

00088.000071/2024-75

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA
 Casa Civil
 Secretaria-Executiva da Casa Civil
 Secretaria de Administração
 Diretoria de Recursos Logísticos
 Coordenação-Geral de Administração Geral
 Coordenação de Subsistência
 Divisão de Administração de Restaurantes

Brasília, 12 de agosto de 2025

À Coordenação-Geral de Lição e Contrato

Assunto: Análise e parecer de proposta e documentação de habilitação.

1. Em análise aos documentos de habilitação encaminhados pela empresa GARDEN PRODUTOS E SERVIÇOS LTDA (6908072), conclui-se que os atestados de capacidade técnica apresentados não possuem características compatíveis com o objeto da licitação, uma vez que as contratações a que se referem os documentos abrangem tão somente o fornecimento/entrega de kits lanche, entregas de refeições por empreitada (almoços/jantares), *Coffee Breaks*, Coquetéis.

2. Quanto à Qualificação Técnico-Operacional, vale observar o estabelecido nos subitens 9.3.1.5.1., 9.3.1.5.2., 9.3.1.5.2.1., 9.3.1.5.2.2., 9.3.1.5.3., 9.3.1.5.8. e 9.3.1.5.9. do Termo de Referência:

"9.3.1.5.1. Comprovação de aptidão para execução de serviço similar, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso;

9.3.1.5.2. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contrato(s) executado(s) com as seguintes características mínimas:

9.3.1.5.2.1. Contrato(s) que comprove(m) a experiência mínima de 3 (três) anos do fornecedor na prestação dos serviços de preparo e fornecimento de refeições com características compatíveis com o objeto da licitação, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes;

9.3.1.5.2.2. Comprovação que já executou contrato(s) com um mínimo de 50% (cinquenta por cento) do número de refeições ofertadas previstas no subtópico 1.1. deste Termo de Referência (somatório dos itens 1 e 3 da tabela, Refeição tipo "autosserviço" e Refeição tipo "pratos executivos", respectivamente), sendo assim, no mínimo 350 refeições, conforme quadro abaixo:

DISCRIMINAÇÃO	QUANTIDADE ANUAL (100%)	QUANTIDADE A SER COMPROVADA (50%)
REFEIÇÕES	184.800	92.400

9.3.1.5.3. Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço, a apresentação e o somatório de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação;

...

9.3.1.5.8. A exigência de experiência mínima de 03 (três) anos em gerenciamento de restaurantes com características semelhantes é essencial para garantir que a contratada detenha a capacidade técnica e operacional necessária para atender às demandas específicas do contrato, assegurando serviços de alimentação balanceada e

segura, com foco na segurança alimentar, no controle de qualidade e no cumprimento rigoroso das normas sanitárias, assegurando que não haja impactos indesejáveis; (*grifo nosso*)

9.3.1.5.9. Essas qualificações são fundamentais para assegurar que a contratada tenha as competências necessárias para prestar serviços de qualidade, eficiência e segurança, atendendo plenamente às exigências do Órgão e oferecendo uma experiência positiva para servidores, colaboradores e visitantes;"

3. Em análise aos atestados emitidos, verifica-se o que segue:

- **CONSELHO DE ARQUETURA E URBANISMO DE SANTA CATARINA – CAU/SC – PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS E SIMILARES** – Ata de Registro de Preços nº 001/2025 – Descrição dos serviços: Kit Lanche, Buffet/Serviço Delivery, *Coffee Break*, *Brunch* e itens diversos (água, café, salgados, sanduíches, bolo, ...).
- **11º REGIMENTO DE CAVALARIA MECANIZADO (Ponta Porã)** – Ata de Registro de Preços nº 10/2017 – Descrição dos serviços: Coquetel.
- **CONSELHO DE ARQUITETURA E URBANISMO DE SANTA CATARINA – CAU/SC** – Ata de Registro de Preços nº 002/2019 – Descrição dos serviços: disponibilização de serviço de *Coffee Break*.
- **25º BATALHÃO DE CAÇADORES** – Ata de Registro de Preços nº 02/2018 - Serviço de Coquetel.
- **CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DO PARANÁ** – Ata de Registro de Preços nº 010/2019 – Descrição: serviços especializados de fornecimento de kits personalizados de lanche e de serviços de alimentação, entre os quais Buffet (almoço/jantar), *Coffee Break* (buffet), *Coffee Break* (brunch), coquetel e máquina de café.
- **CONSELHO REGIONAL DE CONTABILIDADE DA BAHIA (CRCBA)** – Buffet de ALMOÇO/JANTAR.
- **INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE** – Ata de Registro de Preços nº 37/2018 – Disponibilização de serviço de *Coffee Break*.
- **INSTITUTO FEDERAL DO ACRE** – Contrato nº 38/2023 - Fornecimento de refeição, tipo lanche.
- **INSTITUTO FEDERAL DO ACRE** (Contrato nº 07/2021, Contrato nº 16/2022 e Contrato nº 17/2021) – Fornecimento de refeição, tipo Prato Feito (PF) e Fornecimento de refeição, tipo lanche.
- **INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE** – Ata de Registro de Preços nº 37/2018 – Disponibilização de serviço de Coquetel, *Coffee Break* e Kit Lanches.
- **INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERAÇÃO PARA A AGRICULTURA REPRESENTAÇÃO NO BRASIL (PICOS/PI)** – Licitação 35/2019 – Alimentação (Lanches, Almoço e Jantar).
- **INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERAÇÃO PARA A AGRICULTURA REPRESENTAÇÃO NO BRASIL (PORTO ALEGRE)** – Alimentação (*Coffee Break* e Almoço).
- **TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DE SANTA CATARINA (Joinville)** – Atestado de Capacidade Técnica nº 21/2024 - ("Fornecimento de almoço") - Contrato nº 59/2021 - Cláusula segunda. *"Este contrato tem por objeto a prestação de serviços continuados de refeições (almoço e jantar) e lanches, incluídas as bebidas, para as sessões do Tribunal de Júri da Comarca de Joinville, em conformidade com este contrato, seus anexos e com a proposta apresentada. I – entende-se como serviços de refeições a fabricação, o transporte, a montagem e a limpeza ao final das refeições das mesas e do ambiente, quando necessário, incluindo o fornecimento de utensílios indispensáveis à prestação integral de cada serviço; e"*
- **TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DE SANTA CATARINA (Araranguá, Lages, Chapecó, Tubarão)** – Atestado de Capacidade Técnica nº 23/2024 ("Fornecimento de almoço") - Contrato nº 109/2020 - Cláusula segunda - *"Este contrato tem por objeto a prestação de serviços de refeições (almoço e jantar) e de lanches, incluídas as bebidas para os participantes das sessões do Tribunal de Júri das Comarcas de Araranguá, Chapecó, Lages e Tubarão, em conformidade com este contrato, seus anexos e a proposta apresentada pela CONTRATADA: I – entende-se como serviços de refeições a fabricação, o transporte, a montagem e a limpeza ao final das refeições das mesas e do ambiente, quando necessário, incluindo o fornecimento de utensílios indispensáveis à prestação integral de cada serviço; e"*

4. Assim, destaca-se que, para fins de comprovação de qualificação técnica, foi previsto no subitem 9.3.1.5.8. do Termo de Referência - *"A exigência de experiência mínima de 03 (três) anos em gerenciamento de restaurantes"*, o que notadamente comprehende atividades mais complexas do que o mero fornecimento/entregas de

refeições por empreitada (almoços/jantares). Ainda, ressalta-se que, serviços de entrega de Kit lanches, *Coffee Breaks* e Coquetéis não são objetos da contratação em tela.

5. É certo que o fornecimento/entrega de refeições prontas por empreitada, por si só, não asseguram aptidão para a realização de atividades de maior abrangência e complexidade, como é o caso dos serviços de Restaurante Comercial, cujas atividades abrangem o atendimento ao público nas suas mais variadas demandas (recepção de clientes, coleta de pedidos nas mesas, atendimento telefônico, operação de balanças para pesagem de refeições e caixa para pagamentos, resolução de dúvidas, ...), o preparo, manejo, conservação e distribuição de alimentos, a manipulação dos mais variados equipamentos e utensílios necessários aos serviços disponibilizados através do Restaurante, entre outras atividades do ramo.

6. Além disso, destaca-se que o subitem 9.3.1.5.1 do Termo de Referência estabelece claramente que a comprovação de qualificação técnica se dá pela verificação da execução de serviços de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto da contratação, o que não ficou demonstrado, portanto, com a comprovação de fornecimento/entrega de kits personalizados de lanche e de serviços de alimentação, entre os quais Buffet (almoço/jantar) e atendimento a serviços de *Coffee Breaks*, Coquetéis.

7. Diante disso, a documentação apresentada pela empresa GARDEN PRODUTOS E SERVIÇOS LTDA para fins de qualificação técnica não atendem ao estabelecido nos subitens 9.3.1.5.1., 9.3.1.5.2., 9.3.1.5.2.1., 9.3.1.5.2.2., 9.3.1.5.3., 9.3.1.5.8. e 9.3.1.5.9. do Termo de Referência.

Respeitosamente,

FLÁVIA MONICI LIMA MOURA
Chefe de Divisão - DIARE/COSUB

MARIA DE LURDES MOURA ROCHA
Coordenadora de Subsistência

De acordo, encaminhe-se à COLIC.

ANDRÉ LUIZ DA COSTA AZEVEDO
Coordenador-Geral de Administração Geral



Documento assinado eletronicamente por **Flávia Monici Lima Moura, Chefe de Divisão**, em 12/08/2025, às 12:01, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Maria de Lurdes Moura Rocha, Coordenador(a)**, em 12/08/2025, às 12:03, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **André Luiz da Costa Azevedo, Coordenador(a)-Geral**, em 12/08/2025, às 12:23, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida informando o código verificador **6911065** e o código CRC **D552F3E6** no site:
https://protocolo.presidencia.gov.br/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0