4 pessoas	Diária	5		
93	Mesa em madeira quadrada ou redonda para até 6 pessoas	Diária	5		
94	Mesa em madeira quadrada ou redonda para até 8 pessoas	Diária	15		
95	Microcomputador com monitor LED FULL HD e periféricos necessários - Configurações mínimas: processador Intel Core i5/i7 (ou equivalente), mínimo 8GB/16GB de RAM, SSD 256GB, Windows 11 Pro de 64 bits e pacote de softwares atualizado.	Diária	5		
96	Microfone com base ou pedestal de pé	Diária	30		
97	Microfone *headset*	Diária	30		
98	Microfone com fio	Diária	30		
99	Microfone Gooseneck	Diária	100		
100	Microfone sem fio	Diária	100		
101	Notebook - configurações mínimas: processador	Diária	50		

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

	com 2 Ghz ou superior, memória RAM de 8GB, SSD de 240 GB, cabos, conexão de internet Wi-fi, conexão de rede, o sistema operacional para Windows 11 Pro com navegadores modernos (Edge/Chrome/Firefox).				
102	Ponteiro laser com passador de slides	Diária	24		
103	Link dedicado de internet Wireless com alta velocidade para upload e download, instalação e suporte incluídos	Diária	30		
104	Ponto de internet com conexão mínima dedicada de 100 Mbps a 1 Gbps, instalação e suporte incluídos	Ponto	60		
105	Pranchão em madeira com base de ferro dobrável medindo no mínimo 2,00 de comprimento X 0,45 de largura x 0,73 de altura	Diária	250		
106	Pranchão em madeira com base de ferro dobrável medindo no mínimo 2,20 de comprimento X 0,55 de largura x 0,73 de altura	Diária	80		
107	Praticável ou tablado de madeira com estrutura metálica acarpetado ou courino	Metro quadrado	300		
108	Prisma de mesa em acrílico com aproximadamente 25cm de comprimento por 8cm de altura (duas faces)	Diária	30		
109	Projetor multimídia de 3000 ANSI lumens com controle remoto e resolução real para apresentações Full HD (1920x1080 - 16:9) ou WUXGA (1920x1200 - 16:10).	Diária	20		
110	Projetor multimídia de 5000 ANSI lumens com controle remoto e resolução real XGA 1.024X768 brilho de 5.000 ANSI lumens ou superior. Resolução compatível: SVGA, XGA, SXGA, VGA, UXGA	Diária	50		
111	Púlpito em acrílico ou madeira com suporte para microfone, papéis e copo	Diária	12		
112	Quadro Branco com base metálica ou de madeira, medidas aproximadas de 0,90m de altura e 1,20m de largura e 3 canetas coloridas.	Diária	10		
113	Régua para energia com 4 entradas e no mínimo 20 metros de extensão, devidamente instaladas	Unitário	100		
114	Sistema de sonorização para até 100 pessoas com mesa de som, com no mínimo 8 canais e demais equipamentos para atendimento da demanda	Diária	60		
115	Sistema de sonorização para até 200 pessoas com mesa de som, com no mínimo 8 canais e demais equipamentos para atendimento da demanda	Diária	40		

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

116	Sistema de sonorização para até 50 pessoas com mesa de som, com no mínimo 8 canais e demais equipamentos para atendimento da demanda	Diária	30		
117	Sobre toalha redonda ou quadrada com medidas aproximadas de 1,45x1,45	Diária	60		
118	Sofá módulo de 3 lugares, estofado em tecido ou couro	Diária	10		
119	Sofá em couro ou tecido, de 2 lugares	Diária	3		
120	Sousplat	Diária	100		
121	Suporte para banner articulável em metal com pintura metálica ou preto	Diária	30		
122	Tapete medindo no mínimo 2,00m x 2,50m em tecido tipo persa ou sisal	Diária	6		
123	Tela de projeção de 150" com suporte metálico ou box-trans	Diária	48		
124	Tela de projeção de 250" com suporte metálico ou box-trans	Diária	14		
125	Tela de projeção de 80" com suporte metálico ou box-trans	Diária	12		
126	Painel de LED tipo P3 indoor com box-trans	M2/Dia	100		
127	Toalha de mesa com medidas de 1,40 x 1,40	Diária	60		
128	Toalha de mesa com medidas de 1,50 x 2,00	Diária	60		
129	Toalha de mesa com diâmetro de 2m	Diária	60		
130	Toner (extra)	Unitário	60		
131	TV LED/QLED com resolução 4K – 42 polegadas	Diária	40		
132	TV LED/QLED com resolução 4K – 55 polegadas	Diária	20		
133	Tenda para eventos com estrutura em chapa de ferro ou aço, estilo piramidal	M2	150		
134	Locação de carro executivo - Blindado	Hora extra	100		
135	Locação de carro executivo - Blindado	Km extra	200		
136	Locação de carro executivo - Blindado	Diária	60		
137	Locação de micro-ônibus	Hora extra	60		
138	Locação de micro-ônibus	Km extra	80		
139	Locação de micro-ônibus	Diária	60		
140	Locação de ônibus executivo	Hora extra	20		
141	Locação de ônibus executivo	Km extra	100		
142	Locação de ônibus executivo	Diária	20		
143	Locação de van	Hora extra	100		
144	Locação de van	Km extra	300		
145	Locação de van	Diária	80		
146	Estande. Com estrutura em alumínio.	M2	250		
147	Climatizador, vazão mínima 20.000 metros cúbicos por hora	Diária	60		
148	Banheiro químico. Em polietileno, ventilação interna, manutenção diária, teto translúcido, caixa de dejeto,	Diária	50		

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

	porta papel higiênico, fechamento com identificação de ocupado.				
149	Serviço de Streaming, composto por: Câmeras, Sistema de Som, Computadores com Placa de vídeo, Link dedicado, recursos humanos	Diária	100		
150	Tapete	M2	100		
151	Gerador 55 a 95 KVA	Diária	10		
152	Gerador 330 a 500 KVA	Diária	10		
VALOR TOTAL ESTIMADO ANUAL (R$)					
VALOR TOTAL ESTIMADO PARA 24 MESES (R$)					

Declaramos, expressamente, que:

1. A presente Proposta é válida por (.....) dias a partir desta data *(no mínimo 60 dias)*

2. Concordamos, integralmente e sem qualquer restrição, com as condições da contratação estabelecidas no Edital e seus anexos

3. Para fins de contratação junto ao Ministério Público Federal:

☐ O quadro societário desta empresa não possui cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, nem pessoa que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com membros ocupantes de cargos de direção ou no exercício de funções administrativas, agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato.

☐ O quadro societário desta empresa possui cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, e/ou pessoa que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com membros ocupantes de cargos de direção ou no exercício de funções administrativas, agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, abaixo identificado.

Nome do Membro/Servidor: _____

Cargo:_____

Órgão de Lotação:_____

Grau de Parentesco:_____

4. A nossa proposta inclui 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 da proposta.

Dados Bancários:

Banco: _____

Agência: _____

Conta: _____

Atenciosamente,

[Nome da Empresa Proponente]

[Representante Legal]

..... , ... de ..... de 2026

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e

MPF

ADMINISTRAÇÃO

Assinado com login e senha por LEONARDO SANTOS DA COSTA, em 12/11/2026 11:36. Para verificar a autenticidade acesse http://www.transparencia.mpf.mp.br/validacaodocumento. Chave 49fdb06b.5bf4f59a.98e8d18f.eeec8f2e