



Superintendência Regional da Receita Federal do Brasil da 8ª Região Fiscal

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90025/2025

Processo Administrativo nº 13032.480459/2025-16

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a Superintendência Regional da Receita Federal do Brasil da 8ª Região Fiscal, por meio de sua Divisão de programação e Logística, sediada na Avenida Prestes Maia, 733, 11º andar, Luz, na cidade de São Paulo/SP, CEP 01031-905, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade Pregão Eletrônico, na forma Eletrônica, com critério de julgamento Menor Preço, Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Data da Sessão Pública: 28/10/2025

Hora Inicial: 09:30 h

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é contratação de serviços de agenciamento de hospedagem em hotéis no estado de São Paulo, incluindo alimentação e locação de auditório e equipamentos audiovisuais, nos termos da tabela do item 1.1 do Termo de Referência e conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento. conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formado por 9 (nove) itens, conforme tabela constante no Termo de Referência/Projeto Básico, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.



3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste certame os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da licitação e que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

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

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

3.4. 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.

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

3.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto nº 8.538, de 2015.

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

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

3.7.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

3.7.3. sociedades cooperativas;

3.7.4. empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;



3.7.5. 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;

3.7.6. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

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

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

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

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

3.7.11. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

3.7.12. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

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

3.9. O impedimento de que trata o item 3.7.7. será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou



coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.5. e 3.7.6. 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.

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

3.12. O disposto nos itens 3.7.5. e 3.7.6. 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.

3.13. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).

3.14. A vedação de que trata o item 3.8. estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. ORÇAMENTO ESTIMADO SIGILOSO

4.1. O orçamento estimado da presente contratação não será de caráter sigiloso.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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



5.3.1. 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;

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

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

5.3.4. 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.

5.4. 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.

5.5. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema se o produto ou serviço ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência, quando for o caso, para usufruir do benefício.

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

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

5.6.2 Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei



Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

5.7. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

5.7.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

5.7.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

5.7.3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

5.7.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;

5.7.8. que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

5.7.9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

5.7.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.

5.7.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

5.8. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.7 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.



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

5.10. 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.

5.11. 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.

5.12. 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:

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

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

5.13. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema.

5.14. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.11. possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

5.15. 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.

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA



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

6.1.1. Valor expresso em Reais (R\$).

Seq	Item/Grupo	Periodicidade	Marca	Fabricante
1	Hospedagem em apartamento individual (single) em hotéis de categoria de no mínimo 4 estrelas, em qualquer mês do ano (exceto janeiro, julho e dezembro). A diária deve incluir café da manhã.	Unitário	Não Exigido	Não Exigido
2	Almoço	Unitário	Não Exigido	Não Exigido
3	Jantar	Unitário	Não Exigido	Não Exigido
4	Coffee Break	Unitário	Não Exigido	Não Exigido
5	Coquetel	Unitário	Não Exigido	Não Exigido
6	Auditório para 70 pessoas (em todos os formatos), incluindo infraestrutura e mão de obra de apoio audiovisual, assim como o fornecimento de água e café	Unitário	Não Exigido	Não Exigido
7	Auditório para 200 pessoas (em formato auditório), incluindo infraestrutura e mão de obra de apoio audiovisual, assim como o fornecimento de água e café	Unitário	Não Exigido	Não Exigido



Seq	Item/Grupo	Periodicidade	Marca	Fabricante
8	Serviço de churrasco, com fornecimento dos alimentos, mão de obra e equipamentos. A quantidade mínima de pessoas será de 30 participantes.	Unitário	Não Exigido	Não Exigido
9	Serviço de pizza, com fornecimento dos alimentos , mão de obra e equipamentos. A quantidade mínima de pessoas para os eventos será de 30 participantes.	Unitário	Não Exigido	Não Exigido

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

6.2.1. O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

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

6.4. 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.

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

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

6.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.



6.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, 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.

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

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

6.11. Os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência;

6.12. O descumprimento das regras supramencionadas pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

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

7.2. 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.

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

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



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

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

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

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valor entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de:

Seq	Item/Grupo	Intervalo Mínimo (em R\$)
1	Hospedagem em apartamento individual (single) em hotéis de categoria de no mínimo 4 estrelas, em qualquer mês do ano (exceto janeiro, julho e dezembro). A diária deve incluir café da manhã.	R\$ 1,00
2	Almoço	R\$ 1,00
3	Jantar	R\$ 1,00
4	Coffee Break	R\$ 1,00
5	Coquetel	R\$ 1,00
6	Auditório para 70 pessoas (em todos os formatos), incluindo infraestrutura e mão de obra de apoio audiovisual, assim como o fornecimento de água e café	R\$ 1,00
7	Auditório para 200 pessoas (em formato auditório), incluindo infraestrutura e mão de obra de apoio audiovisual, assim como o fornecimento de água e café	R\$ 1,00



Seq	Item/Grupo	Intervalo Mínimo (em R\$)
8	Serviço de churrasco, com fornecimento dos alimentos, mão de obra e equipamentos. A quantidade mínima de pessoas será de 30 participantes.	R\$ 1,00
9	Serviço de pizza, com fornecimento dos alimentos , mão de obra e equipamentos. A quantidade mínima de pessoas para os eventos será de 30 participantes.	R\$ 1,00

7.9. 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 inexecutável.

7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa aberto e fechado.

7.11. No modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

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

7.11.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.11.3. Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 6º do artigo 24 da IN SEGES/ME nº 73, de 2022, incluído pela IN SEGES/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.

7.11.4. 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.

7.11.5. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação,



até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

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

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

7.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

7.18. Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da margem de preferência, nos termos do art. 26 da Lei 14133/21.

7.18.1. Para produtos ou serviços abrangidos por margem de preferência normal ou adicional, caso a proposta de menor preço não tenha por objeto produto ou serviço contemplado pela referida margem, o sistema automaticamente indicará as propostas de produtos ou serviços que façam jus ao diferencial de preço, pela ordem de classificação, para fins de aceitação pelo Pregoeiro.

7.18.2. Nestas situações, a proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência normal ou adicional, conforme o caso, tornar-se-á a proposta classificada em primeiro lugar.

7.19 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto



nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.19.1 Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência, apenas poderão se valer do critério de desempate previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que também fizerem jus às margens de preferência (art. 5º, §9º, I, do Decreto nº 8538, de 2015).

7.19.2 O parâmetro para o empate ficto, nesse caso, consistirá no preço ofertado pela fornecedora classificada em primeiro lugar em razão da aplicação da margem de preferência.

7.19.3 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

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

7.19.5 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

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

7.19.7 A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.



7.20. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada.

7.21. 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:

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

7.21.2. 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;

7.21.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme Decreto nº 11.430, de 8 de março de 2023;

7.21.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme Decreto nº 12.304, de 2024.

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

7.22.1. empresas brasileiras;

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

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

7.23. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

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

7.24.1. Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados como critério de aceitabilidade os preços unitários máximos definidos no Termo de Referência/Projeto Básico.



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

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

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

7.24.5. 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.

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

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

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 3.7. do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. SICAF;

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

8.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

8.2.1. A consulta no CNEP quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992. , também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.



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

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

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

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

8.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

8.4.1. Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

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

8.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.6.1. contiver vícios insanáveis;

8.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;

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

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

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



8.7. 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.

8.8. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:

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

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

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

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

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

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

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

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

8.13. Para fins de análise da Proposta, há **a possibilidade de a Administração vistoriar as instalações e dependências dos hotéis indicados na proposta do licitante classificado em primeiro lugar, a fim de verificar a sua conformidade com as condições especificadas no Termo de Referência**, sob pena de não aceitação da proposta.



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

8.15. No caso de não indicação dos hotéis ou ocorrer atraso na indicação, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo indicação de hotéis fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

8.16. Se a(s) indicações apresentadas(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) indicações(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

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



9.6. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei .

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

9.8. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que sua proposta econômica 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 entrega das propostas.

9.9. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

9.9.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

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

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

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

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

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



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

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

9.13. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.11.1., poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 2 (duas) horas, para:

9.13.1. a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

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

9.13.3. suprimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

9.13.4. suprimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

9.14. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

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

9.16. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.13

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



9.18 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.

10. DO TERMO DE CONTRATO

10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente

10.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá:

- a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento;
- b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 5 (cinco) dias úteis; ou
- c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

10.4. Os prazos dos itens 10.2. e 10.3. poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

10.5. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

10.6. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o 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.

10.6.1. A existência do registro do Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.



11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

- (a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- (b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

11.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

11.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência/Projeto Básico, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

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

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

11.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

11.8. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

11.8.1. Em caso de prorrogação da ata, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.



12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

12.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021; e

12.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

12.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

12.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

12.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

12.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

12.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

12.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

12.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

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

12.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.



13. DOS RECURSOS

13.1. 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.

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

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

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

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

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

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

13.5. 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.

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

13.7. 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.

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

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

13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico pregoes.dipol.srrf08.sp@rfb.gov.br



14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

14.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a Pregoeiro/a durante o certame;

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

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

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

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

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra; ou

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

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

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

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

14.1.6. fraudar a licitação;

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

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

14.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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



14.2. 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:

14.2.1. advertência;

14.2.2. multa;

14.2.3. impedimento de licitar e contratar e

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

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

14.3.2. as peculiaridades do caso concreto

14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

14.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4 a multa será de 0.5% a 0.6% do valor do contrato licitado.

14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8, a multa será de 1% a 16% do valor do contrato licitado.

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

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

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4, 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 o qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4 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.

14.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.4, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

14.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

14.11. 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.

14.12. 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.

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

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



14.15. Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

14.15.1. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicafe serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

15.1. 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.

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

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: pregoes.dipol.srrf08.sp@rfb.gov.br

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

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

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

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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



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

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

16.5. 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.

16.6. 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.

16.7. 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.

16.8. 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.

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

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico pregoes.dipol.srrf08.sp@rfb.gov.br

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

16.11.1. ANEXO I - Termo de Referência;

16.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;

16.11.2. ANEXO II - Minuta de Termo de Contrato;

16.11.3. ANEXO III - Minuta de Ata de Registro de Preços;

16.11.4. ANEXO IV - Modelo de Proposta;

16.11.5. ANEXO V - Modelo IMR.



**Ministério da
Fazenda**



(assinado e datado digitalmente)

RENATO TEIXEIRA ARTEN

Analista-Tributário da Receita Federal do Brasil - Matrícula nº 1878524

Chefe da Divisão de Programação e Logística (DIPOL/SRRF08)



ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de serviços de agenciamento de hospedagem em hotéis no estado de São Paulo, incluindo alimentação e locação de auditório e equipamentos audiovisuais, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	1	Hospedagem em apartamento individual (single) em hotéis de categoria de no mínimo 4 estrelas, em qualquer mês do ano (exceto janeiro, julho e dezembro). A diária deve incluir café da manhã.	diária	1.000	771,24	771.240,00
	2	Almoço	refeição por pessoa	1.650	164,46	271.359,00
	3	Jantar	refeição por pessoa	1.100	162,99	179.289,00
	4	Coffee break	refeição por pessoa	1.000	54,05	54.050,00
	5	Coquetel	refeição por pessoa	500	58,20	29.100,00
	6	Auditório para 70 pessoas (em todos os formatos), incluindo infraestrutura e mão de obra de	diária	30	1.653,67	49.610,10



		apoio audiovisual, assim como o fornecimento de água e café				
	7	Auditório para 200 pessoas (em formato auditório), incluindo infraestrutura e mão de obra de apoio audiovisual, assim como o fornecimento de água e café	diária	15	2.303,42	34.551,30
	8	Serviço de churrasco, com fornecimento dos alimentos, mão de obra e equipamentos. A quantidade mínima de pessoas será de 30 participantes.	refeição por pessoa	500	119,46	59.730,00
	9	Serviço de pizza, com fornecimento dos alimentos, mão de obra e equipamentos. A quantidade mínima de pessoas para os eventos será de 30 participantes.	refeição por pessoa	500	106,67	53.335,00
VALOR TOTAL (R\$)						1.502.264,40

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

1.2. Os serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como **comuns**, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.3. O serviço é enquadrado como não contínuos ou contratados por escopo.

Prazo de vigência

1.4. O prazo de vigência da contratação é de **6 meses** contados da assinatura do Termo de Contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.



2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme detalhamento a seguir:

- I. ID PCA no PNCP: 00394460000141-0-000002/2026;
- II. Data de publicação no PNCP: 15/04/2025;
- III. Id do item no PCA:64;
- IV. Classe/Grupo: 631- SERVIÇOS DE ALOJAMENTO;
- V. Identificador da Futura Contratação: 170133-1/2026.

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

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1. Preferência por hotéis que possuam práticas de ações ambientais como reciclagem, coleta seletiva de lixo e compostagem de resíduos orgânicos;

4.1.2. Evitar o desperdício de alimentos, ao informar para a contratada o número exato de participantes do evento;

4.1.3. Solicitar que o hotel não utilize nos eventos da RFB itens descartáveis e plásticos, como pratos, talheres, taças e guardanapos.

Subcontratação

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação



4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Após a definição de cada evento, a Contratante convocará a fornecedora registrada para assinar Termo de Contrato.

5.1.2. O Contrato deverá ser assinado pela adjudicatária do presente pregão no prazo de 5 (cinco) dias, contado da data da sua notificação.

5.1.3. O prazo para assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pela adjudicatária durante o seu transcurso, e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Superintendência Regional da Receita Federal na 8ª Região Fiscal.

5.1.4. A convocação para a assinatura do Contrato ocorrerá com antecedência mínima de 20 (vinte) dias da data do evento.

5.1.5. O Termo de Contrato deverá indicar: número de hóspedes, quantidade de diárias e datas, ordem de preferência dos hotéis indicados e aceitos na Proposta, tamanho de auditório necessário e formato de disposição das mesas e cadeiras.

5.1.6. A não obediência a ordem de preferência elencada pela Contratante somente será aceita através de justificativa robusta e comprovação da impossibilidade do seu atendimento.

5.1.7. A adjudicatária deverá confirmar a reserva do hotel bem como dos serviços correlatos no prazo máximo de 5 (cinco) dias após a convocação para a assinatura do Contrato.

5.1.8. Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, poderão ser indicados novos hotéis para atender as demandas da Contratante, desde que atendam as mesmas exigências/especificações contidas neste Termo de Referência e sejam aprovadas pela Superintendência Regional da Receita Federal na 8ª Região Fiscal.

5.1.9. Se, por qualquer motivo, a reserva devidamente requerida pela Contratante deixar de ser utilizada (no show), será devido à Contratada, a título de indenização, o valor referente à primeira diária do período, para o número de hóspedes que não comparecer.

5.1.10. Durante todo o planejamento do evento e sua execução, a Contratada deverá manter preposto disponível em horário comercial, para que sejam feitas solicitações, reclamações etc.



5.1.11. Os atendimentos solicitados pela Contratante à Contratada relacionados à prestação dos serviços contratados deverão ocorrer durante todo o período das estadias, de forma imediata.

5.1.12. É essencial que a Contratada realize e execute o planejamento da montagem de toda a infraestrutura necessária à realização dos eventos, como por exemplo checagem, preparação, aluguel de mobiliário e de equipamentos de informática, telecomunicação, climatização, serviços de sonorização e iluminação com o correspondente suporte técnico, entre outras ações que envolvam a perfeita execução do objeto.

5.1.13. O cadastro no Ministério do Turismo demonstrará que o fornecedor está autorizado a prestar serviços de organização de eventos.

5.1.14. A previsão é de 10 (dez) eventos no período de 12 meses e estes eventos não ocorrerão nos meses de dezembro, janeiro ou julho e nem em sábados ou domingos. Cada evento terá em média 2 diárias, com check-in às 13:00 horas e check-out às 12 horas.

5.1.15. Não é possível a delimitação antecipada das datas dos eventos. De qualquer forma, tanto o check-in como o check-out deverão acontecer em dias úteis da semana (segunda-feira a sexta-feira).

5.1.16. Cada evento terá a quantidade mínima de 30 participantes e a quantidade máxima de 100 participantes. Caso este órgão queira realizar eventos com menor ou maior número de hóspedes, a fornecedora adjudicatária deverá ser consultada previamente.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.2. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

5.2.1. Durante a fase de julgamento da proposta mais bem classificada, para sua aceitação, o licitante convocado deverá apresentar, de acordo com modelo de Proposta constante no Anexo IV do Edital:

5.2.2. indicação do nome, endereço e "site" de pelo menos 5 (cinco) hotéis que atendam os requisitos desta contratação, em especial aos itens 5.5 a 5.15 abaixo, e que poderão ser usados para a prestação dos serviços.

5.2.3. declaração de que tem ciência e autoriza que a Superintendência Regional da Receita Federal do Brasil na 8ª Região Fiscal a vistoriar, previamente à fase de finalização do julgamento e, portanto, antes da fase de habilitação da empresa no pregão, as instalações e dependências do hotel, e a qualquer momento, durante o período de realização dos serviços.

5.3. No caso do item 5.2.1 acima, caso algum(ns) do(s) hotéis indicados não atendam às exigências do Edital e anexos, será dada oportunidade para que a licitante altere sua(s) indicação(ões), desde que não haja alteração no valor final do lance ofertado.



5.4. O descumprimento de quaisquer das exigências acarretará a desclassificação da proposta.

5.5. Os Hotéis indicados deverão ser de categoria mínima 4 estrelas (conforme Portaria nº 100/2011 do Ministério do Turismo), localizado no estado de São Paulo, a uma distância máxima de 200 km da capital, possuir amplo espaço ao ar livre para que possam ocorrer atividades em grupo e interações e possuir sala de reunião/auditório com capacidade mínima para 70 pessoas e auditório para 200 pessoas sentadas, de acordo com o Apêndice I deste Termo de Referência (ETP).

5.6. As hospedagens deverão seguir as seguintes diretrizes:

5.6.1. Ocorrerão (check in e check out) somente em dias de semana (segunda-feira a sexta-feira) e em todos os meses do ano, exceto janeiro, julho e dezembro;

5.6.2. Deverão ser em apartamentos “single” (individuais) de no mínimo 20 m², com banheiro privativo, ar-condicionado, armário, telefone, televisão, frigobar, TV a cabo e acesso à internet banda larga por sistema de “wi-fi”, devendo estar incluso na diária o café da manhã e 1,5 litro de água mineral para cada hóspede do apartamento por diária;

5.6.3. Os banheiros deverão conter xampu, condicionador e sabonetes, que deverão ser repostos quando necessários. Deverão também dispor de toalha de rosto, toalha de banho e secador de cabelo;

5.6.4. O hotel deverá oferecer apartamentos adaptados para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida;

5.6.5. O hotel deverá dispor de gerador de emergência de energia elétrica e estacionamento;

5.6.6. O início da diária ocorrerá às 13:00 horas e término da diária ocorrerá às 12:00 horas;

5.6.7. Deverão ser oferecidos serviços diários de camareira;

5.6.8. Todas as taxas de hospedagem deverão estar inclusas no valor da diária, inclusive o Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISS) incidente na operação relativa ao serviço de hotelaria, e eventuais taxas de turismo.

5.7. O café da manhã deverá ser servido em restaurante próprio, nas dependências do hotel, em sistema “self-service”, e ser composto minimamente por:

5.7.1. bebidas: água quente, água mineral, café, chás diversos, iogurte de sabores diversos, leite quente, leite frio, dois tipos de sucos naturais, achocolatado em pó;

5.7.2. no mínimo 3 tipos de frios;

5.7.3. no mínimo 3 tipos de frutas;



5.7.4. produtos de panificação, consistentes em biscoitos, bolos e pães diversos,

5.7.5. acompanhamentos: geleias (sabores diversos), margarina, requeijão e manteiga;

5.7.6. preparações gerais como molho de salsicha e ovos mexidos.

5.8. O almoço e o jantar deverão ser servidos em restaurante próprio, nas dependências do hotel, em sistema “self-service”, e ser composto minimamente por:

5.8.1. 6 tipos de vegetais e leguminosas;

5.8.2. arroz;

5.8.3. massa;

5.8.4. dois tipos de carne;

5.8.5. sobremesas variadas, contendo obrigatoriamente dois tipos de frutas;

5.8.6. bebidas não alcoólicas em quantidade livre para consumo exclusivo na área do restaurante (água mineral, suco natural e refrigerantes normal e light/diet/zero e cafés).

5.9. Quando a Contratante solicitar a troca do jantar pelo serviço de churrasco, deverão ser atendidas as condições a seguir:

5.9.1. Ser servido em área fora do restaurante do hotel, mas dentro do estabelecimento hoteleiro, num espaço organizado, de forma a conter mesas e cadeiras suficientes;

5.9.2. O cardápio deverá contemplar: saladas e molhos, entradas e guarnições (no mínimo arroz, vinagrete, farofa, pão de alho e queijo coalho), carnes grelhadas (no mínimo 3 tipos de carne bovina, frango, linguiça e coração), 2 tipos de sobremesa, bebidas não alcoólicas em quantidade livre durante a refeição (água, refrigerante normal e sucos naturais);

5.9.3. No serviço de churrasco, serão utilizados pratos de louça, talheres de inox e copos de vidro;

5.9.4. Deverá haver obrigatoriamente equipe composta por churrasqueiro e garçom, adequados ao número de participantes;

5.9.5. A Contratada deverá ser responsável por garantir que todos os requisitos como churrasqueira, carvão, fogão, geladeira, pia, pontos de energia, facas, travessas, gelos e guardanapos de papel estejam disponíveis.

5.9.6. A quantidade mínima de pessoas para o serviço de churrasco será de 30 participantes.



5.10. Quando a Contratante solicitar a troca do jantar pelo serviço de pizza, deverão ser atendidas as condições a seguir:

5.10.1. Ser servido em área fora do restaurante do hotel, mas dentro do estabelecimento hoteleiro, num espaço organizado, de forma a conter mesas e cadeiras suficientes;

5.10.2. O cardápio deverá contemplar: no mínimo 10 tipos diferentes de pizzas (tais como: muçarela, 4 queijos, marguerita, palmito, portuguesa, escarola, rúcula, calabresa, aliche, etc.) e pelo menos 3 tipos de pizzas doces (tais como: morango com chocolate, chocolate, banana, etc.) e bebidas não alcóolicas em quantidade livre durante a refeição (água, refrigerantes normal e zero e sucos naturais);

5.10.3. No serviço de pizza, serão utilizados pratos de louça, talheres de inox e copos de vidro;

5.10.4. Deverá haver obrigatoriamente equipe composta por pizzaiolo e garçom, adequado ao número de participantes;

5.10.5. A Contratada deverá ser responsável por garantir que todos os requisitos como forno, bancada, fogão, geladeira, pia, pontos de energia, gelos e guardanapos de papel estejam disponíveis.

5.10.6. A quantidade mínima de pessoas para a pizza será de 30 participantes.

5.11. O hotel não deverá utilizar pratos, talheres, copos ou taças de plástico nos serviços de café da manhã, almoço e jantar (incluindo os serviços de pizza e churrasco), EM ALINHAMENTO COM O ITEM 4.1.3 deste documento.

5.12. Quando a Contratante solicitar o item referente a coffee break, deverão ser atendidas as condições a seguir:

5.12.1. Bebidas geladas:

5.12.1.1. Gelo à vontade;

5.12.1.2. Água sem gás, 250ml por pessoa, servidas em garrafas de 1,5 litro (não será admitida água em copo);

5.12.1.3. Sucos 100% natural integral (sabores: laranja, uva, tangerina, goiaba, maracujá e limão) – 250 ml por pessoa (marcas sugeridas: Natural One (garrafa de 1 litro), Naturacitrus, Xandô, Aurora, Del Vale ou outro de melhor qualidade);

5.12.1.4. Refrigerantes: 200ml por pessoa (variedades: Coca-Cola, sprite, Guaraná ou Pepsi – garrafa de 2 litros).

5.12.2. Bebidas quentes:



5.12.2.1. Água quente - 100ml por pessoa;

5.12.2.2. Chás -01 sachê por pessoa (disponibilizar pelo menos 3 sabores entre: hortelã, erva doce, erva cidreira, camomila, mate);

5.12.2.3. Leite desnatado ou semidesnatado - 100 ml por pessoa, fornecer açúcar e adoçante necessários para esta quantidade de leite;

5.12.2.4. Café - 100ml por pessoa, fornecer açúcar e adoçante necessários para esta quantidade de café;

5.12.2.5. Achocolatado em pó – 15g por pessoa.

5.12.3. Alimentos salgados (mínimo de 04 tipos):

5.12.3.1. Mini sanduíche – 01 unidade por pessoa (mini pão francês, bisnaguinha integral, mini pão de hambúrguer), embalado individualmente com data de validade visível, com recheios de queijo (branco, muçarela ou prato), proteína (peito de peru, peito de frango ou presunto), alface ou rúcula, sendo que o pão deve pesar aproximadamente 20g, cada fatia de queijo aproximadamente 10g e a proteína aproximadamente 10g;

5.12.3.2. Salgado assado – 02 unidades por pessoa (esfiha, pastel, croissant, empadinha, mini torta ou quiche), recheio de carne, frango ou queijo. Cada unidade deve conter aproximadamente 30g;

5.12.3.3. Minipão de queijo tipo coquetel – 02 unidades por pessoa, pesando aproximadamente 13g por unidade;

5.12.3.4. Salgado vegetariano/vegano/sem glúten/sem lactose – 01 unidade por pessoa, deve conter pelo menos dois ingredientes dentre eles, queijo, escarola, espinafre, palmito, alho-poró, tomate seco, rúcula, pasta de grão de bico, pasta de soja ou manjerição. Cada unidade deve conter aproximadamente 30g;

5.12.3.5. Lanche de metro – 2 fatias por pessoa, de 4cm cada, no mínimo 2 sabores: a) presunto, queijo, alface, tomate; b) queijo minas frescal ou queijo sem lactose, manjerição, alface e tomate; c) peito de peru, queijo minas, rúcula e tomate.

5.12.4. Alimentos doces (mínimo de 03 tipos):

5.12.4.1. Bolos caseiros - sabores laranja, cenoura, formigueiro, fubá, milho, limão ou iogurte. 02 fatias por pessoa. Cada fatia deve ter aproximadamente 50g;

5.12.4.2. Docinhos – brigadeiro, beijinho, uvinha, trufa de chocolate, casadinho em forminhas de doces. Tamanho nº 05. 02 unidades por pessoa. Cada unidade deve pesar aproximadamente 20g;



5.12.4.3. Minitorta – 01 unidade por pessoa, em forminhas tamanho nº 3 – sabores limão, maracujá, morango, framboesa ou mousse de chocolate. Cada unidade deve pesar aproximadamente 40g;

5.12.4.4. Salada de frutas: 100g por pessoa, deve conter suco de laranja e, no mínimo, 3 frutas cortadas em pedaços pequenos.

5.12.5. Os materiais necessários (como toalhas de mesas, guardanapos descartáveis, pratos, talheres, copos de vidro, xícaras de louça, pires de louça, jarra de vidro ou acrílica, travessas, tigelas, bandejas, além de outros que sejam necessários para a execução dos serviços) deverão ser fornecidos pela contratada, ser de primeira linha, padronizados, limpos e sem avarias.

5.12.6. A empresa deverá prever o pessoal necessário para montagem das mesas e alimentos, bem como controlar as reposições necessárias e realizar a organização e limpeza do local, devendo estes estarem presentes nos locais dos eventos pontualmente, uniformizados, limpos e padronizados.

5.13. Quando a Contratante solicitar o item referente a coquetel, deverão ser atendidas as condições a seguir:

5.13.1. Bebidas:

5.13.1.1. Refrigerantes - 200ml por pessoa (variedades: Coca-Cola, sprite, Guaraná ou Pepsi – garrafa de 2 litros);

5.13.1.2. Água mineral com e sem gás – 250 ml por pessoa;

5.13.1.3. Coquetel de frutas sem álcool – 200 ml por pessoa;

5.13.1.4. Sucos 100% natural integral (sabores: laranja, uva, tangerina, goiaba, maracujá e limão) – 250 ml por pessoa (marcas sugeridas: NATURAL ONE (garrafa de 1 litro), Naturacitrus, Xandô, Aurora, Del Vale ou outro de melhor qualidade.

5.13.2. Salgados:

5.13.2.1. Fritos – 03 unidades por pessoa, podendo ser rissoles, pastel, bolinha de queijo, coxinha de frango, pesando aproximadamente 30g;

5.13.2.2. Assados – 04 unidades por pessoa, podendo ser esfiha de carne, massa folhada de ricota com uvas passas, trouxinha de queijo, minitortinha de frango, pesando aproximadamente 30g.

5.13.3. Empratados (“finger food” – pequenas porções):



5.13.3.1. Salada: 01 unidade por pessoa, devendo conter mix de folhas verdes, tomate ou cenoura e molho (ceasar, italiano, mostarda e mel, vinagre balsâmico e azeite, entre outros);

5.13.3.2. Proteínas: 01 unidade por pessoa, devendo conter carne, frango ou peixe (escondidinho de carne seca, bobó de camarão, fricassê de frango, rondeli de presunto e queijo, mini sanduíche, entre outros);

5.13.3.3. Massa: 01 unidade por pessoa, devendo conter uma massa e ao menos um molho (podendo ser lasanha, penne quatro queijos, farfalle à bolonhesa, entre outros);

5.13.3.4. Opção vegetariana: 01 unidade por pessoa, devendo conter queijo e legumes (podendo ser massa folhada com legumes, tortinha de cogumelos, quiche de espinafre, mini hamburger vegetariano, mini pizza de abobrinha, entre outros).

5.13.4. Mesa de frios (deverá ser prevista quantidade necessária para o número de participantes do evento):

5.13.4.1. Queijos: mínimo de 3 tipos de queijos diferentes, nacionais ou importados (brie, gorgonzola, gouda, gruyere, parmesão, provolone, entre outros);

5.13.4.2. Embutidos: mínimo de 03 tipos diferentes, nacionais ou importados (salame, lombo defumado, presunto parma, peito de peru, entre outros);

5.13.4.3. Pães: mínimo de 03 tipos diferentes (torradinha de pão francês, croissant, pão de ervas, brioche, crostini, entre outros);

5.13.4.4. Patês: mínimo de 03 tipos diferentes (queijos, ervas, azeitona, tomate seco, mousse de gorgonzola, entre outros);

5.13.4.5. Saladas: mínimo de 02 tipos diferentes (antepasto de beringela, tabule, maionese de legumes, salpicão, salada de repolho com frutas e creme de leite, entre outras);

5.13.4.6. Frutas secas e castanhas: mínimo de 03 tipos diferentes (damasco, tâmara, figo, uvas passas, amendoim, castanha de caju, amêndoas, entre outros).

5.13.5. Os materiais necessários (como toalhas de mesas, guardanapos descartáveis, pratos, talheres, copos de vidro, xícaras de louça, pires de louça, jarra de vidro ou acrílica, travessas, tigelas, bandejas, além de outros que sejam necessários para a execução dos serviços) deverão ser fornecidos pela contratada, ser de primeira linha, padronizados, limpos e sem avarias.

5.13.6. A empresa deverá prever o pessoal necessário para montagem das mesas e alimentos, bem como controlar as reposições necessárias e realizar a organização e limpeza do local, devendo estes estarem presentes nos locais dos eventos pontualmente, uniformizados, limpos e padronizados.



5.14. A sala de reunião / auditório para 70 pessoas deverá atender as seguintes condições:

5.14.1. estar disponível durante todo o período da hospedagem;

5.14.2. ter capacidade mínima para 70 pessoas sentadas em cadeiras estofadas, em diferentes formatos de sala (auditório, espinha de peixe, sala em U etc);

5.14.3. Ser climatizado, bem iluminado por janelas, com sistema de som, microfones com e sem fio, TV, DVD, data show, telão, quadro branco, flipchart e Internet, assim como toda a estrutura de cabeamento correlata;

5.14.4. O valor da locação deverá incluir a mão de obra necessária para operar e controlar os equipamentos audiovisuais (operador/técnico de som e imagem);

5.14.5. O valor da locação também deverá incluir o fornecimento de água e café (incluindo copos, e xícaras, açúcar e adoçante) em quantidade suficiente para atender a quantidade de pessoas, a serem repostos sempre que necessário.

5.15. O auditório para 200 pessoas deverá atender as seguintes condições:

5.15.1. estar disponível durante todo o período da hospedagem;

5.15.2. ter capacidade mínima para 200 pessoas sentadas em cadeiras estofadas, em formatos auditório;

5.15.3. Ser climatizado, bem iluminado por janelas, com sistema de som, microfones com e sem fio, TV, DVD, data show, telão, quadro branco, flipchart e Internet, assim como toda a estrutura de cabeamento correlata;

5.15.4. O valor da locação deverá incluir a mão de obra necessária para operar e controlar os equipamentos audiovisuais (operador/técnico de som e imagem);

5.15.5. O valor da locação também deverá incluir o fornecimento de água e café (incluindo copos, e xícaras, açúcar e adoçante) em quantidade suficiente para atender a quantidade de pessoas, a serem repostos sempre que necessário.

5.16. O hotel deverá obrigatoriamente ter amplo espaço ao ar livre de no mínimo 900m² (contíguos), com grama natural e área verde onde possam ocorrer atividades em grupo e interações.

5.17. Quando, excepcionalmente, não for possível o atendimento das reservas nos hotéis previamente aprovados pela Contratante, a Contratada deverá providenciar a prestação dos serviços em hotel de categoria idêntica ou superior, situado em São Paulo, em um raio de até 200 km da cidade de São Paulo, sob sua inteira responsabilidade, e sem quaisquer ônus adicionais para a Contratante, que deverá ser previamente informada das providências nesse sentido, inclusive para vistoria e aprovação da instalação no estabelecimento que vier a ser indicado.



5.18. A Contratante não se responsabilizará, em nenhuma hipótese, por despesas não expressamente autorizadas, em especial as decorrentes de consumo de frigobar, bebidas não expressamente indicadas neste Termo de Referência, serviço de lavanderia e ligações telefônicas, as quais deverão ser cobradas diretamente do hóspede por ocasião do check out.

Especificação da garantia do serviço (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)

5.19. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.20. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

6.3. As comunicações entre o 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.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa 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, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

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

6.7. A Contratada não necessitará manter preposto da empresa no local da execução do objeto, no entanto o preposto designado deverá ser facilmente acionado via whats app.



6.8. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

Rotinas de Fiscalização

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

Fiscalização Técnica

6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.11. 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.

6.12. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.13. 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.

6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.15. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

6.16. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

6.17. As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação, por força da Instrução Normativa Seges/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

Gestor do Contrato

6.18. Cabe ao gestor do contrato:



6.18.1. Coordenar 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 e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.18.2. Acompanhar 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.

6.18.3. Acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.18.4. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.18.5. Tomar 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.

6.18.6. 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.

6.18.7. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, com a indicação expressa de que o valor da Nota Fiscal emitida pela contratada confere com o valor dimensionado pela fiscalização e gestão no recebimento definitivo do serviço.

6.18.8. Receber e dar encaminhamento imediato:

6.18.8.1. às denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho, conforme o art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 12.174/2024;

6.18.8.2. à notificação formal de que a empresa contratada está descumprindo suas obrigações trabalhistas, enviada pelo trabalhador, sindicato, Ministério do Trabalho, Ministério Público, Defensoria Pública ou por qualquer outro meio idôneo.

Fiscalização Administrativa



6.19. 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 apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.20. 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.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo V do Edital.

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

7.2.1. não produzir os resultados acordados,

7.2.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

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

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

Do recebimento

7.4. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 10 (dez) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

7.5. 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.

7.6. 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.

7.7. 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

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



7.9. Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o evento (hospedagens, alimentação e locações) realizado.

7.10. Ao final de cada período/evento de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

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

7.12. 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.

7.13. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

7.14. 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.

7.15. 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.

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

7.16.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento;

7.16.2. 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;



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

7.16.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização;

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

7.17. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, 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 quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

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

Liquidação

7.20. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.21. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

- I. o prazo de validade;
- II. a data da emissão;
- III. os dados do contrato e do órgão contratante;
- IV. o período respectivo de execução do contrato;
- V. o valor a pagar; e
- VI. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.



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

7.24. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.25. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

7.25.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

7.25.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

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

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

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

Prazo de pagamento

7.30. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.31. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

Forma de pagamento



7.32. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

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

7.34. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

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

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

Reajuste

7.36. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 25/08/2025.

7.37. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do IPCA exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.39. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará 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).

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

7.41. 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.

7.42. 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.

7.43. O reajuste será realizado por apostilamento



Cessão de crédito

7.44. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.

7.44.1. A eficácia da cessão de crédito, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.44.2. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do Contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.44.3. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

7.44.4. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.

7.45. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;



- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

8.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

8.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

8.2.4. Multa:

8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 5% (cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;

8.2.4.2. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 4% (quatro por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação;

8.2.4.3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 3% (três por cento) a 4% (quatro por cento) do valor da contratação;

8.2.4.4. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 2% (dois por cento) a 3% (três por cento) do valor da contratação;

8.2.4.5. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 1% (um por cento) a 3% (três por cento) do valor da contratação;

8.2.4.6. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 0,5% (meio por cento) a 1% (um por cento) do valor da contratação.

8.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

8.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.



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

8.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

8.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

8.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, 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.

8.8.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

8.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

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

8.10. 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 na referida Lei.

8.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência 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 o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

8.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

8.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

8.13. 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, de 2021.

8.14. Os débitos do Contratado para com a Administração 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 o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Regime de execução

9.2. O regime de execução do contrato será empreitada por preço global.

Critérios de aceitabilidade de preços

9.3. Em se tratando de contratação para registro de preços, caso adotado o critério de julgamento de menor preço por grupo de itens, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será:

9.3.1. Valores unitários: conforme tabela constante no item 1.1 deste Termo de Referência.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica



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

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

9.7. 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>;

9.8. 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;

9.9. 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.

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

9.11. 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.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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



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

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

9.18. Prova de regularidade com a Fazenda Distrital ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

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

9.20. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

9.21. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

9.22. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

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

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

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



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

9.24. Caso a empresa apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido, para fins de habilitação, **capital mínimo** de 5% do **valor total estimado da contratação**.

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

9.26. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

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

Qualificação Técnica

9.28. Registro ou inscrição da empresa no CADASTUR (Cadastro de Prestadores de Serviços Turísticos), emitido pelo Ministério do Turismo em nome da licitante.

9.28.1. O Cadastro no CADASTUR é obrigatório, conforme conceitos previstos na Lei nº 11.771/2008, para Meios de Hospedagem, Agências de Turismo, Transportadoras Turísticas, Organizadoras de Eventos, Parques Temáticos, Acampamentos Turísticos e Guias de Turismo-MEI (Microempreendedor Individual).

Qualificação Técnico-Operacional

9.29. 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.

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

9.29.1.1. contrato(s) que comprove(m) a execução, pelo fornecedor, de serviços de agenciamento de hospedagem em hotéis de categoria de no mínimo 4 estrelas, para o mínimo de 5 (cinco) eventos com no mínimo 50 (cinquenta) diárias cada.

9.29.2. 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.

9.29.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

9.29.4. O fornecedor 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 do Contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

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

9.30. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

9.31. A apresentação, pelo fornecedor, de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitida, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e regulamentos sobre o tema.

Disposições gerais sobre habilitação

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

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

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

9.35. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

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



10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de R\$ 1.502.264,40 (um milhão quinhentos e dois mil duzentos e sessenta e quatro reais e quarenta centavos), conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.1 acima.

10.2. Em caso de Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

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

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

10.2.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

10.2.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- I. Gestão/Unidade: 170133;
- II. Fonte de Recursos: 1032000000;
- III. Programa de Trabalho: 171552 ;
- IV. Elemento de Despesa: 339039-80 (conforme informado pela EQOFI);
- V. Plano Interno: OUTRCUSTEIO;
- VI. Grupo de despesa: Outras despesas de custeio.



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

12 . DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

SUP.REGIONAL RECEITA FEDERAL DA 8A.RF/SP

Estudo Técnico Preliminar 78/2025**1. Informações Básicas**

Número do processo: 13032480459202516

2. Descrição da necessidade

2.1. A Receita Federal do Brasil (RFB) na 8ª Região Fiscal (RF08) é composta por quatro Alfândegas, seis Delegacias Especiais e 16 Delegacias, além de sua Superintendência, espalhadas por mais de 80 municípios no Estado de São Paulo. Ao todo, são aproximadamente 3.600 servidores e empregados públicos com lotação no Estado desempenhando atividades tão diversas como Tributação, Fiscalização, Administração Aduaneira, Atendimento aos Contribuintes, Vigilância e Repressão ao Contrabando e Descaminho, Avaliação da Atividade Fiscal, Planejamento, Controle Processual, Logística, Tecnologia, Segurança da Informação, Gestão de Pessoas, Comunicação e Ouvidoria.

Se, por um lado, esta ampla presença institucional garante e fortalece a atuação do órgão em todo o Estado, por outro lado se apresenta indiscutivelmente como um desafio para os gestores, que precisam liderar equipes numerosas e com servidores e empregados espalhados em cidades diferentes e distantes. A RFB é um órgão único e é fundamental que os objetivos, processos de trabalho, procedimentos, práticas de governança e conhecimento da legislação estejam alinhados entre todos que a representam.

Com este objetivo, a RF08 promove uma série de eventos de discussão de estratégias e planos de ação, capacitação e integração. Muitos destes eventos ocorrem nas dependências das diversas unidades no Estado, em horário comercial, mas, para determinados objetivos, vislumbra-se que os eventos de imersão promovam maiores benefícios.

Por eventos de imersão entende-se eventos organizados de tal forma que maximizem o foco do público participante. Quando realizados nas unidades da RFB, percebe-se que os participantes ficam muito conectados com seus trabalhos cotidianos, muitas vezes respondendo e-mails ou realizando tarefas. Quando realizados fora das dependências da RFB, em hotéis e seus auditórios, a atenção e concentração aumentam significativamente, e o convívio tanto no horário comercial quanto fora dele promove maior integração e entrosamento e aumenta a possibilidade de resolução de problemas entre os participantes no futuro, pela conexão já criada.

Dessa forma, objetiva-se a contratação de diárias em hotéis, além de alimentação e estrutura para palestras, atividades em grupo e interações.

2.2. É primordial ressaltar que os participantes destes eventos de imersão não farão jus ao recebimento de diárias e ajudas de custo, já que estas têm a função de indenizar despesas com alimentação e locomoção durante a realização do evento. Como as refeições serão fornecidas pelo hotel e como os deslocamentos poderão ser feitos com viaturas, não cabe o pagamento destes valores.

2.3. Em 2024 foi feita uma licitação para registro de preços para a contratação do objeto em questão (Pregão Eletrônico nº 90017/2024), nos autos do processo nº 13032.412476/2024-40, tendo como resultado a assinatura da Ata de Registro de Preços (ARP) nº 6/2024, com vigência de 10/10/2024 a 10/10/2025 e registrando a empresa F de Miranda Martins – Roupas.

Consultada, a empresa se manifestou informando que não tem a intenção de prorrogar a vigência de tal ARP, haja vista suposto aquecimento do mercado e alta demanda no setor hoteleiro, o que gerou aumento nos preços das diárias e alimentação nos hotéis.

2.4. Na licitação que está sendo planejada, pretende-se sanear alguns pontos vistos como não adequados na contratação anterior. Em primeiro lugar, destaca-se a questão do fornecimento de coffee break e coquetel, que foi visto como não necessário ou possível de se contratar de outra empresa que não do hotel. Contudo, verificamos, ao longo dos contratos, que os hotéis não permitem fornecimento de alimentos de outros locais, gerando, portanto, a necessidade de contratação dentro desta licitação.

Além disso, vemos a necessidade de desvincular a quantidade de diárias da quantidade de refeições, porque algumas vezes um participante vai ao evento somente para palestrar, sem se hospedar. É o caso, por exemplo, dos Superintendentes ou Chefes de Divisão, quando vão somente no primeiro ou último dia do evento, para a abertura ou encerramento.

Por último, foi observado também que, após o período de trabalho do dia, os participantes gostam de se confraternizar nas dependências do hotel, muitas vezes trocando o jantar formal por algo mais informal. Assim, deseja-se inserir no objeto da licitação o serviço de jantar com o fornecimento de pizzas e churrasco, a serem pagos somente em caso de utilização.

- 2.5. Cabe esclarecer que a Portaria MF nº 1.463, de 4 de julho de 2025, suspendeu os atendimentos de demandas que envolvam o uso de recursos orçamentários para a sua realização relacionadas a realização de eventos, treinamentos e capacitação de servidores. Porém, como este processo envolve apenas o registro de preços, para contratação apenas quando esta suspensão acabar, ou ainda em 2026, não há óbices ao seu prosseguimento.
- 2.6. O objeto o a ser contratado enquadra-se na categoria de bens e serviços comuns de que trata o art. 6º, inciso XIII da lei 14.133/2021, por possuir padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão de Programação e Logística (Dipol)	Renato Teixeira Arten

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

HOSPEDAGEM

- Os serviços deverão ser prestados em hotel de categoria de no mínimo 4 estrelas (conforme Portaria nº 100/2011 do Ministério do Turismo), localizado no Estado de São Paulo, a uma distância máxima de 200 km da capital;
- A diária deverá incluir café da manhã;
- As hospedagens ocorrerão somente em dias de semana (segunda a sexta-feira) e em todos os meses do ano, exceto janeiro, julho e dezembro;
- Deverá ser em apartamentos “single” (individuais) de no mínimo 20 m2, com banheiro privativo, ar-condicionado, armário, telefone, televisão, frigobar, TV a cabo e acesso à internet banda larga por sistema de “wi-fi”, devendo estar incluso na diária um litro de água mineral para cada hóspede do apartamento por diária;
- Os banheiros deverão conter xampu, condicionador e sabonetes, que deverão ser repostos quando necessários. Deverão também dispor de toalha de rosto, toalha de banho e secador de cabelo;
- O hotel deverá oferecer apartamentos adaptados para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida;
- O hotel deverá dispor de gerador de emergência de energia elétrica e estacionamento;
- O check-in deverá estar disponível às 13:00 horas e o check-out deverá ser feito até às 12:00 horas;
- Deverá ser oferecido serviços diários de camareira;
- O hotel deverá possuir espaço comum com mesas e cadeiras, fora do restaurante, para os serviços de churrasco e pizza descritos mais abaixo;
- A diária deverá incluir todas as taxas de hospedagem e tributos incidentes;
- O hotel deverá possuir espaço ao ar livre de no mínimo 900 m2 (contíguos), com grama natural, onde possam ocorrer atividades em grupo e interações.

CAFÉ DA MANHÃ

- Deverá ser servido em restaurante próprio, nas dependências do hotel, em sistema “self-service”;
- Deverá ser composto por:
 - bebidas: água quente, água mineral, café, chás diversos, iogurte de sabores diversos, leite quente, leite frio, dois tipos de sucos naturais, achocolatado em pó;
 - no mínimo 3 tipos de frios;
 - no mínimo 3 tipos de frutas;
 - produtos de panificação, consistentes em biscoitos, bolos e pães diversos,
 - acompanhamentos: geleias (sabores diversos), margarina, requeijão e manteiga;
 - preparações gerais como molho de salsicha e ovos mexidos.

- O hotel deverá estar apto a atender a restrições alimentares (vegetarianos, veganos, sem glúten, intolerantes à lactose etc) mediante comunicação prévia.

ALMOÇO E JANTAR

- Deverão ser servidos em restaurante próprio, nas dependências do hotel, em sistema “self-service”;

- Deverão ser compostos por:

- no mínimo 6 tipos de vegetais e leguminosas;
- arroz;
- massa;
- no mínimo dois tipos de carne;
- sobremesas variadas, contendo obrigatoriamente dois tipos de frutas;
- bebidas não alcóolicas (água mineral, suco e refrigerantes normal e light/diet), sem limite de quantidade, contanto que sejam consumidas durante as refeições;
- café.

- O hotel deverá estar apto a atender a restrições alimentares (vegetarianos, veganos, sem glúten, intolerantes à lactose etc.) mediante comunicação prévia.

JANTAR - CHURRASCO

- Em algumas noites, pretende-se substituir o jantar servido no restaurante do hotel por um jantar com churrasco, servido fora do restaurante. A Contratada deverá garantir que o espaço esteja organizado, de forma a conter mesas e cadeiras em quantidades suficientes.

- O cardápio deverá contemplar:

- saladas e molhos;
- entradas e guarnições (no mínimo arroz, vinagrete, farofa, pão de alho e queijo coalho);
- carnes grelhadas (no mínimo 3 tipos de carne bovina, frango, linguiça e coração);
- 2 tipos de sobremesa;
- bebidas não alcóolicas em quantidade livre durante a refeição (água, refrigerantes normal e zero e sucos naturais).

- O churrasco deverá ser servido em pratos de louça, talheres de inox e copos de vidro.

- Deverá haver obrigatoriamente equipe composta por churrasqueiro e garçom, adequado ao número de participantes;

- A Contratada deverá ser responsável por garantir que todos os requisitos como churrasqueira, carvão, fogão, geladeira, pia, pontos de energia, facas, travessas, gelos e guardanapos de papel estejam disponíveis;

- A quantidade mínima de pessoas para o churrasco será de 30 participantes.

JANTAR - PIZZA

- Em algumas noites, pretende-se substituir o jantar servido no restaurante do hotel por um jantar com pizza, servido fora do restaurante. A Contratada deverá garantir que o espaço esteja organizado, de forma a conter mesas e cadeiras em quantidades suficientes.

- O cardápio deverá contemplar:

- no mínimo 10 tipos de pizza salgada;
- no mínimo 3 tipos de pizza doce;
- bebidas não alcóolicas em quantidade livre durante a refeição (água, refrigerantes normal e zero e sucos naturais).

- A pizza deverá ser servida em pratos de louça, talheres de inox e copos de vidro.

- Deverá haver obrigatoriamente equipe composta por pizzaiolo e garçom, adequado ao número de participantes.

- A Contratada deverá ser responsável por garantir que todos os requisitos como forno, bancada, fogão, geladeira, pia, pontos de energia, gelos e guardanapos de papel estejam disponíveis.

- A quantidade mínima de pessoas para a pizza será de 30 participantes.

SALAS DE REUNIÃO / AUDITÓRIOS

- O hotel deverá possuir em sua estrutura sala de reunião ou auditório, com as características abaixo:

- Disponível durante todo o período da hospedagem;
- Ter capacidade mínima para 70 pessoas sentadas, em cadeiras estofadas, em diferentes formatos de sala (auditório, espinha de peixe, sala em U etc);
- Ter capacidade para 200 pessoas sentadas, em cadeiras estofadas, em formato de auditório;
- Climatizado, bem iluminado por janelas, com sistema de som, microfones com e sem fio, TV, DVD, data show, telão, quadro branco, flipchart e Internet, assim como toda a estrutura de cabeamento correlata;

- O valor da locação deverá incluir a mão de obra necessária para operar e controlar os equipamentos audiovisuais (operador/técnico de som e imagem);

- O valor da locação também deverá incluir o fornecimento de água e café (incluindo copos, e xícaras, açúcar e adoçante) em quantidade suficiente para atender a quantidade de pessoas, a serem repostos sempre que necessário.

COFFEE-BREAK

- O coffee break deverá ser composto por, no mínimo:

- Bebidas geladas:
 - Gelo à vontade;
 - Água sem gás, 250ml por pessoa, servidas em garrafas de 1,5 litro (não será admitida água em copo);
 - Sucos 100% natural integral (sabores: laranja, uva, tangerina, goiaba, maracujá e limão) – 250 ml por pessoa (marcas sugeridas: Natural One (garrafa de 1 litro), Naturacitrus, Xandô, Aurora, Del Vale ou outro de melhor qualidade;
 - Refrigerantes: 200ml por pessoa (variedades: Coca-Cola, sprite, Guaraná ou Pepsi – garrafa de 2 litros).
- Bebidas quentes:
 - Água quente – 100 ml por pessoa
 - Chás – 01 sachê por pessoa (disponibilizar pelo menos 3 sabores entre: hortelã, erva doce, erva cidreira, camomila, mate);
 - Leite desnatado ou semidesnatado - 100 ml por pessoa, fornecer açúcar e adoçante necessários para esta quantidade de leite;
 - Café – 100ml por pessoa, fornecer açúcar e adoçante necessários para esta quantidade de café;
 - Achocolatado em pó – 15g por pessoa.
- Alimentos Salgados (mínimo de 04 tipos):
 - Mini sanduíche – 01 unidade por pessoa (mini pão francês, bisnaguinha integral, mini pão de hambúrguer), embalado individualmente com data de validade visível, com recheios de queijo (branco, muçarela ou prato), proteína (peito de peru, peito de frango ou presunto), alface ou rúcula, sendo que o pão deve pesar aproximadamente 20g, cada fatia de queijo aproximadamente 10g e a proteína aproximadamente 10g;
 - Salgado assado – 02 unidades por pessoa (esfiha, pastel, croissant, empadinha, mini torta ou quiche), recheio de carne, frango ou queijo. Cada unidade deve conter aproximadamente 30g;
 - Minipão de queijo tipo coquetel – 02 unidades por pessoa, pesando aproximadamente 13g por unidade;
 - Salgado vegetariano/vegano/sem glúten/sem lactose – 01 unidade por pessoa, deve conter pelo menos dois ingredientes dentre eles, queijo, escarola, espinafre, palmito, alho-poró, tomate seco, rúcula, pasta de grão de bico, pasta de soja ou manjeriço. Cada unidade deve conter aproximadamente 30g;
 - Lanche de metro – 2 fatias por pessoa, de 4cm cada, no mínimo 2 sabores: a) presunto, queijo, alface, tomate; b) queijo minas frescal ou queijo sem lactose, manjeriço, alface e tomate; c) peito de peru, queijo minas, rúcula e tomate.

- Alimentos doces (mínimo de 03 tipos):
 - Bolos caseiros – sabores laranja, cenoura, formigueiro, fubá, milho, limão ou iogurte. 02 fatias por pessoa. Cada fatia deve ter aproximadamente 50g;
 - Docinhos – brigadeiro, beijinho, uvinha, trufa de chocolate, casadinho em forminhas de doces. Tamanho nº 05. 02 unidades por pessoa. Cada unidade deve pesar aproximadamente 20g;
 - Minitorta – 01 unidade por pessoa, em forminhas tamanho nº 3 – sabores limão, maracujá, morango, framboesa ou mousse de chocolate. Cada unidade deve pesar aproximadamente 40g;
 - Salada de frutas: 100g por pessoa, deve conter suco de laranja e, no mínimo, 3 frutas cortadas em pedaços pequenos.
- Os materiais necessários (como toalhas de mesas, guardanapos descartáveis, pratos, talheres, copos de vidro, xícaras de louça, pires de louça, jarra de vidro ou acrílica, travessas, tigelas, bandejas, além de outros que sejam necessários para a execução dos serviços) deverão ser fornecidos pela contratada, ser de primeira linha, padronizados, limpos e sem avarias.
- A empresa deverá prever o pessoal necessário para montagem das mesas e alimentos, bem como controlar as reposições necessárias e realizar a organização e limpeza do local, devendo estes estarem presentes nos locais dos eventos pontualmente, uniformizados, limpos e padronizados.
- A quantidade mínima de pessoas para a pizza será de 30 participantes.

COQUETEL

O coquetel deverá ser composto por, no mínimo:

- Bebidas:
 - Refrigerantes - 200ml por pessoa (variedades: Coca-Cola, sprite, Guaraná ou Pepsi – garrafa de 2 litros);
 - Água mineral com e sem gás – 250 ml por pessoa;
 - Coquetel de frutas sem álcool – 200 ml por pessoa;
 - Sucos 100% natural integral (sabores: laranja, uva, tangerina, goiaba, maracujá e limão) – 250 ml por pessoa (marcas sugeridas: NATURAL ONE (garrafa de 1 litro), Naturacitrus, Xandô, Aurora, Del Vale ou outro de melhor qualidade).
- Salgados:
 - Fritos – 03 unidades por pessoa, podendo ser rissoles, pastel, bolinha de queijo, coxinha de frango, pesando aproximadamente 30g;
 - Assados – 04 unidades por pessoa, podendo ser esfiha de carne, massa folhada de ricota com uvas passas, trouxinha de queijo, minitortinha de frango, pesando aproximadamente 30g.
- Empratados (“finger food” – pequenas porções):
 - Salada: 01 unidade por pessoa, devendo conter mix de folhas verdes, tomate ou cenoura e molho (ceasar, italiano, mostarda e mel, vinagre balsâmico e azeite, entre outros);
 - Proteínas: 01 unidade por pessoa, devendo conter carne, frango ou peixe (escondidinho de carne seca, bobó de camarão, fricassê de frango, rondeli de presunto e queijo, mini sanduíche, entre outros);
 - Massa: 01 unidade por pessoa, devendo conter uma massa e ao menos um molho (podendo ser lasanha, penne quatro queijos, farfalle à bolonhesa, entre outros);
 - Opção vegetariana: 01 unidade por pessoa, devendo conter queijo e legumes (podendo ser massa folhada com legumes, tortinha de cogumelos, quiche de espinafre, mini hamburguer vegetariano, mini pizza de abobrinha, entre outros).
- Mesa de frios (deverá ser prevista quantidade necessária para o número de participantes do evento):
 - Queijos: mínimo de 3 tipos de queijos diferentes, nacionais ou importados (brie, gorgonzola, gouda, gruyere, parmesão, provolone, entre outros);
 - Embutidos: mínimo de 03 tipos diferentes, nacionais ou importados (salame, lombo defumado, presunto parma, peito de peru, entre outros);
 - Pães: mínimo de 03 tipos diferentes (torradinha de pão francês, croissant, pão de ervas, brioche, crostini, entre outros);
 - Patês: mínimo de 03 tipos diferentes (queijos, ervas, azeitona, tomate seco, mousse de gorgonzola, entre outros);

- Saladas: mínimo de 02 tipos diferentes (antepasto de beringela, tabule, maionese de legumes, salpicão, salada de repolho com frutas e creme de leite, entre outras;
- Frutas secas e castanhas: mínimo de 03 tipos diferentes (damasco, tâmara, figo, uvas passas, amendoim, castanha de caju, amêndoas, entre outros.

- Os materiais necessários (como toalhas de mesas, guardanapos descartáveis, pratos, talheres, copos de vidro, xícaras de louça, pires de louça, jarra de vidro ou acrílica, travessas, tigelas, bandejas, além de outros que sejam necessários para a execução dos serviços) deverão ser fornecidos pela contratada, ser de primeira linha, padronizados, limpos e sem avarias.
- A empresa deverá prever o pessoal necessário para montagem das mesas e alimentos, bem como controlar as reposições necessárias e realizar a organização e limpeza do local, devendo estes estarem presentes nos locais dos eventos pontualmente, uniformizados, limpos e padronizados.
- A quantidade mínima de pessoas para a pizza será de 30 participantes.

GARANTIA

Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, porque entende-se que são suficientes as sanções previstas para a não-execução contratual, além de não haver aumento dos valores propostos pelos licitantes por conta do pagamento de garantia.

5. Levantamento de Mercado

No mercado, é possível encontrar três principais perfis de fornecedores:

1. Hotéis com estrutura de eventos: estabelecimentos que oferecem diretamente todos os serviços necessários — hospedagem, alimentação e infraestrutura para eventos;
2. Centros de convenções com parcerias em hospedagem: espaços especializados em grandes eventos, que oferecem locação de auditórios e salas, e mantêm parcerias com hotéis nas proximidades;
3. Agências especializadas em eventos corporativos/governamentais: empresas que atuam como integradoras de serviços, assumindo a contratação e gestão de hotéis, alimentação, transporte e equipamentos técnicos. Essas empresas podem facilitar o processo, mas também requerem atenção na análise da vantajosidade econômica e jurídica da terceirização de múltiplos serviços.

Segue quadro com análise das opções:

Categoria de Fornecedor	Descrição Geral	Vantagens	Desvantagens	Adequação à presente contratação
1. Hotéis com estrutura para eventos (resorts, hotéis executivos, hotéis-fazenda etc.)	Fornecem hospedagem, alimentação e espaços para eventos no mesmo local. Oferecem pacotes integrados.	Logística simplificada (tudo no mesmo local). Melhor aproveitamento do tempo. Redução de deslocamentos.	Nem todos os hotéis preenchem os requisitos solicitados. Limitação a somente um estabelecimento.	Média. Os eventos a serem feitos muitas vezes são definidos com pouca antecedência e não têm muita flexibilidade de data, pois atendem a agenda de diversos servidores. A limitação a um único hotel pode dificultar a contratação, caso o hotel não disponha de vagas suficientes.
2. Centros de convenções + hotéis parceiros	Espaços independentes para eventos com acordos de hospedagem em hotéis nas proximidades.	Estrutura profissional para eventos de grande porte. Maior capacidade técnica em equipamentos.	Logística fragmentada. Necessidade de transporte entre hotel e local do evento. Menor integração entre participantes.	Média. Pode servir para eventos muito grandes, mas não é ideal para imersões que exigem convivência contínua.
	Empresas que reúnem e contratam			

3. Agências organizadoras de eventos corporativos /institucionais	todos os serviços necessários ao evento (hotel, alimentação, equipamentos etc.) em um pacote único.	Facilidade de gestão para o órgão público. Redução do número de contratos e fornecedores. Personalização do evento.	Menor controle direto sobre fornecedores.	Alta. Contratação viável, especialmente por permitir a contratação de diversos hotéis, e não ficar restrito somente a um.
4. Contratação individualizada de serviços (hospedagem, alimentação, auditório etc.)	Cada item do evento é contratado separadamente, via processos licitatórios distintos.	Maior controle sobre preços e contratos. Possibilidade de negociar com os melhores fornecedores de cada serviço.	Na prática, tal solução é inviável, pois os hotéis não costumam permitir o fornecimento de alimentos produzidos fora. Além disso, pela característica do evento (de imersão), não faz sentido a contratação em locais separados de diárias e auditório.	Baixa. Inviável.

6. Descrição da solução como um todo

A presente contratação tem por objeto a prestação de serviços integrados de hospedagem, alimentação, locação de espaços e infraestrutura de apoio técnico, destinados à realização de eventos institucionais de imersão promovidos por este órgão.

Os eventos de imersão têm como finalidade a capacitação, integração e desenvolvimento de servidores públicos, por meio de atividades formativas como oficinas, palestras, treinamentos, dinâmicas de grupo e reuniões estratégicas. Tais eventos requerem a permanência dos participantes em um mesmo local, por período contínuo, com estrutura adequada para acomodação, alimentação e realização das atividades.

A contratação abrangerá, de forma integrada, os seguintes serviços:

- Hospedagem em quartos individuais com banheiro privativo, incluindo pernoites conforme cronograma de cada evento;
- Fornecimento de alimentação completa, incluindo café da manhã, almoço, jantar, coffee break e coquetel, com atenção a restrições alimentares específicas;
- Locação de auditório, salas de apoio e demais espaços físicos com capacidade compatível ao número de participantes, mobiliário adequado e climatização;
- Disponibilização e operação de equipamentos audiovisuais, como projetores, telas, microfones, sistema de som, internet sem fio e demais recursos necessários para o bom andamento das atividades.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Não é possível a delimitação antecipada das datas de todos os eventos, já que isso envolve a coordenação de agendas e a programação dos trabalhos a serem feitos. De qualquer forma, eles deverão ocorrer em dias de semana, em meses de baixa temporada.

Pelo elevado número de Divisões e Equipes na RF08, estimou-se primeiramente a realização de dez eventos em um ano, com média de duas diárias cada, cada um com 30 a 70 participantes (portanto, média de 50 participantes). A empresa fornecedora deverá atender o quantitativo de até 100 pessoas hospedadas por vez; hospedagens acima deste número de hóspedes serão negociados com a Contratada e dependerão da anuência dela.

Assim, o quantitativo foi calculado da seguinte forma:

10 eventos no ano x 50 pessoas x 2 diárias = 1.000 diárias

Em relação ao quantitativo de almoços, o cálculo considerou que, para cada evento de duas diárias, são necessários três almoços por pessoa (sendo um no dia do check-in, um na outra diária e um no dia do ckeck-out). Assim, a quantidade de almoços ficaria em 1.500. Além disso, considerou-se que alguns palestrantes ou servidores participam de parte do evento, num único dia, sem dormir no hotel. Assim, aumentou-se este quantitativo em 10%, para contemplar tais participantes, resultando portanto num quantitativo de 1.650 almoços.

Já o número de jantares foi calculado considerando-se um jantar para cada dia do evento, exceto o dia do check-out. Dessa forma, seriam 1.000 jantares. Acrescentando-se 10% para jantares de palestrantes ou servidores que não dormirão no hotel, temos o quantitativo de 1.100 jantares.

Por sua vez, o número de coffee breaks foi calculado considerando também um coffee break por dia de evento, exceto no dia do ckeck-out, totalizando assim 1.000 coffee breaks.

Em relação ao número de coquetéis, foi estimado um por evento, sendo cada um para 50 pessoas, chegando-se num quantitativo de 500 refeições por ano.

Continuando, em relação ao quantitativo de diárias em auditório para 70 pessoas, foram calculadas 3 diárias para cada evento, resultando em 30 diárias para 10 ventos no ano.

Por sua vez, a utilização de auditórios para 200 pessoas correrá de forma mais rara, em eventos maiores, e por isso foi estimada em no máximo 15 diárias no ano.

Por último, tanto os serviços de pizza como os serviços de churrasco deverão ocorrer no máximo uma vez cada, por evento. Dessa forma, considerando que cada um será composto por 50 refeições, e estimando-se 10 eventos no ano, temos 500 refeições do tipo para o ano.

Os quantitativos finais estimados são:

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	1	Hospedagem em apartamento individual (single) em hotéis de categoria de no mínimo 4 estrelas, em qualquer mês do ano (exceto janeiro, julho e dezembro). A diária deve incluir café da manhã.	diária	1.000
	2	Almoço	refeição por pessoa	1.650
	3	Jantar	refeição por pessoa	1.100
	4	Coffee break	refeição por pessoa	1.000
	5	Coquetel	refeição por pessoa	500
	6	Auditório para 70 pessoas (em todos os formatos), incluindo infraestrutura e mão de obra de apoio audiovisual, assim como o fornecimento de água e café	diária	30
	7	Auditório para 200 pessoas (em formato auditório), incluindo infraestrutura e mão de obra de apoio audiovisual, assim como o fornecimento de água e café	diária	15
	8	Serviço de churrasco, com fornecimento dos alimentos, mão de obra e equipamentos. A quantidade mínima de pessoas será de 30 participantes.	refeição por pessoa	500
	9	Serviço de pizza, com fornecimento dos alimentos, mão de obra e equipamentos. A quantidade mínima de pessoas para os eventos será de 30 participantes.	refeição por pessoa	500

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.502.264,40

Pesquisa de preços baseada na Instrução Normativa nº 65/2021 chegou aos seguintes valores:

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	1	Hospedagem em apartamento individual (single) em hotéis de categoria de no mínimo 4 estrelas, em qualquer mês do ano (exceto janeiro, julho e dezembro). A diária deve incluir café da manhã.	diária	1.000	771,240	771.240,00
	2	Almoço	refeição por pessoa	1.650	164,460	271.359,00
	3	Jantar	refeição por pessoa	1.100	162,990	179.289,00
	4	Coffee break	refeição por pessoa	1.000	54,050	54.050,00
	5	Coquetel	refeição por pessoa	500	58,200	29.100,00
	6	Auditório para 70 pessoas (em todos os formatos), incluindo infraestrutura e mão de obra de apoio audiovisual, assim como o fornecimento de água e café	diária	30	1.653,670	49.610,10
	7	Auditório para 200 pessoas (em formato auditório), incluindo infraestrutura e mão de obra de apoio audiovisual, assim como o fornecimento de água e café	diária	15	2.303,420	34.551,30
	8	Serviço de churrasco, com fornecimento dos alimentos, mão de obra e equipamentos. A quantidade mínima de pessoas será de 30 participantes.	refeição por pessoa	500	119,460	59.730,00
	9	Serviço de pizza, com fornecimento dos alimentos , mão de obra e equipamentos. A quantidade mínima de pessoas para os eventos será de 30 participantes.	refeição por pessoa	500	106,670	53.335,00
VALOR TOTAL (R\$)						1.502.264,40

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Embora o parcelamento seja a regra recomendada, o caso em questão não permite tal solução, pela própria natureza dos eventos de imersão, que pressupõem a concentração contínua dos participantes em um único ambiente físico, a fim de garantir foco, integração e aproveitamento total das atividades planejadas.

Assim, não há como se separar os diversos itens, já que as refeições devem ser feitas no hotel, assim como os auditório a serem disponibilizados também devem estar no hotel.

Ressalta-se também que, por motivos de segurança, os hotéis não permitem a entrada e fornecimento de alimentos que não sejam comprados ou preparados pelo próprio estabelecimento, assim como muitas vezes também têm seus fornecedores de audiovisual já escolhidos.

Desta forma, a solução necessariamente implica no agrupamento dos itens.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes com o objeto da presente contratação.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação está alinhada com os Princípios de Gestão da RFB, que estão consignados no Plano Estratégico 2024/2027 do órgão. A busca da eficiência, a manutenção do quadro de pessoal motivado e valorizado e a cooperação interna são Princípios de Gestão que devem nortear as iniciativas e ações da RFB. Ademais, entre os Objetivos de Governança, Gestão, Pessoas e Recursos estão a redução das barreiras à integração entre áreas da RFB e a promoção do “engajamento crescente dos servidores, empregados públicos e demais colaboradores da RFB”.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Entre os principais benefícios da contratação, estão o aumento da produtividade da força de trabalho do órgão, o alinhamento das práticas de governança e a disseminação de conhecimento técnico, contribuindo assim para a melhor prestação de serviços do órgão frente à sociedade.

13. Providências a serem Adotadas

Não foram identificadas providências a serem adotadas.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A mitigação de impactos ambientais, na presente contratação, pode se dar através das seguintes ações:

- Prestação de informação do número exato de participantes nos eventos, para evitar o desperdício de alimentos;
- Solicitação para que o hotel não utilize nos eventos da RFB itens descartáveis e plásticos, como pratos, talheres e taças;
- Não utilização de materiais didáticos impressos.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nas questões colocadas no presente documento, a Equipe de Planejamento declara que a contratação é viável.

16. Responsáveis

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

ANA LUISA MACEDO MEI

Equipe de Planejamento da Contratação

LUCIANA HENMEI YUE CESENA

Equipe de Planejamento da Contratação



ANEXO II - MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº **XX/2025**, QUE
FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DA
SRRF08 E

A União, por intermédio da Superintendência Regional da Receita Federal do Brasil na 8ª Região Fiscal (SRRF08), com sede na Avenida Prestes Maia, 733, 11º andar, Luz, São Paulo, SP, CEP 01031-905, inscrita no CNPJ sob o nº 00.394.460/0117-71, neste ato representado pela, Supervisora da Equipe Regional de Contratos (EQCON) da Divisão de Programação e Logística da SRRF08, portadora da Matrícula Funcional Siape nº 17600-1726086, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa **OU** procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº 13032.480459/2025-16 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº **XX/2025**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de prestação de serviços de agenciamento de hospedagem em hotéis no Estado de São Paulo, incluindo alimentação e disponibilização de auditório e equipamentos audiovisuais, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						
2						
3						
...						

1.3. De acordo com o item 5.1.5 do Termo de Referência, são indicados necessariamente para esta contratação:

1.3.1. Número de hóspedes:_____;

1.3.2. Quantidade de diárias:_____ na data de check in: __/__/____



1.3.3. Ordem de preferência de hotéis dos previamente indicados na proposta:

1.3.3.1. 1º _____

1.3.3.2. 2º _____

1.3.3.3. 3º _____

1.3.3.4. 4º _____

1.3.3.5. 5º _____

1.3.4. Quanto ao formato e disposição das mesas e cadeiras nos auditórios e salas: Esta Contratante solicita que _____.

1.4. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.4.1. O Termo de Referência;

1.4.2. O Edital da Licitação;

1.4.3. A Proposta do CONTRATADO;

1.4.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 6 (seis) meses contados da assinatura deste contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do CONTRATADO, previstas neste instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

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

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. As regras sobre a subcontratação do objeto são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor total da contratação é de R\$ **xxxxxx (xxxxxxxxxx)**

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

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento ao CONTRATADO e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.



CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;

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

8.1.3. Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

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

8.1.6. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

8.1.7. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.8. Não praticar atos de ingerência na administração do CONTRATADO, tais como:

8.1.8.1. indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;

8.1.8.2. fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo CONTRATADO;

8.1.8.3. estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do CONTRATADO;

8.1.8.4. definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;

8.1.8.5. demandar a funcionário do CONTRATADO a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação; e

8.1.8.6. prever exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do CONTRATADO.

8.1.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo CONTRATADO;

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

8.1.10.1. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de 30 (trinta) dias;



8.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo CONTRATADO com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do CONTRATADO, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

9.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens e serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

- 9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- 9.5.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- 9.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;
- 9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
- 9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.7. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

9.8. Paralisar, por determinação do CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

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

9.10. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

9.11. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;



- 9.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.13. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.14. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE;
- 9.15. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados;
- 9.16. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;
- 9.17. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;
- 9.18. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- 9.19. Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;
- 9.20. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;
- 9.21. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;
- 9.22. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;
- 9.23. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;
- 9.24. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;
- 9.25. Manter preposto aceito pela Administração para representá-lo na execução do contrato;
- 9.25.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
- 9.26. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do CONTRATANTE ou de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.27. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo CONTRATANTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;



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

9.29. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

9.30. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o CONTRATADO relatar ao CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

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

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

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

10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo CONTRATADO.

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

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

10.7. O CONTRATADO deverá exigir de SUBOPERADORES e SUBCONTRATADOS o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

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

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

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

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

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

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



CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

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

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

13.3. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do CONTRATADO:

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

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

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

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

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

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

13.8. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

13.8.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.8.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.8.3. Das indenizações e multas.

13.9. 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.

13.10. O CONTRATANTE poderá ainda:

13.10.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

13.10.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

13.11. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o CONTRATADO mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação, ou atue na fiscalização ou na gestão



do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2. 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.

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

- (I) Gestão/Unidade: 170133
- (II) Fonte de Recursos: 1032000000
- (III) Programa de Trabalho: 171552
- (IV) Elemento de Despesa: 339039-80 (conforme informado pela EQOFI)
- (V) Plano Interno: OUTRCUSTEIO
- (VI) Grupo de despesa: Outras despesas de custeio
- (VII) Nota de Empenho: XXXX

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

16.1. 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 SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 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 – FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em São Paulo, Seção Judiciária de SP, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.



Datado e assinado digitalmente

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Supervisora da Equipe Regional de Contratos (EQCON) da Divisão de Programação e Logística da SRRF08

Representante legal da CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1-

2-



ANEXO III – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º

A Superintendência Regional da Receita Federal do Brasil na 8ª Região Fiscal (SRRF08), com sede na Avenida Prestes Maia, 733, 11º andar, na cidade de São Paulo/SP, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 00.394.460/0117-71, neste ato representado(a) pelo(a) (*cargo e nome*), nomeado(a) pela Portaria nº de de de 202..., publicada no de de de, portador da matrícula funcional nº, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS 90025/2025, publicada no PNCP de/...../202....., processo administrativo n.º 13032.480459/2025-16, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de serviços de agenciamento de hospedagem, em hotéis no Estado de São Paulo, incluindo alimentação e disponibilização de auditório e equipamentos audiovisuais, conforme, especificado(s) no Termo de Referência, Anexo I do edital de Licitação nº 90025/2025, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor [razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante]				
X	Especificação	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade

2.1. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será a Superintendência Regional da Receita Federal do Brasil na 8ª Região Fiscal.

3.2. Além do gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.



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

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

5.1.1. Em caso de prorrogação da ata, não poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

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

5.1.3. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

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

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.



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

5.9. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

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

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

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

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.



7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.



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

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

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

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

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

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

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

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.



9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no *Edital e seus anexos*

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

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

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

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo ao edital.

11.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada e, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s)
registrado(s)



Anexo da Ata de Registro de Preços

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:



ANEXO IV – MODELO DE PROPOSTA

1) Identificação da empresa

Razão Social: _____

Endereço: _____

UF: _____ CEP: _____

Telefone(s): _____

E-mail: _____

2) Dados Bancários

Banco: _____

Agência: _____

Conta Corrente: _____ CEP: _____

À Superintendência Regional da Receita Federal do Brasil da 8ª Região Fiscal – SRRF08:

Apresentamos nossa Proposta Final no Pregão SRF08 nº 90025/2025 para os itens abaixo discriminado no Valor total de R\$ _____

3) Proposta de preços

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	1	Hospedagem em apartamento individual (single) em hotéis de categoria de no mínimo 4 estrelas, em qualquer mês do ano (exceto janeiro, julho e dezembro). A diária deve incluir café da manhã.	diária	1.000		
	2	Almoço	refeição por pessoa	1.650		
	3	Jantar	refeição por pessoa	1.100		
	4	Coffee break	refeição por pessoa	1.000		
	5	Coquetel	refeição por pessoa	500		
	6	Auditório para 70 pessoas (em todos os formatos), incluindo infraestrutura e mão de obra de apoio audiovisual, assim como o fornecimento de água e café	diária	30		
	7	Auditório para 200 pessoas (em formato auditório), incluindo infraestrutura e mão de obra de apoio audiovisual, assim como o fornecimento de água e café	diária	15		
	8	Serviço de churrasco, com fornecimento dos alimentos, mão de obra e equipamentos. A quantidade mínima de pessoas será de 30 participantes.	refeição por pessoa	500		
	9	Serviço de pizza, com fornecimento dos alimentos, mão de obra e equipamentos. A quantidade mínima de pessoas para os eventos será de 30 participantes.	refeição por pessoa	500		
VALOR TOTAL (R\$)						

Declaramos, expressamente, que:



3.1 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, todas as despesas diretas e indiretas com materiais, mão de obra, taxas de gerenciamento, transportes, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários (tais como o Imposto sobre Serviços – ISS), comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução destes serviços

3.2 Validade da proposta: _____ (no mínimo 60 dias, contados da apresentação da proposta).

3.3 concordamos, integralmente e sem qualquer restrição, com as condições da contratação estabelecidas no Edital e seus anexos

3.4 PRAZO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS, CONFORME O DISPOSTO NO EDITAL. Declaramos que disponibilizaremos instalações, equipamentos e pessoal técnico adequados para realização do objeto da presente licitação.

3.5 Declaramos que os hotéis indicados a seguir estão situados em um raio de até 200km da cidade de São Paulo/SP e que atendem às especificações do Edital e Portaria nº 100/2011, do Ministério do Turismo, não necessariamente com a concessão do selo de classificação oficial, sendo no mínimo na categoria 4 (quatro) estrela e, que estamos cientes de que a SRRF08 vistoriará, previamente à fase de finalização do julgamento e da habilitação desta licitação e, a qualquer momento durante o período de realização dos serviços, as instalações dos hotéis indicados:

1) (Nome, endereço e site do hotel indicado): _____

2) (Nome, endereço e site do hotel indicado): _____

3) (Nome, endereço e site do hotel indicado): _____

4) (Nome, endereço e site do hotel indicado): _____

5) (Nome, endereço e site do hotel indicado): _____

Data e Assinatura

Representante Legal da Empresa



ANEXO V - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)

Este Instrumento de Medição de Resultados (IMR) objetiva avaliar a qualidade dos serviços prestados, tanto em relação aos serviços de agenciamento prestados pela Contratada como em relação à adequação do hotel onde se realizar o evento ao solicitado no Edital e anexos da licitação.

A medição e análise se darão por meio do preenchimento das seguintes tabelas, após o recebimento dos serviços de cada Contrato:

1) Para análise dos serviços prestados pela Contratada:

Requisito	Grau de Conformidade (Legenda: 10 pontos = Excelente; 8 pontos = Bom; 6 pontos = Regular; 4 pontos = Ruim; 2 pontos = Péssimo)				
	10	8	6	4	2
Durante a realização dos eventos, a Contratada deverá manter preposto disponível (presencialmente, por telefone ou whatsapp) em horário comercial					
Durante a realização dos eventos, a Contratada deverá promover a resolução breve das questões levantadas pela Contratante que estiverem em desacordo com o que foi contratado					

Faixas de Pontuação Final	Serviço entendido como	Ajuste a ser feito
18 a 20	Ótimo	-
14 a 16	Bom	-
10 a 12	Regular	-
6 a 8	Ruim	Glosa de 2,5% da fatura da Contratada
4	Péssimo	Glosa de 5% da fatura da Contratada

2) Para análise dos serviços prestados pelo estabelecimento hoteleiro:

Requisito	Grau de Conformidade (Legenda: 10 pontos = Excelente; 8 pontos = Bom; 6 pontos = Regular; 4 pontos = Ruim; 2 pontos = Péssimo)				
	10	8	6	4	2
Higiene nos quartos, auditórios e em todos os ambientes do hotel					
Adequação das refeições (café da manhã, almoço, coffee break, coquetel e jantar) ao pedido no Edital e anexos, em qualidade e quantidade					
Qualidade do sistema de audiovisual dos auditórios					
Adequação e conforto dos auditórios (tamanho, qualidade das cadeiras e instalações, ar-condicionado, colocação e reposição de água e café etc)					

Faixas de Pontuação Final	Serviço entendido como	Ajuste a ser feito
36-40	Ótimo	-
28 a 34	Bom	-
20 a 26	Regular	Possibilidade da Contratante em não mais aceitar eventos no hotel citado
12 a 18	Ruim	Possibilidade da Contratante em não mais aceitar eventos no hotel citado.
8 a 10	Péssimo	Possibilidade da Contratante em não mais aceitar eventos no hotel citado.

(assinado digitalmente)

FISCAL TÉCNICO DO CONTRATO



MINISTÉRIO DA
FAZENDA



Contratada:

() De acordo

() Contesto pelas razões abaixo descritas (motivação exclusivamente conforme item 3.2 do Anexo VIII-A da IN 5):

Responsável pela Contratada

RG.:

CPF.: