

PREGÃO ELETRÔNICO

3/2024

CONSELHO DE ARQUITETURA E URBANISMO DO BRASIL (UASG 926284)

OBJETO

Contratação de empresa especializada na realização de eventos corporativos e empresa com atividade principal de preparo e fornecimento de gêneros alimentícios, para atividades a serem executadas em todo o território nacional, por meio de processo licitatório, em regime de empreitada por preço unitário, sob demanda, conforme condições e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

VALOR ANUAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

R\$ 3.443.703,98 (três milhões, quatrocentos e quarenta e três mil, setecentos e três reais e noventa e oito centavos) para o lote 1 e R\$ 587.210,00 (quinhentos e oitenta e sete mil, duzentos e dez reais) para o lote 2.

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 9 de maio de 2024 às 10h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor preço global por lote.

MODO DE DISPUTA:

Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

NÃO



Baixe o APP Compras.gov.br
e apresente sua proposta!

**CONSELHO DE ARQUITETURA E URBANISMO DO BRASIL – CAU/BR****PREGÃO ELETRÔNICO Nº 3/2024**

(Processo Administrativo NUP nº 00146.000365/2024-65)

Torna-se público que o **CONSELHO DE ARQUITETURA E URBANISMO DO BRASIL – CAU/BR**, por meio de seu Pregoeiro e Equipe de Apoio, designados pela Portaria PRES nº 457, de 20 de julho de 2023, com sede no Edifício General Alencastro, SEPS EQ 702/902, 2º Andar - S/N, BL. “A” e “B”, Asa Sul, CEP: 70390-025, Brasília, Distrito Federal, realizará licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, com critério de julgamento menor preço global por lote, sob a forma de execução indireta, no regime de empreitada por preço global, nos termos do Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021; da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021; da Instrução Normativa SEGES/ME nº 116, de 21 de dezembro de 2021; da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006; da Lei 14.133, de 1º de abril de 2021 e as exigências estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada na realização de eventos corporativos e empresa com atividade principal de preparo e fornecimento de gêneros alimentícios, para atividades a serem executadas em todo o território nacional, por meio de processo licitatório, em regime de empreitada por preço unitário, sob demanda, divididos em dois lotes, a saber:

1.1.1. LOTE 1: destinado aos serviços, tais como locação de espaço, mobiliário, materiais, contratação de equipe, serviços e alimentação em espaços alugados, em Brasília e em outras cidades do território nacional, sobretudo em capitais.

1.1.2. LOTE 2: destinado aos itens alimentícios a serem fornecidos em eventos que ocorrerem nas dependências do CAU/BR, ou em espaços cedidos por instituição parceira, dentro de Brasília.

1.2. Trata-se de serviço comum, de natureza continuada, sendo o prazo de vigência da contratação de até 5 (cinco) anos, contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.3. Assim, o custo anual estimado da contratação é de R\$ 3.443.703,98 (três milhões, quatrocentos e quarenta e três mil, setecentos e três reais e noventa e oito centavos) para o lote 1 e R\$ 587.210,00 (quinhentos e oitenta e sete mil, duzentos e dez reais) para o lote 2.

1.4. Para a disputa eletrônica serão considerados os valores anuais, devido a parametrização do sistema.

1.5. As licitantes poderão ofertar lances para cada item, sagrando-se vencedora aquela que ofertar o menor valor global por cada lote licitado.

1.6. Considerando as alterações sistêmicas oriundas da Lei 14.133/2021, o certame poderá ser identificado no compras.gov.br como **Pregão Eletrônico Nº 90003/2024**.



2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras), por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

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

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

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

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

2.5. Considerando que o custo estimado da licitação é superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), não haverá o benefício de exclusividade para Micro Empresas e Empresas de Pequeno Porte (ME/EPP) previsto na [Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#).

2.6. Não poderão disputar esta licitação:

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

2.6.2. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

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

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

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

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

2.6.7. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital,



tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.6.8. Agente público do órgão ou entidade licitante;

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

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

2.7. O impedimento de que trata o item 2.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.6.2 e 2.6.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

2.10. O disposto nos itens 2.6.2 e 2.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

2.12. A vedação de que trata o item 2.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

3.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances,



os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 7.1.1 e 7.9.1 deste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.4 ou 3.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

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

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



- 3.10. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 3.11. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
- 3.11.1. A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- 3.11.2. Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 3.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
- 3.12.1. Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
- 3.12.2. Percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
- 3.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- 3.14. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 3.15. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 4.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 4.1.1. Valor total do item;
- 4.1.2. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;
- 4.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- 4.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 4.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer



alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

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

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

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

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

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

4.9.1. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.

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

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

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

5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

5.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

5.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

5.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

5.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro



e os licitantes.

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

5.6. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do grupo de itens, considerando o prazo e quantidades previstas no Termo de Referência anexo a este edital.

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

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

5.9. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$1,00 (um real).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



- 5.13.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 5.13.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 5.13.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 5.13.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.14. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.
- 5.14.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 5.14, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
- 5.14.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 5.14.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 5.14.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 5.14.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 5.14.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.15. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.16. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.17. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.18. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do



Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

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

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

5.21. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).

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

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

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

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

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

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

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

5.22.1.2. Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

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

5.22.1.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações



dos órgãos de controle.

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

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

5.22.2.2. Empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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

5.23.4. 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.

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

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

6. DA FASE DE JULGAMENTO

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

6.1.1. SICAF;

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



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

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

6.3. 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](#))

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

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

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

6.4. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

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

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

6.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.7.1. Contiver vícios insanáveis;

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

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

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

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

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

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

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

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

6.9. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise



de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

6.9.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

6.9.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado.

6.9.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexecutáveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

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

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

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

6.11.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

6.11.2. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.

6.11.3. Caso a produtividade for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

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

6.11.5. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia



empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

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

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

7.2.1. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados



nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

7.13. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.9.1.

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

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

7.16. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

8. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

8.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou solicitar esclarecimentos sobre o seu inteiro teor, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

8.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail licitacao@caubr.gov.br, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Edifício General Alencastro, SEPS EQ 702/902, 2º Andar - S/N, BL. "A" e "B", Asa Sul, CEP: 70390-025, Brasília, Distrito Federal.

8.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.



- 8.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 8.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 3 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.
- 8.6. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.
- 8.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 8.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 8.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.

9. DOS RECURSOS

- 9.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 9.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 9.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 9.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 9.3.2. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 9.3.3. Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no [§ 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 9.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 9.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 9.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 9.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus



interesses.

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

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

9.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no endereço constante neste Edital.

10. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

10.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

10.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

10.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

10.1.2.4. Deixar de apresentar amostra;

10.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

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

10.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

10.1.5. Fraudar a licitação

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

10.1.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

10.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

10.1.6.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

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

10.2.1. Advertência;



10.2.2. Multa;

10.2.3. Impedimento de licitar e contratar e

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

10.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

10.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.

10.3.2. As peculiaridades do caso concreto

10.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes

10.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

10.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 5 dias úteis, a contar da comunicação oficial.

10.4.1. Para as infrações previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

10.4.2. Para as infrações previstas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

10.5. 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.

10.6. 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.

10.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

10.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).

10.9. 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 10.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do [art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022](#).



10.10. 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.

10.11. 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.

10.12. 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.

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

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

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

11.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

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

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

11.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o



dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

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

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

11.11. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <https://transparencia.caubr.gov.br/licitacoes/>, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Edifício General Alencastro, SEPS EQ 702/902, 2º Andar - S/N, BL. "A" e "B", Asa Sul, CEP: 70390-025, Brasília, Distrito Federal, nos dias úteis, no horário das 9 horas às 17 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

11.12.1. ANEXO I - Termo de Referência

11.12.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato

Brasília (DF), 22 de abril de 2024.

MARCOS CAMILO

Pregoeiro

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**

Processo Administrativo SEI nº 00146.000365/2024-65

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Este processo destina-se à contratação de empresa especializada na realização de eventos corporativos e empresa com atividade principal de preparo e fornecimento de gêneros alimentícios, para atividades a serem executadas em todo o território nacional, por meio de processo licitatório, em regime de empreitada por preço unitário, sob demanda, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. Os serviços abrangem: planejamento operacional, organização, execução, acompanhamento, apoio logístico, fornecimento de alimentação e bebida, infraestrutura, mobiliário, equipamentos, ornamentação, confecção de material de apoio, fornecimento de itens alimentícios e serviços de buffet e outros serviços correlatos para o Conselho de Arquitetura e Urbanismo do Brasil (CAU/BR), os quais serão executados sob demanda, em regime de empreitada por preço unitário.

1.3. Os itens estarão divididos em 2 (dois) lotes, sendo:

1.3.1. LOTE 1: destinado aos serviços, tais como locação de espaço, mobiliário, materiais, contratação de equipe, serviços e alimentação em espaços alugados, em Brasília e em outras cidades do território nacional, sobretudo em capitais.

| LOTE 1 - EMPRESA DE EVENTOS CATSER: 14591 | | | | | |
|---|--|---------|--------------------------|-----------------------|--------------------|
| GRUPO A - LOCAÇÃO DE ESPAÇO FÍSICO, EQUIPAMENTOS, ALIMENTOS E BEBIDAS | | | | | |
| A1. LOCAÇÃO DE ESPAÇO FÍSICO. EM AMBIENTE HOTELEIRO (mínimo 4 estrelas) hotel deverá ficar necessariamente nos Setores Hoteleiros Sul ou Norte, no Plano Piloto de Brasília, e sua locação, em qualquer cidade que venha a ocorrer o evento, dependerá de aprovação prévia do CAU/BR). FORA DE AMBIENTE HOTELEIRO: com padrão de espaço similar à categoria hoteleira mínima de 4 Estrelas. O espaço deverá ser de alto padrão e, em Brasília, deverá ficar necessariamente nas Asas Sul ou Norte, no Plano Piloto. O fornecedor deverá enviar no mínimo três opções de espaços e as locações dependerão de aprovação prévia do CAU/BR. | | | | | |
| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE | ESTIMATIVA PARA 12 MESES | VALOR UNITÁRIO MÁXIMO | VALOR FINAL MÁXIMO |
| 1 | Auditório com capacidade entre 100 e 150 pessoas | Diária | 2 | R\$ 7.000,00 | R\$ 14.000,00 |
| 2 | Auditório com capacidade entre 150 e 200 pessoas | Diária | 3 | R\$ 9.500,00 | R\$ 28.500,00 |
| 3 | Auditório com capacidade entre 200 e 300 pessoas | Diária | 3 | R\$ 15.000,00 | R\$ 45.000,00 |



| | | | | | |
|---|---|--------|---|--------------|---------------|
| 4 | Sala de reuniões com capacidade para 30 pessoas em formato escolar, "U" ou espinha de peixe, com mesas e cadeiras. Além de acomodar a quantidade indicada de participantes, a sala deverá ter espaço para acomodar também mesa diretora, telões, espaço para técnicos de som, imagem e filmagem. | Diária | 4 | R\$ 2.500,00 | R\$ 10.000,00 |
| 5 | Sala de reuniões com capacidade para 60 pessoas no formato "U", espinha de peixe ou escolar (com cadeiras e mesas). Além de acomodar a quantidade indicada de participantes, a sala deverá ter espaço para acomodar também mesa diretora, telões, espaço para técnicos de som, imagem e filmagem. | Diária | 4 | R\$ 3.500,00 | R\$ 14.000,00 |

A2. LOCAÇÃO DE ESPAÇO FÍSICO. EM AMBIENTE HOTELEIRO (mínimo 5 estrelas) hotel deverá ficar necessariamente nos Setores Hoteleiros Sul ou Norte ou Setor de Clubes Sul ou Norte, no Plano Piloto de Brasília, e sua locação, em qualquer localidade que venha a ocorrer o evento, dependerá de aprovação prévia do CAU/BR). FORA DE AMBIENTE HOTELEIRO: com padrão de espaço similar à categoria hoteleira mínima de 5 Estrelas. O espaço deverá ser de alto padrão e, em Brasília, deverá ficar necessariamente em Brasília, no Plano Piloto. O fornecedor deverá enviar no mínimo três opções de espaços e as locações dependerão de aprovação prévia do CAU/BR.

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE | ESTIMATIVA PARA 12 MESES | VALOR UNITÁRIO MÁXIMO | VALOR FINAL MÁXIMO |
|------|--|---------|--------------------------|-----------------------|--------------------|
| 6 | Salão de eventos com capacidade para 300 pessoas para evento solene em formato banquete. | Diária | 2 | R\$ 18.000,00 | R\$ 36.000,00 |

A3. INTERNET EM ESPAÇOS ALUGADOS - espaço padrão 4 estrelas ou superior

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE | ESTIMATIVA PARA 12 MESES | VALOR UNITÁRIO MÁXIMO | VALOR FINAL MÁXIMO |
|------|---|---------|--------------------------|-----------------------|--------------------|
| 7 | Ponto de internet cabeada com link dedicado de no mínimo 50 MB full (upload e download). Já inclui instalação, os serviços de provedor, cabeamento e técnico de T.I. quando necessário. | Diária | 16 | R\$ 3.500,00 | R\$ 56.000,00 |
| 8 | Link de internet wi-fi dedicado de no mínimo 50 MB full (upload e download). Já inclui instalação, os serviços de provedor, cabeamento e técnico de T.I. quando necessário. | Diária | 16 | R\$ 3.500,00 | R\$ 56.000,00 |
| 9 | Link de internet wi-fi dedicado de no mínimo 100 mega 100 MB full (upload e download). Já inclui instalação, os serviços de provedor, cabeamento e técnico de T.I. quando necessário. | Diária | 16 | R\$ 4.500,00 | R\$ 72.000,00 |
| 10 | Instalação de ponto lógico extra | Diária | 15 | R\$ 200,00 | R\$ 3.000,00 |

A4. INTERNET EM ESPAÇOS ALUGADOS - espaço padrão 5 estrelas



| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE | ESTIMATI VA PARA 12 MESES | VALOR UNITÁRIO MÁXIMO | VALOR FINAL MÁXIMO |
|--|---|------------|---------------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| 11 | Ponto de internet cabeada com link dedicado de no mínimo 50 MB full (upload e download). Já inclui instalação, os serviços de provedor, cabeamento e técnico de T.I. quando necessário. | Diária | 2 | R\$ 3.516,67 | R\$ 7.033,34 |
| 12 | Link de internet wi-fi dedicado de no mínimo 50 MB full (upload e download). Já inclui instalação, os serviços de provedor, cabeamento e técnico de T.I. quando necessário. | Diária | 2 | R\$ 3.500,00 | R\$ 7.000,00 |
| 13 | Instalação de ponto lógico extra | Diária | 4 | R\$ 200,00 | R\$ 800,00 |
| A5. ALIMENTOS E BEBIDAS EM AMBIENTE HOTELEIRO (Hotel com mínimo de 4 Estrelas) OU ESPAÇO DE CONVENÇÕES E EVENTOS COMPATÍVEL COM ESTE PADRÃO OU SUPERIOR | | | | | |
| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE | ESTIMATI VA PARA 12 MESES | VALOR UNITÁRIO MÁXIMO | VALOR FINAL MÁXIMO |
| 14 | Coffee Break tipo 1: Serviço completo de buffet. Duração do serviço de uma hora. | Por pessoa | 500 | R\$ 50,00 | R\$ 25.000,00 |
| 15 | Coffee Break tipo 2: Serviço completo de buffet. Duração do serviço de uma hora. | Por pessoa | 500 | R\$ 60,00 | R\$ 30.000,00 |
| 16 | Coffee Break tipo 3: Serviço completo de buffet. Duração do serviço de uma a duas horas. | Por pessoa | 200 | R\$ 70,00 | R\$ 14.000,00 |
| 17 | Serviço de brunch: Serviço completo de buffet. Duração dos serviços de uma a duas horas | Por pessoa | 250 | R\$ 60,00 | R\$ 15.000,00 |
| 18 | Fornecimento de água mineral em garrafas individuais, 500 ml (servido em copo de vidro) | Unidade | 300 | R\$ 10,00 | R\$ 3.000,00 |
| 19 | Fornecimento de café (Garrafas Térmicas com capacidade de 1 litro) | Garrafa | 300 | R\$ 70,00 | R\$ 21.000,00 |
| 20 | Garrafão de água - 20 litros (inclui instalação de bebedouro com água gelada e natural) | Unidade | 100 | R\$ 100,00 | R\$ 10.000,00 |
| 21 | Bandeja de pão ou biscoito de queijo (incluir louças) | Centena | 250 | R\$ 115,00 | R\$ 28.750,00 |
| 22 | Bandeja de petit four ou amanteigados doces e salgados | Centena | 250 | R\$ 130,00 | R\$ 32.500,00 |
| 23 | Bandeja de salgados variados, fritos ou assados (incluir louças) | Centena | 250 | R\$ 150,00 | R\$ 37.500,00 |
| 24 | Mini- sanduíches ou mini tapiocas (incluir louças) | Centena | 250 | R\$ 200,00 | R\$ 50.000,00 |



| | | | | | |
|----|---|---------|-----|------------|---------------|
| 25 | Bolo ou outro tipo de massa ou quitanda doce (incluir louças) | Quilo | 250 | R\$ 100,00 | R\$ 25.000,00 |
| 26 | Refrigerantes (normal, Light ou zero) incluir copos | Litro | 250 | R\$ 15,00 | R\$ 3.750,00 |
| 27 | Salada de frutas sortidas - porção individual de no mínimo 200 gramas cada. | Unidade | 500 | R\$ 15,00 | R\$ 7.500,00 |
| 28 | Suco de fruta (light e normal) - incluir jarra, copos açúcar e adoçante. | Litro | 250 | R\$ 15,00 | R\$ 3.750,00 |

A6 ALIMENTOS E BEBIDAS EM AMBIENTE HOTELEIRO (5 estrelas) OU ESPAÇO DE EVENTOS COMPATÍVEL COM ESTE PADRÃO OU SUPERIOR.

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE | ESTIMATI VA PARA 12 MESES | VALOR UNITÁRIO MÁXIMO | VALOR FINAL MÁXIMO |
|----------------------|--|------------|---------------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| 29 | Serviço de coquetel: Serviço completo de buffet. Duração do serviço de quatro horas. | Por pessoa | 300 | R\$ 145,00 | R\$ 43.500,00 |
| 30 | Coffee Break tipo 3: Serviço completo de buffet. Duração do serviço de uma a duas horas. | Por pessoa | 100 | R\$ 90,00 | R\$ 9.000,00 |
| 31 | Bandeja de petit four ou amanteigados doces e salgados. | Centena | 30 | R\$ 60,00 | R\$ 1.800,00 |
| 32 | Fornecimento de água mineral em garrafas individuais, 500 ml (servido em copo de vidro). | Unidade | 50 | R\$ 12,00 | R\$ 600,00 |
| 33 | Fornecimento de café (Garrafas Térmicas com capacidade de 1 litro). | Unidade | 30 | R\$ 100,00 | R\$ 3.000,00 |
| 34 | Garrafão de água - 20 litros (inclui instalação de bebedouro com água gelada e natural). | Unidade | 20 | R\$ 150,00 | R\$ 3.000,00 |
| TOTAL GRUPO A | | | | | R\$ 716.983,34 |

GRUPO B - SERVIÇOS E RECURSOS HUMANOS PARA EVENTOS**B1. SERVIÇOS PARA EVENTOS**

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE | ESTIMATI VA PARA 12 MESES | VALOR UNITÁRIO MÁXIMO | VALOR FINAL MÁXIMO |
|------|---------------|---------|---------------------------------|-----------------------------|--------------------------|
|------|---------------|---------|---------------------------------|-----------------------------|--------------------------|



| 35 | Tradução Simultânea: eventos presenciais ou híbridos: serviços profissionais de 2 intérpretes de conferência, coordenação e locação de equipamento para tradução simultânea. Inclui: Sistema de interpretação simultânea para 2 idiomas; Cabine de isolamento acústico para intérpretes, caso não disponível no local; Headsets com 2 fones e 2 microfones para intérpretes; Console central de intérpretes; Transmissores para 2 canais de voz; Receptores e fones auriculares anatômicos para participantes; Técnico capacitado e uniformizado e Recepcionista para entrega e recolhimento dos aparelhos (para até 200 participantes). | diária de 8 horas | 5 | R\$ 13.500,00 | R\$ 67.500,00 |
|--|--|---------------------------|---------------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| 36 | Tradução Simultânea - eventos híbridos ou online: serviços profissionais de 2 intérpretes de conferência. Os intérpretes deverão utilizar computador, fone, câmera e demais equipamentos próprios, além de transmitir de local com internet segura e estável. | dupla - diária de 8 horas | 2 | R\$ 6.500,00 | R\$ 13.000,00 |
| 37 | Interpretação de Libras: serviço profissional de 2 intérprete de libras. No caso de eventos híbridos ou online, o intérprete deverá utilizar computador, fone, câmera e demais equipamentos próprios, além de transmitir de local com internet segura e estável. | dupla - diária 8 horas | 12 | R\$ 2.500,00 | R\$ 30.000,00 |
| B2. RECURSOS HUMANOS (incluindo despesas com transporte e alimentação de cada pessoa) | | | | | |
| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE | ESTIMATI VA PARA 12 MESES | VALOR UNITÁRIO MÁXIMO | VALOR FINAL MÁXIMO |
| 38 | Coordenador de Secretaria | Diária 8h | 4 | R\$ 500,00 | R\$ 2.000,00 |
| 39 | Coordenador de Recepcionistas | Diária 8h | 4 | R\$ 350,00 | R\$ 1.400,00 |
| 40 | Garçom uniformizado | Diária 8h | 70 | R\$ 300,00 | R\$ 21.000,00 |
| 41 | Copeira uniformizada | Diária 8h | 20 | R\$ 300,00 | R\$ 6.000,00 |
| 42 | Mestre de cerimônias com experiência em eventos. A licitante deverá apresentar 3 opções para aprovação prévia do CAU/BR | Diária 8h | 12 | R\$ 1.200,00 | R\$ 14.400,00 |
| 43 | Recepcionista uniformizado | Diária 8h | 90 | R\$ 350,00 | R\$ 31.500,00 |
| 44 | Segurança uniformizado (Terno preto) | Diária 8h | 12 | R\$ 300,00 | R\$ 3.600,00 |
| 45 | Brigadista uniformizado | Diária 8h | 15 | R\$ 300,00 | R\$ 4.500,00 |
| 46 | Assistente de Palco com experiência em solenidades uniformizados em trajes sociais. | Diária 8h | 8 | R\$ 280,00 | R\$ 2.240,00 |
| 47 | Carregadores | Diária 8h | 80 | R\$ 250,00 | R\$ 20.000,00 |



| 48 | Serviço de limpeza para evento com até 300 pessoas. Limpeza durante a montagem, evento e desmontagem. Deve incluir pessoal e material de limpeza e descartáveis tais como: lixeiras, sacos de lixo, papel higiênico, produtos de limpeza, sabonete para os banheiros dos convidados e demais insumos necessários. | Diária 8h | 5 | R\$ 900,00 | R\$ 4.500,00 |
|---|--|---------------------------|--------------------------|-----------------------|-----------------------|
| 49 | Quarteto formado por músicos profissionais para ambientação musical e execução do Hino Nacional. Sujeito à pré-aprovação mediante portfólio enviado ao CAU/BR em até 30 dias antes do evento. | Conjunto | 2 | R\$ 8.250,00 | R\$ 16.500,00 |
| 50 | DJ Profissional para ambientação musical e acompanhamento da solenidade. Sujeito à pré-aprovação mediante portfólio enviado ao CAU/BR em até 30 dias antes do evento. | Diária de 6h | 2 | R\$ 1.950,00 | R\$ 3.900,00 |
| B3. SERVIÇOS DE FILMAGEM, TRANSMISSÃO E FOTOGRAFIA COM MÃO-DE-OBRA ESPECIALIZADA | | | | | |
| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE | ESTIMATIVA PARA 12 MESES | VALOR UNITÁRIO MÁXIMO | VALOR FINAL MÁXIMO |
| 51 | Filmagem do evento em HD (captação com duas câmeras HD e equipe com 2 cinegrafistas e 1 assistente, 1 editor e mesa de edição) - entrega do material editado em mídia física e em arquivo digital. | Diária 8 horas | 4 | R\$ 3.500,00 | R\$ 14.000,00 |
| 52 | Fotógrafo com Experiência. Equipamento próprio e entrega de fotos tratadas do evento. Profissionais sujeitos a pré-aprovação por parte do CAU/BR mediante análise de currículo e portfólio. | Diária 8 horas | 72 | R\$ 1.100,00 | R\$ 79.200,00 |
| 53 | Filmagem e transmissão in loco de evento solene: Captação de imagens HD com 2 câmeras; Transmissão ao vivo das imagens captadas pelas câmeras para os dois telões laterais do palco; Captação de som - mesa; Iluminação para filmagem; Modo de entrega do material captado (bruto) para decupagem feita pelo cliente: 2 (dois) DVDs – DVD Vídeo – 1 DVD por câmera; Edição, montagem, inserção de letterings e vinheta de abertura do material de acordo com a decupagem do cliente; Entrega de 2 (dois) DVDs – com 2 arquivos em formatos h264 e wmv - com o material finalizado ; Entrega de material editado. | Conjunto - diária 8 horas | 2 | R\$ 6.000,00 | R\$ 12.000,00 |
| TOTAL GRUPO B | | | | | R\$ 347.240,00 |
| GRUPO C - LOCAÇÃO DE MOBILIÁRIO, CENOGRAFIA E MATERIAIS GRÁFICOS. | | | | | |



| C1. SERVIÇOS DE PRODUÇÃO DE MATERIAS DE SINALIZAÇÃO, IDENTIFICAÇÃO E AMBIENTAÇÃO DE EVENTOS | | | | | |
|---|---|--------------------|---------------------------------|------------------------------|---------------------------|
| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE | ESTIMATIVA PARA 12 MESES | VALOR UNITÁRIO MÁXIMO | VALOR FINAL MÁXIMO |
| 54 | Painel fundo de palco autoportante, impressão digital 4/0 em lona fosca. Acabamento em estrutura metálica, dimensões compatíveis com o fundo de palco e frente de mesa - que pode variar de acordo com local e projeto apresentado. | M² | 150 | R\$ 110,00 | R\$ 16.500,00 |
| 55 | Banners com medida de 0,80 x 1,60m, com impressão 360x360 dpi, policromia, impressão digital em lona vinílica fosca ou em tecido. Com suporte | Unidade | 36 | R\$ 110,00 | R\$ 3.960,00 |
| 56 | Arranjos para base de púlpito 50 cm de extensão, altura mínima de 60cm e máxima de 70cm. Referência dos arranjos deve ser enviada para aprovação até 30 dias antes do evento. | Unidade | 5 | R\$ 350,00 | R\$ 1.750,00 |
| 57 | Arranjos para Buffet, apoio para coquetel e café Base de vidro, espelho, madeira, ferro ou outros. Bases de aproximadamente 30cm de largura, altura mínima de 60cm e máxima de 70cm. Referência dos arranjos deve ser enviada para aprovação até 30 dias antes do evento. | Unidade | 8 | R\$ 400,00 | R\$ 3.200,00 |
| 58 | Locação de plantas ornamentais como palmeiras, árvores ou plantas similares, de 1,50 a 2m de altura. | Unidade | 20 | R\$ 500,00 | R\$ 10.000,00 |
| C2. ALUGUEL OU CONSTRUÇÃO DE MOBILIÁRIO E MONTAGEM, DECORAÇÃO E SOLUÇÃO TÉCNICA PARA EVENTOS | | | | | |
| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE | ESTIMATIVA PARA 12 MESES | VALOR UNITÁRIO MÁXIMO | VALOR FINAL MÁXIMO |
| 59 | Locação de mesas de 180cm de comprimento, mínimo de 40cm e máximo de 50cm de largura e 75cm de altura. Cada mesa deve ter uma toalha de mesa na cor preta grande o suficiente para cobri-la de modo que toquem o chão na parte da frente da mesa, conferindo maior conforto e privacidade aos participantes. Valor deve incluir frete e montagem. | Unidade por diária | 400 | R\$ 200,00 | R\$ 80.000,00 |
| 60 | Toalhas de mesa: toalhas de mesa na cor preta de mesmo tamanho apontado no item 59 | Unidade por diária | 30 | R\$ 75,00 | R\$ 2.250,00 |



| | | | | | |
|----|---|--------------------|------|------------|---------------|
| 61 | Locação de mesa: mesas de 150cm de comprimento, mínimo de 40cm e máximo de 50cm de largura e 75cm de altura. Cada mesa deve ter uma toalha de mesa na cor preta grande o suficiente para cobri-la de modo que toquem o chão na parte da frente da mesa, conferindo maior conforto e privacidade aos participantes. Valor deve incluir frete e montagem. | Unidade por diária | 300 | R\$ 120,00 | R\$ 36.000,00 |
| 62 | Toalhas extras: toalhas de mesa na cor preta de mesmo tamanho apontado no item 61 | Unidade por diária | 30 | R\$ 50,00 | R\$ 1.500,00 |
| 63 | Cadeira com assento e encosto estofados, com estrutura de madeira ou ferro. Valor deve incluir frete e montagem. | Unidade por diária | 1000 | R\$ 55,00 | R\$ 55.000,00 |
| 64 | Balcão de credenciamento em madeira pintada (cor a escolher), com piso elevado para passagem de instalações dos equipamentos necessários | M² | 25 | R\$ 450,00 | R\$ 11.250,00 |
| 65 | Balcão de recepção com prateleiras, portas de correr e testeiros com iluminação | M² | 25 | R\$ 440,00 | R\$ 11.000,00 |
| 66 | Extintor de incêndio - pó químico CO2 | Unidade | 6 | R\$ 110,00 | R\$ 660,00 |
| 67 | Lixeiras cilíndricas na cor branca ou cromada. Altura = 0,50m | Unidade | 30 | R\$ 90,00 | R\$ 2.700,00 |
| 68 | Poltrona com estrutura em madeira, revestido com espuma de poliuretano, manta acrílica e acabamento em couro sintético (cor a definir). | Unidade | 30 | R\$ 170,00 | R\$ 5.100,00 |
| 69 | Púlpito em acrílico com suporte para microfone e água | Unidade | 12 | R\$ 250,00 | R\$ 3.000,00 |
| 70 | Sofá 2 lugares - Sofá de 3 lugares com estrutura em madeira, revestido com espuma de poliuretano, manta acrílica e acabamento em couro (cor a definir) | Unidade | 12 | R\$ 340,00 | R\$ 4.080,00 |
| 71 | Mesa Lateral - Mesa (50x50cm) tampo em vidro ou madeira aglomerada ou MDF folheado em madeira de poliuretano ou cera, acabamento em verniz escuro, e com bases e pés em metal cromado - modelo sujeito à aprovação prévia do CAU/BR | Unidade | 24 | R\$ 145,00 | R\$ 3.480,00 |
| 72 | Mesa de centro - Mesa (100x100cm) ou (120x120cm), com tampo em vidro ou madeira aglomerado ou mdf folheado em madeira de poliuretano ou cera, com acabamento em verniz tom escuro e com bases e pés em metal cromado - modelo sujeito à aprovação prévia do CAU/BR | Unidade | 12 | R\$ 200,00 | R\$ 2.400,00 |



| | | | | | |
|----|--|-------------------|----|---------------|---------------|
| 73 | Conjuntos de mesas tipo "bistrô" com 4 banquetas em cada de madeira e ferro ou alumínio. Modelos sujeitos a aprovação prévia do CAU/BR | Unidade | 60 | R\$ 325,00 | R\$ 19.500,00 |
| 74 | Flipcharts | Unidade | 30 | R\$ 140,00 | R\$ 4.200,00 |
| 75 | Decoração para evento solene - O mobiliário e as peças decorativas devem ser de alto padrão, e se apresentar em perfeito estado de conservação. A empresa deverá desenvolver projeto de decoração que inclua imagens das peças e móveis a serem utilizados. O projeto deve ser apresentado com antecedência mínima de 30 dias antes da data do evento. A contratação do projeto apresentado e dos itens que ele abarca estarão sujeitas à aprovação prévia do CAU/BR. Composição do mobiliário: 7 mesas de madeira de demolição para 8 convidados, com cadeiras de madeira e assento estofado; 7 mesas com toalha para 8 convidados com cadeiras de madeira e assento estofado, 13 conjuntos bistrôs de madeira com 4 banquetas do mesmo material em cada; 4 lounges de 5 lugares cada, compostos por sofás de tecido, poltronas de madeira com estofado ; 4 mesas de centro em madeira de demolição; 8 mesas laterais em madeira de demolição; 4 aparadores em madeira de demolição; 4 bancos de jardim de madeira para 3 lugares cada; 6 poltronas para jardim de madeira; 4 tapetes sisal, persa ou kilin para lounges de sofás; Duas mesas de 3m de comprimento de madeira para buffet com toalha; 1 mesa para arranjo de impacto; 2 aparadores ou balcões para credenciamento e 2 conversações com 3 poltronas em cada. | Conjunto - diária | 1 | R\$ 36.500,00 | R\$ 36.500,00 |
| 76 | Decoração floral para evento solene - 200 convidados - Decoração floral com folhagem e flores de plantas tropicais 3 arranjos grandes para duas mesas de buffet e uma mesa de café, 24 arranjos médios para 6 aparadores, 14 mesas de convidados de 8 lugares e 4 lounges de 5 lugares. 13 arranjos pequenos para mesas bistrôs (arranjos pequenos com velas), 3 arranjos de impacto para entrada do evento. Deve incluir suportes como bases, cachepôs e vasos, frete, montagem e desmontagem. Referência dos arranjos deve ser enviada para aprovação até 30 dias antes do evento. | Conjunto - diária | 1 | R\$ 15.000,00 | R\$ 15.000,00 |



| | | | | | |
|----|---|-------------------|----|--------------|--------------|
| 77 | Palco: Piso-Palco plataforma em estrutura de duralumínio e madeira compensada com acabamento em carpete grafite e saia em tecido Oxford preto com 01 escada e 01 rampa sem corrimão e sem guarda corpo com até 0,60m de altura. | M2 | 24 | R\$ 126,00 | R\$ 3.024,00 |
| 78 | Sonorização de palco - 01 Microfone dinâmico sem fio UHF tipo bastão (handheld); 01 Microfones dinâmicos com pedestais; 01 Mesa digital YAMAHA 01V96; 02 Caixas processadas QSC K10 com pedestais; 01 Técnico de áudio; 01 Auxiliar de Palco. | Conjunto - diária | 2 | R\$ 2.500,00 | R\$ 5.000,00 |
| 79 | Sonorização para ambientação: Sonorização para quarteto de música instrumental e DJ. 01 técnico auxiliar | Conjunto - diária | 2 | R\$ 3.250,00 | R\$ 6.500,00 |
| 80 | Iluminação: Refletores Elipsoidais ETC 575 360 com íris e faca; inclui cabeamento, montagem, estrutura de suporte com forração em tecido preto, equipe técnica e acompanhamento | Unidade | 8 | R\$ 500,00 | R\$ 4.000,00 |
| 81 | Refletores ULTRAPAR 575 Foco #5. Inclui cabeamento, montagem, estrutura de suporte com forração em tecido preto, equipe técnica e acompanhamento | Unidade | 10 | R\$ 120,00 | R\$ 1.200,00 |
| 82 | Iluminação: Refletores LED RGBWA 12X15W SLIM; inclui cabeamento, montagem, estrutura de suporte com forração em tecido preto, equipe técnica e acompanhamento | Unidade | 20 | R\$ 150,00 | R\$ 3.000,00 |
| 83 | Iluminação: Refletores LED SLIM 50W OUTDOOR (IP66); inclui cabeamento, montagem, estrutura de suporte com forração em tecido preto, equipe técnica e acompanhamento | unidade | 20 | R\$ 130,00 | R\$ 2.600,00 |
| 84 | Iluminação: Moving light. Inclui cabeamento, montagem, estrutura de suporte com forração em tecido preto, equipe técnica e acompanhamento | unidade | 12 | R\$ 250,00 | R\$ 3.000,00 |
| 85 | Iluminação: 01 Mesa de luz (DMX) com mínimo de 12 Canais de dimmer de 4 KW cada e 01 MAIN POWER 380V / 400A01. Montagem e acompanhamento de equipe técnica e Iluminador. | unidade | 3 | R\$ 1.000,00 | R\$ 3.000,00 |



| 86 | Painéis de LED Pannel de Led instalado em suporte próprio. Placas de 0,50 X 0,50, Resolução 1280 x 768, Pannel.3.9mm, 2 sendcard 660, 1 procesadora x1, máquina com resolume, 1 MainPower. Interfaces mínimas: (HDMI / DVI / DP / RS-232 (entrada e saída)). Resolução full HD 4K. Inclui: Instalação, cabos, computador e software para inserção das imagens Led. Deve ser instalado em estrutura cenográfica própria, de acordo com layout e especificações da contratante. Equipe técnica de montagem e para acompanhamento do evento. | m2 | 60 | R\$ 500,00 | R\$ 30.000,00 |
|--|---|---------|--------------------------|-----------------------|-----------------------|
| 87 | Grupo gerador silenciado e estabilizado de 380V/180 KVA | Unidade | 4 | R\$ 4.750,00 | R\$ 19.000,00 |
| TOTAL GRUPO C | | | | | R\$ 409.354,00 |
| GRUPO D - EVENTOS FORA DE BRASILIA | | | | | |
| D1. LOCAÇÃO DE ESPAÇO FÍSICO EM AMBIENTE HOTELEIRO ou fora de ambiente hoteleiro, desde que apresente padrão de espaço similar à categoria hoteleira mínima de 4 Estrelas. O espaço deverá ser de alto padrão e deverá estar localizado em área nobre e de fácil acesso. Em qualquer cidade que o evento venha a ocorrer, as locações dependerão de aprovação prévia do CAU/BR. | | | | | |
| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE | ESTIMATIVA PARA 12 MESES | VALOR UNITÁRIO MÁXIMO | VALOR FINAL MÁXIMO |
| 88 | Auditório com capacidade entre 100 a 150 pessoas. | Diária | 12 | R\$ 8.000,00 | R\$ 96.000,00 |
| 89 | Auditório com capacidade entre 150 e 200 pessoas | Diária | 4 | R\$ 12.000,00 | R\$ 48.000,00 |
| 90 | Auditório com capacidade entre 200 e 300 pessoas | Diária | 4 | R\$ 18.500,00 | R\$ 74.000,00 |
| 91 | Sala de reuniões ou multiuso com capacidade para 15 pessoas em formato escolar, "U" ou espinha de peixe, com mesas e cadeiras. Além de acomodar a quantidade indicada de participantes, a sala deverá ter espaço para acomodar também mesa diretora, telões, espaço para técnicos de som, imagem e filmagem. | Diária | 15 | R\$ 3.000,00 | R\$ 45.000,00 |
| 92 | Sala de reuniões ou multiuso com capacidade para 30 pessoas em formato escolar, "U" ou espinha de peixe, com mesas e cadeiras. Além de acomodar a quantidade indicada de participantes, a sala deverá ter espaço para acomodar também mesa diretora, telões, espaço para técnicos de som, imagem e filmagem. | Diária | 30 | R\$ 3.000,00 | R\$ 90.000,00 |



| | | | | | |
|----|--|--------|----|---------------|----------------|
| 93 | Sala de reuniões ou multiuso com capacidade para 60 pessoas no formato "U", espinha de peixe ou escolar (com cadeiras e mesas). Além de acomodar a quantidade indicada de participantes, a sala deverá ter espaço para acomodar também mesa diretora, telões, espaço para técnicos de som, imagem e filmagem. | Diária | 26 | R\$ 5.500,00 | R\$ 143.000,00 |
| 94 | Sala de reuniões ou multiuso com capacidade para 100 pessoas no formato "U", espinha de peixe ou escolar (com cadeiras e mesas). Além de acomodar a quantidade indicada de participantes, a sala deverá ter espaço para acomodar também mesa diretora, telões, espaço para técnicos de som, imagem e filmagem. | Diária | 20 | R\$ 6.500,00 | R\$ 130.000,00 |
| 95 | Salão para evento solene com capacidade para 300 pessoas em formato banquete. | Diária | 2 | R\$ 15.000,00 | R\$ 30.000,00 |

D2. ALIMENTOS E BEBIDAS EM AMBIENTE HOTELEIRO (Hotel com mínimo de 4 Estrelas)

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE | ESTIMATIVA PARA 12 MESES | VALOR UNITÁRIO MÁXIMO | VALOR FINAL MÁXIMO |
|------|---|------------|--------------------------|-----------------------|--------------------|
| 96 | Coffee Break tipo 1: Serviço completo de buffet. Duração do serviço de uma hora. | Por pessoa | 2000 | R\$ 70,00 | R\$ 140.000,00 |
| 97 | Coffee Break tipo 2: Serviço completo de buffet. Duração do serviço de uma hora. | Por pessoa | 2000 | R\$ 75,00 | R\$ 150.000,00 |
| 98 | Coffee Break tipo 3: Serviço completo de buffet. Duração do serviço de uma hora. | Por pessoa | 250 | R\$ 80,00 | R\$ 20.000,00 |
| 99 | Serviço de coquetel: Serviço completo de buffet. Duração do serviço de quatro horas. | Por pessoa | 300 | R\$ 195,00 | R\$ 58.500,00 |
| 100 | Fornecimento de água mineral em garrafas individuais, 500 ml (servido em copo de vidro) | Unidade | 500 | R\$ 8,90 | R\$ 4.450,00 |
| 101 | Fornecimento de café (Garrafas Térmicas com capacidade de 1 litro) | Garrafa | 500 | R\$ 85,00 | R\$ 42.500,00 |
| 102 | Garrafão de água - 20 litros (inclui instalação de bebedouro com água gelada e natural) | Unidade | 400 | R\$ 100,00 | R\$ 40.000,00 |
| 103 | Bandeja de pão ou biscoito de queijo (incluir louças) | Centena | 500 | R\$ 90,00 | R\$ 45.000,00 |
| 104 | Bandeja de salgados variados, fritos ou assados (incluir louças) | Centena | 500 | R\$ 130,00 | R\$ 65.000,00 |
| 105 | Mini- sanduíches ou mini tapiocas (incluir louças) | Centena | 500 | R\$ 200,00 | R\$ 100.000,00 |
| 106 | Bolo ou outro tipo de massa ou quitanda doce (incluir louças) | Quilo | 500 | R\$ 100,00 | R\$ 50.000,00 |



| 107 | Refrigerantes (normal, Light ou zero) incluir copos | Litro | 500 | R\$ 15,00 | R\$ 7.500,00 |
|--|--|----------------|---------------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| 108 | Suco de fruta (light e normal) - incluir jarra, copos açúcar e adoçante | Litro | 500 | R\$ 13,00 | R\$ 6.500,00 |
| D3. RECURSOS HUMANOS (incluindo despesas com traslados e alimentação de cada pessoa) e SERVIÇOS | | | | | |
| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE | ESTIMATI VA PARA 12 MESES | VALOR UNITÁRIO MÁXIMO | VALOR FINAL MÁXIMO |
| 109 | Coordenador de Secretaria | Diária 8h | 6 | R\$ 400,00 | R\$ 2.400,00 |
| 110 | Coordenador de Recepcionistas | Diária 8h | 6 | R\$ 350,00 | R\$ 2.100,00 |
| 111 | Garçom uniformizado | Diária 8h | 100 | R\$ 280,00 | R\$ 28.000,00 |
| 112 | Mestre de cerimônias com experiência em eventos. A licitante deverá apresentar 3 opções para aprovação prévia do CAU/BR | Diária 6h | 18 | R\$ 1.500,00 | R\$ 27.000,00 |
| 113 | Recepcionista uniformizado | Diária 8h | 100 | R\$ 450,00 | R\$ 45.000,00 |
| 114 | Fotógrafo com Experiência. Equipamento próprio e entrega de fotos tratadas do evento. Profissionais sujeitos a pré-aprovação por parte do CAU/BR mediante análise de currículo e portfólio. | Diária | 100 | R\$ 1.250,00 | R\$ 125.000,00 |
| 115 | Filmagem do evento em HD (captação com duas câmeras HD e equipe com 02 cinegrafistas e 1 assistente, 01 editor e mesa de edição) - entrega do material editado em mídia física e em arquivo digital. | Diária 8 horas | 6 | R\$ 1.500,00 | R\$ 9.000,00 |
| 116 | Tradução Simultânea: serviços profissionais de 2 intérpretes de conferência, coordenação e locação de equipamento para tradução simultânea. Inclui: Sistema de interpretação simultânea para 2 idiomas; Cabine de isolamento acústico para intérpretes, caso não disponível no local; Headsets com 2 fones e 2 microfones para intérpretes; Console central de intérpretes; Transmissores para 2 canais de voz; Receptores e fones auriculares anatômicos para participantes; Técnico capacitado e uniformizado e Recepcionista para entrega e recolhimento dos aparelhos (para até 200 participantes) | Diária | 8 | R\$ 10.000,00 | R\$ 80.000,00 |
| 117 | Interpretação de Libras: serviço profissional de 2 intérprete de libras. No caso de eventos híbridos ou online, o intérprete deverá utilizar computador, fone, câmera e demais equipamentos próprios, além de transmitir de local com internet segura e estável. | Conjunto | 8 | R\$ 2.033,33 | R\$ 16.266,64 |



| 118 | Quarteto formado por músicos profissionais para ambientação musical e execução do Hino Nacional. Sujeito à pré-aprovação mediante portfólio enviado ao CAU/BR em até 30 dias antes do evento. | Conjunto | 2 | R\$ 4.000,00 | R\$ 8.000,00 |
|--|---|--------------|--------------------------|-----------------------|--------------------|
| 119 | DJ Profissional para ambientação musical e acompanhamento da solenidade. Sujeito à pré-aprovação mediante portfólio enviado ao CAU/BR em até 30 dias antes do evento | Diária de 6h | 2 | R\$ 1.500,00 | R\$ 3.000,00 |
| 120 | Carregadores | Diária 8h | 18 | R\$ 250,00 | R\$ 4.500,00 |
| 121 | Serviço de limpeza para evento com até 300 pessoas. Limpeza durante a montagem, evento e desmontagem. Deve incluir pessoal e material de limpeza e descartáveis tais como: lixeiras, sacos de lixo, papel higiênico, produtos de limpeza, sabonete para os banheiros dos convidados e demais insumos necessários. | Diária 8h | 6 | R\$ 2.500,00 | R\$ 15.000,00 |
| D4. ALUGUEL OU CONSTRUÇÃO DE MOBILIÁRIO, RECURSOS TECNOLÓGICOS E MONTAGEM | | | | | |
| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE | ESTIMATIVA PARA 12 MESES | VALOR UNITÁRIO MÁXIMO | VALOR FINAL MÁXIMO |
| 122 | Painel fundo de palco autoportante, impressão digital 4/0 em lona fosca. Acabamento em estrutura metálica, dimensões compatíveis com o fundo de palco e frente de mesa - que pode variar de acordo com local e projeto apresentado. | M² | 180 | R\$ 120,00 | R\$ 21.600,00 |
| 123 | Banners com medida de 0,80 x 1,60m, com impressão 360x360 dpi, policromia, impressão digital em lona vinílica fosca ou em tecido. Com suporte | Unidade | 36 | R\$ 120,00 | R\$ 4.320,00 |
| 124 | Painéis de LED Painel de Led instalado em suporte próprio. Placas de 0,50 X 0,50, Resolução 1280 x 768, Painel.3.9mm, 2 sendcard 660, 1 processadora x1, máquina com resolução, 1 MainPower. Interfaces mínimas: (HDMI / DVI / DP / RS-232 (entrada e saída)). Resolução full HD 4K. Inclui: Instalação, cabos, computador e software para inserção das imagens Led. Deve ser instalado em estrutura cenográfica própria, de acordo com layout e especificações da contratante. Equipe técnica de montagem e para acompanhamento do evento. | m2 | 60 | R\$ 750,00 | R\$ 45.000,00 |
| 125 | Grupo gerador silenciado e estabilizado de 380V/180 KVA | Unidade | 4 | R\$ 4.500,00 | R\$ 18.000,00 |



| | | | | | |
|-----|---|---------|-----|------------|---------------|
| 126 | Arranjos para base de púlpito 50 cm de extensão, altura mínima de 60cm e máxima de 70cm. Referência dos arranjos deve ser enviada para aprovação até 30 dias antes do evento. | Unidade | 4 | R\$ 450,00 | R\$ 1.800,00 |
| 127 | Arranjos para Buffet, apoio para coquetel e café Base de vidro, espelho, madeira, ferro ou outros. Bases de aproximadamente 30cm de largura, altura mínima de 60cm e máxima de 70cm. Referência dos arranjos deve ser enviada para aprovação até 30 dias antes do evento. | Unidade | 12 | R\$ 260,00 | R\$ 3.120,00 |
| 128 | Locação de plantas ornamentais como palmeiras, árvores ou plantas similares, de 1,50 a 2m de altura. | Unidade | 12 | R\$ 550,00 | R\$ 6.600,00 |
| 129 | Locação de mesas de 180cm de comprimento, mínimo de 40cm e máximo de 50cm de largura e 75cm de altura. Cada mesa deve ter uma toalha de mesa na cor preta grande o suficiente para cobri-la de modo que toquem o chão na parte da frente da mesa, conferindo maior conforto e privacidade aos participantes. Valor deve incluir frete e montagem. | Unidade | 100 | R\$ 225,00 | R\$ 22.500,00 |
| 130 | Cadeira com assento e encosto estofados, com estrutura de madeira ou ferro. Valor deve incluir frete e montagem. | Unidade | 600 | R\$ 55,00 | R\$ 33.000,00 |
| 131 | Balcão de credenciamento em madeira pintada (cor a escolher), com piso elevado para passagem de instalações dos equipamentos necessários | M2 | 30 | R\$ 450,00 | R\$ 13.500,00 |
| 132 | Lixeiras cilíndricas na cor branca ou cromada. Altura = 0,50m | Unidade | 12 | R\$ 100,00 | R\$ 1.200,00 |
| 133 | Poltrona com estrutura em madeira, revestido com espuma de poliuretano, manta acrílica e acabamento em couro sintético (cor a definir). | Unidade | 48 | R\$ 295,00 | R\$ 14.160,00 |
| 134 | Púlpito em acrílico com suporte para microfone e água | Unidade | 24 | R\$ 290,00 | R\$ 6.960,00 |
| 135 | Sofá 2 lugares - Sofá de 2 lugares com estrutura em madeira, revestido com espuma de poliuretano, manta acrílica e acabamento em couro (cor a definir) | Unidade | 10 | R\$ 210,00 | R\$ 2.100,00 |
| 136 | Mesa Lateral - Mesa (50x50cm) tampo em vidro ou madeira aglomerada ou MDF folheado em madeira de poliuretano ou cera, acabamento em verniz escuro, e com bases e pés em metal cromado - modelo sujeito à aprovação prévia do CAU/BR | Unidade | 30 | R\$ 120,00 | R\$ 3.600,00 |



| | | | | | |
|--|--|---------|----|------------|-----------------------------|
| 137 | Mesa de centro - Mesa (100x100cm) ou (120x120cm), com tampo em vidro ou madeira aglomerado ou mdf folheado em madeira de poliuretano ou cera, com acabamento em verniz tom escuro e com bases e pés em metal cromado - modelo sujeito à aprovação prévia do CAU/BR | Unidade | 20 | R\$ 170,00 | R\$ 3.400,00 |
| 138 | Conjuntos de mesas tipo "bistrô" com 4 banquetas em cada de madeira e ferro ou alumínio. Modelos sujeitos a aprovação prévia do CAU/BR | Unidade | 24 | R\$ 150,00 | R\$ 3.600,00 |
| 139 | Palco: Piso-Palco plataforma em estrutura de duralumínio e madeira compensada com acabamento em carpete grafite e saia em tecido Oxford preto com 01 escada e 01 rampa sem corrimão e sem guarda corpo com até 0,60m de altura. | M2 | 46 | R\$ 325,00 | R\$ 14.950,00 |
| TOTAL GRUPO D | | | | | R\$ 1.970.126,64 |
| VALOR GLOBAL MÁXIMO (GRUPO A + GRUPO B + GRUPO C + GRUPO D) | | | | | R\$ 3.443.703,98 |

1.3.1.1. A Contratada prestará os seguintes serviços:

1.3.1.2. Assessoria no planejamento estratégico, organizacional e operacional do evento;

1.3.1.3. Assessoria com profissionais especializados durante o evento, conforme as exigências do Termo de Referência;

1.3.1.4. Elaboração de projeto do evento, contendo detalhado plano de trabalho;

1.3.1.5. Acompanhamento e execução do planejamento operacional;

1.3.1.6. Organização, execução e acompanhamento da preparação da infraestrutura física para a realização do evento;

1.3.1.7. Fornecimento de mão-de-obra especializada para o apoio logístico e operacional no evento, conforme as exigências do Termo de Referência;

1.3.1.8. Fornecimento através de subcontratação de serviços de terceiros que se fizerem necessários como: buffet, garçons, copeiras, recepcionistas, mestre de cerimônias, músicos, operadores técnicos, tradutores, seguranças e outros, conforme as especificações do Termo de Referência;

1.3.1.9. Desenvolvimento, confecção e impressão de materiais gráficos, tais como: banner e painéis, com agilidade e presteza para o evento;

1.3.1.10. Locação de mobiliário e equipamentos.

1.3.1.11. Ressalta-se que, observando-se os limites orçamentários e de valores, após firmado o contrato, os quantitativos dos itens descritos e inseridos em cada um dos grupos (A, B, C e D), caso imprescindível e sob justificativa do Conselho, poderão sofrer alterações dentro de cada grupo, visando ao melhor atendimento às demandas e necessidades do Conselho



1.3.2. LOTE 2: destinado aos itens alimentícios a serem fornecidos em eventos que ocorrerem nas dependências do CAU/BR, ou em espaços cedidos por instituição parceira, dentro de Brasília.

| LOTE 2 - EMPRESA DE ALIMENTAÇÃO | | | | | |
|---|--|----------------|---------------------------------|------------------------------|---------------------------|
| CATSER: 3697 | | | | | |
| GRUPO A - SERVIÇO DE ENTREGA - TIPO "DELIVERY" | | | | | |
| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE | ESTIMATIVA PARA 12 MESES | VALOR UNITÁRIO MÁXIMO | VALOR FINAL MÁXIMO |
| 1 | Coffee Break tipo 1 - entrega | Por pessoa | 1500 | R\$ 49,90 | R\$ 74.850,00 |
| 2 | Coffee Break tipo 2- entrega | Por pessoa | 1500 | R\$ 69,90 | R\$ 104.850,00 |
| 3 | Bandeja de pão ou biscoito de queijo | Centena | 500 | R\$ 60,00 | R\$ 30.000,00 |
| 4 | Bandeja de salgados variados, fritos ou assados. | Centena | 500 | R\$ 80,00 | R\$ 40.000,00 |
| 5 | Mini- sanduíches ou mini tapiocas (incluir louças) | Centena | 500 | R\$ 90,00 | R\$ 45.000,00 |
| 6 | Bolo ou outro tipo de massa ou quitanda doce (incluir louças) | Quilo | 500 | R\$ 59,90 | R\$ 29.950,00 |
| 7 | Refrigerantes (normal, Light ou zero) incluir copos | Litro | 300 | R\$ 10,00 | R\$ 3.000,00 |
| 8 | Salada de frutas sortidas - porção individual. | Unidade | 1000 | R\$ 12,00 | R\$ 12.000,00 |
| 9 | Suco de fruta natural (light e normal) - incluir jarra, copos, açúcar e adoçante. | Litro | 300 | R\$ 30,00 | R\$ 9.000,00 |
| TOTAL GRUPO A | | | | | R\$ 348.650,00 |
| GRUPO B - SERVIÇO COMPLETO DE BUFFET | | | | | |
| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE | ESTIMATIVA PARA 12 MESES | VALOR UNITÁRIO | VALOR FINAL |
| 10 | Coffee Break tipo 1: Serviço completo de buffet, duração dos serviços de uma hora. | Por pessoa | 1200 | R\$ 69,90 | R\$ 83.880,00 |
| 11 | Coffee Break tipo 2: Serviço completo de buffet, duração dos serviços de uma hora. | Por pessoa | 600 | R\$ 79,90 | R\$ 47.940,00 |
| 12 | Coffee Break tipo 3: Serviço completo de buffet, duração dos serviços de duas horas. | Por pessoa | 600 | R\$ 89,90 | R\$ 53.940,00 |
| 13 | Serviço de <i>brunch</i> : Serviço completo de buffet, duração dos serviços de duas horas. | Por pessoa | 240 | R\$ 105,00 | R\$ 25.200,00 |



| | | | | | |
|---|--|------------|-----|------------|-----------------------|
| 14 | Serviço de coquetel: Serviço completo de buffet, duração dos serviços de quatro horas. | Por pessoa | 240 | R\$ 115,00 | R\$ 27.600,00 |
| TOTAL GRUPO B | | | | | R\$ 238.560,00 |
| VALOR GLOBAL (GRUPO A + GRUPO B) | | | | | R\$ 587.210,00 |

1.3.2.1. A Contratada prestará os seguintes serviços:

1.3.2.2. Realização de visita técnica nas instalações dos eventos para melhor adequação dos serviços;

1.3.2.3. Assessoria com profissionais especializados durante o evento, conforme as exigências do Termo de Referência;

1.3.2.4. Elaboração de cardápio variado e envio prévio do mesmo para aprovação;

1.3.2.5. Acompanhamento e execução operacional;

1.3.2.6. Fornecimento de mão-de-obra especializada para o apoio logístico e operacional no evento, conforme as exigências do Termo de Referência;

1.3.2.7. Ressalta-se que, observando-se os limites orçamentários e de valores, após firmado o contrato, os quantitativos dos itens descritos e inseridos em cada um dos grupos (A e B), caso imprescindível e sob justificativa do Conselho, poderão sofrer alterações dentro de cada grupo, visando ao melhor atendimento às demandas e necessidades do Conselho.

1.3.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 2021.

1.3.4. O prazo de vigência da contratação será de até 5 anos, contados da data de assinatura do instrumento contratual. Este prazo poderá ser prorrogado por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

1.3.5. O contrato 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.

2.1.1. Aplicam-se, também, as disposições contidas na Portaria Normativa CAU/BR Nº 115/2023.

2.2. Esta contratação se faz necessária diante da necessidade de atendimento às demandas de realização dos eventos do CAU/BR, os quais constituem-se como atividades cotidianas e essenciais, diretamente relacionadas com os objetivos institucionais e estratégicos da Autarquia, que possui calendário próprio de eventos, os quais são realizados durante todo o ano.



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

3.1. Para a realização dos eventos promovidos pelo Conselho de Arquitetura e Urbanismo, a contratação de uma empresa especializada na realização de eventos corporativos é a solução mais adequada, visto que estas empresas possuem grande fluxo de demandas de diferentes órgãos e empresas, o que frequentemente possibilita que a negociação com os diferentes tipos de fornecedores seja facilitada, tornando a contratação economicamente viável.

3.2. Outro ponto importante para esta definição é a realidade do corpo funcional do Conselho, o qual não possui profissionais devidamente especializados para a realização das atividades envolvidas na contratação. Sendo a equipe da Gerência Administrativa reduzida, sobretudo no Núcleo de Eventos e Viagens, verifica-se que há um alinhamento às práticas modernas e eficientes de Administração Pública.

3.3. Assim, contratar uma empresa especializada para a realização de seus eventos, mostra-se como a solução mais viável e econômica para o Conselho de Arquitetura e Urbanismo do Brasil.

3.4. Tipos de eventos a serem solicitados pela Contratante:

3.4.1. Conferências: apresentação por autoridade em determinado assunto de um tema informativo, geralmente técnico ou científico;

3.4.2. Seminário/ Congresso: discussão de um tema proposto, no qual se estudam todos os aspectos desse tema. Pesquisa por grupos e apresentado por representante, mas não há tomada de decisão. Apresentado sob a forma dialogal – informativa, questionadora ou instrutiva – como palestras, painel, debate ou mesa redonda em período pré-determinado;

3.4.3. Encontros tecnológicos: reunião de pessoas de uma mesma categoria profissional ou não, para debates sobre temas específicos, apresentados por representantes dos grupos participantes;

3.4.4. Workshop: reunião de pessoas de um mesmo segmento de mercado ou que tenham os mesmos interesses no qual o palestrante demonstra sua experiência e trabalha, com os participantes, sobre o tema abordado;

3.4.5. Solenidades: posses, premiações, homenagens e outros eventos que tenham caráter solene;

3.4.6. Cursos e treinamentos: qualificação de pessoas de um mesmo segmento de mercado ou que tenham os mesmos interesses, buscando o aperfeiçoamento e a inovação de seu trabalho, por meio de assessoria, palestras, apostilas com duração específica;

3.4.7. Feiras, Mostras ou Exposições: eventos que reúnem um grande número de empresas e parceiros, divididos por segmentos de atuação, com ou sem eventos técnicos paralelos, em que há uma troca de experiências e conhecimento acerca do produto de cada expositor;

3.4.8. Palestras: conversação, conferência ou discussão sobre assunto determinado onde um convidado especial expõe seu conhecimento sobre o tema;



3.4.9. Reuniões e encontros institucionais: atividades que têm por finalidade reunir grupos de instituições diversas, parceiras ou não, com a intenção de elaborar ou aprimorar algum trabalho desenvolvido em conjunto;

3.5. O CAU/BR informará, conforme a demanda, o número de participantes de cada evento.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

4.2. Sustentabilidade: Para os itens que envolvam alimentos e bebidas, será exigida declaração da licitante, assinada por seu representante legal, que adota ou adotará no caso de assinatura do contrato ou instrumento similar, critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, através de declaração de sustentabilidade (por exemplo: em relação à não utilização de descartáveis de forma geral, a não ser que se trate de descartáveis biodegradáveis, adoção de política de “lixo zero” no que couber, entre outros critérios de sustentabilidade).

4.3. É admitida a subcontratação parcial do objeto, para o **LOTE 1**, nas seguintes condições:

4.3.1. É permitida a subcontratação parcial do objeto, até o limite de 50% (cinquenta por cento) do valor total do contrato, nas seguintes condições:

4.3.2. A subcontratação depende de autorização prévia da Contratante, a quem incumbe avaliar se a subcontratada cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.

4.3.3. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral da Contratada pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades da subcontratada, bem como responder perante a Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

4.3.4. São permitidas subcontratações de equipamentos, mobiliário e pessoal;

4.3.5. Coordenação dos serviços, sua execução e montagem não podem ser subcontratadas;

4.3.6. São vedadas (i) a exigência no instrumento convocatório de subcontratação de itens ou parcelas determinadas ou de empresas específicas; (ii) a subcontratação das parcelas de maior relevância técnica, assim definidas no instrumento convocatório; (iii) a subcontratação de microempresas e empresas de pequeno porte que estejam participando da licitação; e (iv) a subcontratação de microempresas ou empresas de pequeno porte que tenham um ou mais sócios em comum com a empresa contratante.

4.4. Não é admitida a subcontratação para o **LOTE 2** uma vez que a habilitação da empresa vencedora do Lote 2 dependerá de vistoria em suas dependências bem como de degustação dos itens a serem fornecidos, como forma de averiguar a qualidade dos itens. Sendo assim, a subcontratação não é possível, uma vez que a empresa também é responsável pelo preparo, acondicionamento e transporte dos alimentos.

**4.5. Garantia contratual:**

4.5.1. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, no percentual de 5% (cinco inteiros por cento) do valor contratual, conforme regras previstas no contrato.

4.5.2. A garantia nas modalidades caução e fiança bancária deverá ser prestada em até 10 (dez) dias úteis, após a data de assinatura do instrumento contratual.

4.5.3. No caso de seguro-garantia sua apresentação deverá ocorrer, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

4.5.4. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.

4.5.5. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

4.5.6. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

4.5.7. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, contados da data em que for notificada.

4.5.8. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

4.6. Não será necessária transição contratual para esta contratação.

4.7. Vistoria:

4.7.1. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 09 horas às 18 horas, no endereço Edifício General Alencastro, SEPS EQ 702/902, 2º Andar - S/N, BL. "A" e "B", Asa Sul, Brasília, Distrito Federal, CEP: 70390-025.

4.7.2. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

4.7.3. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

4.8. Amostras:

4.8.1. Para habilitação da empresa vencedora do **LOTE 2**, será realizada amostragem, na forma de degustação, para prova dos alimentos a serem preparados ou fornecidos. A empresa



deverá manter ao longo da execução do contrato a mesma qualidade dos itens apresentados na degustação.

4.8.2. A degustação deverá ser composta por no mínimo um tipo ou variação de cada um dos itens listados na tabela de descrição quantitativa deste termo de referência. A quantidade deverá ser suficiente para que a equipe designada pela equipe de planejamento possa averiguar a qualidade dos itens apresentados.

4.8.3. A avaliação da qualidade dos alimentos será realizada por um grupo composto de 5 (cinco) funcionários designados pela Equipe de Planejamento do certame.

4.8.4. A avaliação será feita mediante os seguintes critérios:

4.8.4.1. Sabor: os alimentos não deverão ser nem muito carregados em temperos e nem insossos, o nível de gordura, sal e açúcar também deverão ser equilibrados.

4.8.4.2. Aparência: os alimentos deverão estar com boa aparência, conforme deverão ser servidos nos eventos.

4.8.4.3. Higiene e boa conservação e acondicionamento dos alimentos.

4.8.5. Caso a licitante não apresente os itens previstos, ou caso a empresa não atinja os critérios definidos nos subitens anteriores, sua proposta será desclassificada.

5. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1. A contratada deverá se responsabilizar pelo transporte, montagem, operação e pleno funcionamento dos equipamentos, mobiliário e serviços solicitados de acordo com a demanda de cada evento.

5.2. A montagem e organização do evento deverão proceder de forma a viabilizar o início de cada evento.

5.3. Em caso de constatação de falha, defeito ou funcionamento insatisfatório dos equipamentos/produtos/serviços contratados durante a realização dos eventos, a contratada deverá substituir os equipamentos/produtos/serviços defeituosos imediatamente, de modo a não comprometer a continuidade dos eventos.

5.4. A responsabilidade pelo transporte, entrega, montagem, desmontagem equisquer outros serviços inerentes ao objeto deste Termo de Referência será única e exclusiva da contratada.

5.5. A contratada deverá organizar seu cronograma de montagem de acordo com a disponibilidade e formatação de cada espaço, garantindo para que não haja atrasos no início dos eventos.

5.6. A retirada dos equipamentos, após a realização de cada evento, deverá ser feita pela contratada no prazo máximo de 3 (três) horas do término de cada evento, ou conforme normas apresentadas pelo espaço locado ou pelo Conselho.

5.7. Os prestadores de serviços da contratada deverão estar devidamente uniformizados e identificados pela empresa.

5.8. A empresa contratada também será responsável pela pontualidade e profissionalismo do pessoal que venha a ser contratado para qualquer evento. Caso o



contratante note alguma incompatibilidade entre o profissional e suas atribuições, a empresa contratada deverá substituir o profissional de modo a não prejudicar o andamento ou a qualidade do evento.

5.9. Os itens a serem contratados deverão ser solicitados com no mínimo 05 (cinco) dias úteis de antecedência.

5.10. A locação de mobiliário, arranjos florais e contratação de quaisquer outros itens listados, deverá compreender a entrega e a busca do material no local do evento, conforme solicitação e regras de cada espaço.

5.11. Na contratação de pessoal qualificado, a contratada deverá se responsabilizar pelo transporte, alimentação e EPI de cada pessoa alocada no evento.

5.12. Especificações técnicas dos serviços:

5.12.1. A empresa contratada deverá responsabilizar-se integralmente pelo que lhe for demandado pelo contratante, obedecendo às especificações e quantitativos constantes da tabela de balizamento e considerando as seguintes etapas:

5.13. Assessoria técnica aos eventos:

5.13.1.1. Consiste na prestação de serviços técnicos de planejamento operacional e organização de eventos. Deverá ser disponibilizada equipe profissional com experiência comprovada na área de eventos. A empresa contratada deverá dispor de estrutura física e logística própria como: sala de reuniões, estação de trabalho, equipamentos de informática, telefone, material de expediente, materiais equivalentes, que possibilitem o funcionamento eficiente da empresa.

5.13.1.2. Os espaços locados deverão contar com instalações sanitárias dimensionadas e compatíveis com o número de pessoas previsto para a ocupação desses, inclusive no que se refere a instalações sanitárias adaptadas à Pessoa Com Deficiência (PCD). Os acessos aos espaços deverão assegurar a acessibilidade plena, em especial às pessoas com necessidades especiais.

5.13.1.3. Ainda, quando não sediada em Brasília, a empresa deverá disponibilizar um coordenador de eventos para atendimento - profissional qualificado, com experiência em eventos de médio e grande porte para pronto atendimento presencial, quando solicitado.

5.13.1.4. Sempre que solicitado, será obrigatória a visita de um coordenador ao local do evento com antecedência mínima definida pelo CAU/BR, coordenando reuniões prévias de preparação e organização geral.

5.13.1.5. As atividades de assessoria técnica compreendem:

5.13.1.5.1. Identificação do evento em seu aspecto de infraestrutura, de acordo com definição do cliente;

5.13.1.5.2. Levantamento do nível de complexidade;

5.13.1.5.3. Sugestão acerca da escolha do local;

5.13.1.5.4. Locação de espaço físico;

5.13.1.5.5. Infraestrutura;

5.13.1.5.6. Planejamento de montagem de ambientes;



- 5.13.1.5.7. Apoio técnico e administrativo;
- 5.13.1.5.8. Seleção e alocação de recursos humanos;
- 5.13.1.5.9. Apoio à elaboração da programação geral e do roteiro;
- 5.13.1.5.10. Elaboração de cronograma de trabalho;
- 5.13.1.5.11. Organização de serviços em feiras e eventos de terceiros;
- 5.13.1.5.12. Acompanhamento da montagem e desmontagem de estruturas contratadas;
- 5.13.1.5.13. Trabalhos de secretaria prévia.

5.14. Dos serviços especializados para o evento:

5.14.1. Locação de espaço físico: Consiste na locação de dependências adequadas para os eventos a serem realizados, compreendendo espaços tais como: auditório, saguão para montagem de recepção e credenciamento, espaço para montagem de sala de apoio, espaço para montagem de sala de imprensa, espaço para montagem de sala VIP, espaço para montagem de exposições, espaço para montagem de coffee-break. A CONTRATADA deverá apresentar três opções para aprovação prévia do fiscal do contrato, para cada evento.

5.14.2. Organização, execução e acompanhamento da preparação da infraestrutura com antecedência: Compreende a montagem de toda infraestrutura necessária à realização do evento, conforme este Termo de Referência. Envolve checagem, preparação, decoração de ambientes, aluguel de mobiliário e de equipamentos de informática, telecomunicação, cabines de tradução simultânea, serviços de sonorização e iluminação, com o correspondente suporte técnico, entre outras ações que envolvam a perfeita execução do objeto.

5.14.3. Caso o CAU/BR disponibilize qualquer outro espaço físico para a realização dos eventos, este item será desconsiderado.

5.15. Serviços de Comunicação – Produção gráfica:

5.15.1. A contratada será responsável pela execução (confecção e impressão) de peças gráficas (banners e painéis) quando solicitada;

5.15.2. Disponibilização de fotógrafo e/ou filmagem profissional quando solicitado;

5.15.3. O CAU/BR terá direito à propriedade intelectual de todas as peças, utilizadas ou não, elaboradas para cada evento, conforme artigos 88/92 da Lei nº. 9.279/96.

5.16. Especificações técnicas de serviços próprios e terceirizados de assessoria e apoio durante os eventos:

5.16.1. As especificações técnicas de serviços próprios e terceirizados de assessoria e apoio durante os eventos consistem no conjunto de itens necessários para a realização dos eventos. A equipe de profissionais deverá possuir larga experiência em eventos de porte variado. A experiência requerida dos profissionais indicados pela contratada para estes serviços deverá também ser comprovada por meio de apresentação dos respectivos currículos, títulos e declarações de empresas ou entidades para as quais prestaram serviços, a serem entregues no ato da assinatura do contrato.

5.17. Recursos humanos:



- 5.17.1.** Coordenador - profissional com experiência na coordenação e organização de eventos de grande porte, responsável pelo acompanhamento e execução dos serviços;
- 5.17.2.** Supervisor - profissional com experiência e desenvoltura para apoio à supervisão de eventos, devidamente treinado para o atendimento simultâneo de demandas advindas da coordenação, sempre de maneira rápida, eficaz e cortês. O referido profissional deverá ter disponibilidade para executar seu trabalho em turnos rotativos que poderão envolver o período noturno;
- 5.17.3.** Garçom - profissional com experiência em eventos e no trato com autoridades, devidamente uniformizado. O uniforme, cujo modelo deverá ser aprovado pelo contratante e deverá ser fornecido pela contratada, em quantidade e qualidade necessárias à boa e adequada prestação do serviço, nos seus aspectos de asseio e apresentação visual;
- 5.17.4.** Mestre de cerimônias (locutor em língua portuguesa, inglesa e/ou espanhola) - profissional com desenvoltura e experiência para a narração de eventos. Não necessariamente o profissional deverá dominar todos os idiomas citados, será informado pelo contratante em tempo hábil, qual o idioma necessário para cada caso;
- 5.17.5.** Recepcionista - profissional com experiência na atividade de recepção em eventos, devidamente uniformizada (o), devendo possuir experiência no trato com autoridades. O uniforme, cujo modelo deverá ser aprovado pelo contratante e deverá ser fornecido pela contratada, em quantidade e qualidade necessárias à boa e adequada prestação do serviço, sobretudo em seu aspecto de estética e adequada apresentação visual;
- 5.17.6.** Fotógrafo - Profissional com experiência comprovada por portfólio na cobertura em eventos de grande e médio porte;
- 5.17.7.** Responsável técnico – profissional responsável pelo planejamento e decisões da organização de eventos. Pode acumular o cargo de Coordenador de eventos, desde que atenda aos requisitos dos dois cargos;
- 5.17.8.** O responsável técnico e a coordenação-geral do evento poderão ser realizadas pelo mesmo profissional.

5.18. Especificações técnicas sobre alimentos e bebidas a serem fornecidos durante os eventos:

- 5.18.1.** Fornecimento de água mineral em garrafas individuais (mínimo 300 ml), copos de vidro conforme solicitação de cada evento;
- 5.18.2.** Instalação e manutenção de bebedouros, tipo geladeira, com garrafões de água mineral de 20 litros, copos e lixeira, pelo período do evento;
- 5.18.3.** Fornecimento de café em garrafas térmicas com xícaras em louça, açúcar, adoçante e lixeiras pelo período dos eventos;
- 5.18.4.** Todos os serviços de alimentação deverão ser supervisionados por um Nutricionista que deverá comprovar a sua regularidade junto ao Conselho Profissional (CRN).
- 5.18.5.** Os produtos alimentícios deverão ser de primeira qualidade; as frutas deverão estar de acordo com a classificação estabelecida na Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões de Alimentos Resolução – CNNPA nº 12, de 1978 “padrões para Alimentos”.



5.18.6. A contratada deverá possuir Manual de Boas Práticas de Alimentos e responsável técnico profissional para acompanhar a preparação dos alimentos, visando atender aos requisitos higiênico sanitários, obrigatórios em todo o território nacional para serviços de alimentação, conforme RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA.

5.18.7. Em todos os serviços, deverão ser utilizados materiais não descartáveis, como copos de vidro, xícaras, pires e demais louças em porcelana ou cerâmica, talheres em metal, etc. Os alimentos deverão ser preparados utilizando-se matéria-prima e insumos de primeira qualidade.

5.18.8. Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado, conforme RDC nº 216, de 2004 da ANVISA.

5.18.9. Deverão ser obedecidas as técnicas corretas de culinária e higiene, mantendo os alimentos saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como diferentes fatores de modificação – físicos, químico e biológico – no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

5.18.10. Os alimentos preparados para determinado evento deverão ser consumidos naquele período e, no caso de eventual excedente, caberá ao CAU/BR determinar a sua destinação.

5.18.11. O material para serviço de alimentos e bebidas deverá ser sempre que possível reutilizável, como copos de vidro, xícaras e pratos cerâmicos ou similares, talheres de metal.

5.18.12. Na impossibilidade de utilização de material não descartável, não será permitido o uso de materiais descartáveis não biodegradáveis.

5.18.13. Para os serviços de entrega, o fornecedor deverá observar o horário indicado na demanda, os itens deverão estar embrulhados de forma organizada em embalagens próprias, evitando que sejam entregues amassados ou quebrados. Incluir utensílios como colheres descartáveis, mexedores de café, copos descartáveis e guardanapos. Os descartáveis deverão ser biodegradáveis.

5.18.14. Para os itens de serviço completo de buffet, o fornecedor deverá realizar visita técnica prévia aos locais indicados.

5.18.14.1. Para os itens de serviço completo de buffet, o contratado deverá fornecer todo material necessário para execução de excelência do seu serviço, inclusive pranchões ou mesas quando necessário, toalhas de mesa, réchauds, travessas, utensílios para servir, talheres, louças, etc. O material deve estar completamente higienizado e ser suficiente para a quantidade de pessoas a serem servidas.

5.18.14.2. Para os itens de serviço completo de buffet, o contratado deverá constituir equipe de cozinheiros, maitres, garçons, copeiras, cumins em número proporcional e suficiente para o atendimento com excelência dos participantes de cada evento, de modo que o serviço seja realizado de modo satisfatório. Para os serviços de coquetel volante o número de garçons no salão deverá de ser no mínimo um profissional para cada vinte convidados, o que não inclui o restante da equipe: copeiras, maitre, cumins, cozinheiros, etc.



5.18.15. Quanto ao sabor dos pratos, estes não deverão ser excessivamente temperados, nem insossos.

5.18.16. Os alimentos utilizados deverão, prioritariamente, ser frescos e naturais, evitando-se, sempre, os enlatados, corantes, aromatizantes químicos e sabores artificiais.

5.18.17. A contratada deverá apresentar, pelo menos um profissional, da área de saúde alimentar, que elaborará um Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizado, para acompanhar a produção de alimentos e supervisionar os serviços de preparação dos alimentos objeto do presente instrumento.

5.18.18. O profissional indicado deverá acompanhar a elaboração do cardápio solicitado e todas as fases do processo produtivo em acordo com as normas legais vigentes, atentando para boas condições, combinações e manipulação dos alimentos, bem como providenciar que tudo seja bem acondicionado, sem prejuízo à aparência, sabor e segurança alimentar.

5.18.19. A contratada observará rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, emanadas dos órgãos públicos competentes.

5.18.20. Em relação à quantidade a ser fornecida de cada item por pessoa, segue abaixo quadro referencial:

| PLANILHA DESCRITIVA COM QUANTITATIVOS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO - LOTE 1 | | |
|---|---|--------------------------------|
| DESCRIÇÃO | CARDÁPIO | QUANTITATIVO MÍNIMO POR PESSOA |
| Coffee Break tipo 1 - Serviço completo de buffet | Pão ou biscoito de queijo | 5 unidades médias |
| | Salada de frutas ou frutas laminadas | Mínimo 3 frutas - 300 g. |
| | 2 tipos de sucos naturais | 200 ml. |
| | Mix de cereais e castanhas (granola) | 20g |
| | Café | 150 ml |
| | Chás | Mínimo 2 tipos - 150 ml |
| | Água mineral com e sem gás | 200 ml |
| Coffee Break tipo 2 - Serviço completo de buffet | 4 variações de salgados | 5 unidades |
| | 2 tipos de minis sanduíches | 2 unidades (30 g) |
| | Mini tapiocas ou torta salgada sem gluten | 2 unidades (30g) |
| | 2 tipos de bolo ou 02 opções de doces | 2 unidades (30g) |
| | Salada de frutas ou frutas laminadas | Mínimo 3 frutas - 300g |
| | Mix de cereais e castanhas (granola) | 20 g. |
| | 2 tipos de sucos naturais | 200 ml |
| | Refrigerante normal e zero | 200 ml. |
| | Café | 150 ml |
| | Chás | Mínimo 2 tipos - 150 ml |
| | Água mineral com e sem gás | 200 ml |



| | | |
|---|--|-------------------------|
| <i>Coffee Break</i> tipo 3 - Serviço completo de buffet | 4 variações de salgados | 5 unidades |
| | 3 tipos de frios (antepasto, queijos, conservas) | 3 unidades (30 g) |
| | Mini tapiocas ou torta salgada sem glúten | 2 unidades (30g) |
| | 1 opção de salada | 200 g |
| | 2 opções de torta salgada, massas, quiche ou caldos. | 2 unidades (100 g) |
| | 02 tipos de bolo ou 02 opções de doces | 2 unidades (30g) |
| | Salada de frutas ou frutas laminadas | Mínimo 3 frutas - 300g |
| | 2 tipos de sucos naturais | 200 ml |
| | Refrigerante normal e zero | 200 ml. |
| | Café | 150 ml |
| | Chás | Mínimo 2 tipos - 150 ml |
| | Água mineral com e sem gás | 200 ml |
| <i>Brunch</i> - Serviço completo de buffet | Cesto de pães - 3 tipos | 2 unidades |
| | 3 tipos de frios (antepasto, queijos, conservas) | 3 unidades (30 g) |
| | 2 tipos de saladas | 200 g |
| | Empratados: 2 tipos de massa ou risoto | 2 unidades (200 g) |
| | 1 tipo de carne branca e 1 tipo de carne vermelha | 2 unidades (100g) |
| | 1 opção de empratado vegano ou vegetariano. | 1 unidade (200g) |
| | 2 tipos de sobremesas | 2 unidades (30 g) |
| | Salada de frutas ou frutas laminadas | 200 g |
| | 2 tipos de sucos naturais | 200 ml |
| | 2 tipos de refrigerantes (normais e zero) | 200 ml |
| | Café | 150 ml |
| | Chás | Mínimo 2 tipos - 150 ml |
| Água mineral com e sem gás | 200 ml | |
| <i>Coquetel Volante</i> - Serviço completo de buffet | 8 opções de itens variados volantes | 8 unidades |
| | Ilha de risotos ou massas - 3 tipos variados | 250g por pessoa |
| | 2 tipos de saladas | 200 g por pessoa |
| | 1 tipo de carne branca e 1 tipo de carne vermelha | 200g por pessoa |
| | 2 tipos de sobremesas volantes | 2 unidades |
| | 2 tipos de sucos naturais | 400 ml |



| | 2 tipos de refrigerantes normal e zero | 400 ml |
|--|---|--------------------------------|
| | Água mineral com e sem gás | 300 ml |
| | Ilha de antepastos com 5 tipos de frios | 100g |
| | Café | 150 ml |
| | Chás | 150 ml |
| | Petit four | 3 unidades |
| PLANILHA DESCRITIVA COM QUANTITATIVOS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO - LOTE 2 | | |
| DESCRIÇÃO | CARDÁPIO | QUANTITATIVO MÍNIMO POR PESSOA |
| <i>Coffee Break</i> tipo 1 - Serviço de entrega | Pão ou biscoito de queijo | 5 unidades médias |
| | Salada de frutas ou frutas laminadas | Mínimo 3 frutas - 300 g. |
| | 2 tipos de sucos naturais | 200 ml. |
| | Mix de cereais e castanhas (granola) | 20g |
| <i>Coffee Break</i> tipo 2 - Serviço de entrega | 4 variações de salgados | 5 unidades |
| | 2 tipos de minis sanduíches | 2 unidades (30 g) |
| | Mini tapiocas ou torta salgada sem glúten | 2 unidades (30g) |
| | 2 tipos de bolo ou 02 opções de doces | 2 unidades (30g) |
| | Salada de frutas ou frutas laminadas | Mínimo 3 frutas - 300g |
| | Mix de cereais e castanhas (granola) | 20 g. |
| | 2 tipos de sucos naturais | 200 ml |
| | Refrigerante normal e zero | 200 ml. |
| <i>Coffee Break</i> tipo 1 - Serviço completo de buffet | Pão ou biscoito de queijo | 5 unidades médias |
| | Salada de frutas ou frutas laminadas | Mínimo 3 frutas - 300 g. |
| | 2 tipos de sucos naturais | 200 ml. |
| | Mix de cereais e castanhas (granola) | 20g |
| | Café | 150 ml |
| | Chás | Mínimo 2 tipos - 150 ml |
| | Água mineral com e sem gás | 200 ml |
| <i>Coffee Break</i> tipo 2 - Serviço completo de buffet | 4 variações de salgados | 5 unidades |
| | 2 tipos de minis sanduíches | 2 unidades (30 g) |
| | Mini tapiocas ou torta salgada sem glúten | 2 unidades (30g) |
| | 2 tipos de bolo ou 02 opções de doces | 2 unidades (30g) |
| | Salada de frutas ou frutas laminadas | Mínimo 3 frutas - 300g |
| | Mix de cereais e castanhas (granola) | 20 g. |
| | 2 tipos de sucos naturais | 200 ml |



| | | |
|---|--|-------------------------|
| | Refrigerante normal e zero | 200 ml. |
| | Café | 150 ml |
| | Chás | Mínimo 2 tipos - 150 ml |
| | Água mineral com e sem gás | 200 ml |
| <i>Coffee Break</i> tipo 3 - Serviço completo de buffet | 4 variações de salgados | 5 unidades |
| | Três tipos de frios (antepasto, queijos, conservas) | 3 unidades (30 g) |
| | Mini tapiocas ou torta salgada sem glúten | 2 unidades (30g) |
| | 1 opção de salada | 200 g |
| | 2 opções de torta salgada, massas, quiche ou caldos. | 2 unidades (100 g) |
| | 2 tipos de bolo ou 02 opções de doces | 2 unidades (30g) |
| | Salada de frutas ou frutas laminadas | Mínimo 3 frutas - 300g |
| | 2 tipos de sucos naturais | 200 ml |
| | Refrigerante normal e zero | 200 ml. |
| | Café | 150 ml |
| | Chás | Mínimo 2 tipos - 150 ml |
| | Água mineral com e sem gás | 200 ml |
| <i>Brunch</i> - Serviço completo de buffet | Cesto de pães - 3 tipos | 2 unidades |
| | Três tipos de frios (antepasto, queijos, conservas) | 3 unidades (30 g) |
| | 2 tipos de saladas | 200 g |
| | Empratados: 2 tipos de massa ou risoto | 2 unidades (200 g) |
| | 1 tipo de carne branca e 1 tipo de carne vermelha | 2 unidades (100g) |
| | 1 opção de empratado vegano ou vegetariano. | 1 unidade (200g) |
| | 2 tipos de sobremesas | 2 unidades (30 g) |
| | Salada de frutas ou frutas laminadas | 200 g |
| | 2 tipos de sucos naturais | 200 ml |
| | 2 tipos de refrigerantes (normais e zero) | 200 ml |
| | Café | 150 ml |
| | Chás | Mínimo 2 tipos - 150 ml |
| Água mineral com e sem gás | 200 ml | |
| <i>Coquetel Volante</i> - Serviço completo de buffet | 08 opções de itens variados volantes | 8 unidades |
| | Ilha de risotos ou massas - 3 tipos variados | 250g por pessoa |
| | Dois tipos de saladas | 200 g por pessoa |



| | | |
|--|---|-----------------|
| | 1 tipo de carne branca e 1 tipo de carne vermelha | 200g por pessoa |
| | Dois tipos de sobremesas volantes | 2 unidades |
| | Dois tipos de sucos naturais | 400 ml |
| | Dois tipos de refrigerantes normal e zero | 400 ml |
| | Água mineral com e sem gás | 300 ml |
| | Ilha de antepastos com 5 tipos de frios | 100g |
| | Café | 150 ml |
| | Chás | 150 ml |
| | Petit four | 3 unidades |

5.18.21. Considerando a tabela descritiva com quantitativos, os alimentos deverão ser fornecidos de forma correspondente ao número de participantes, ou seja, em quantidade suficiente que não seja excessiva nem tampouco denote escassez, durante toda a realização da reunião.

5.18.22. A contratada deverá enviar com antecedência máxima de uma semana antes do evento, a sugestão de cardápio para aprovação prévia. O CAU/BR irá analisar os cardápios de cada evento e a contratada deverá seguir pedidos de alterações quando houverem.

5.18.23. Sempre que solicitado, deverão ser considerados inclusão de itens específicos para pessoas com restrições alimentares, como por exemplo, opções veganas, sem açúcar, sem glúten.

5.18.24. Seguem abaixo exemplos de itens listados na tabela referencial de quantitativos como sugestão de pratos. A contratada poderá apresentar outras opções nos cardápios, os quais deverão ser apresentados e aprovados previamente.

5.18.24.1. Sabores de Bolo: a) Bolo de banana com castanha; b) Bolo de nozes; c) Bolo de limão com cobertura; d) Bolo de maçã com canela e aveia; e) Bolo de tapioca; f) Bolo de mané pelado; g) Bolo formigueiro h) Bolo de iogurte; i) Bolo de Fubá; 34/86 j) Bolo de Laranja; k) Bolo de Coco; l) Bolo de Cenoura com chocolate.

5.18.24.2. Opções de salgados e quitandas: a) Rosca húngara; b) Rosca de coco; c) Nhoque; d) Broa Doce; e) Broa temperada; f) Bombocado; g) Pão de queijo; h) Biscoito de queijo; i) Chipa; j) Bolachinha de nata. 5.3.3 - Mini Salgados: a) Empada de Frango; b) Empada de carne seca; c) Empada de palmito; d) Enroladinho de queijo sem cobertura; e) Enroladinho de queijo com cobertura; f) Enroladinho de salsicha assado; g) Esfirra de carne; h) Esfirra de frango; i) Pastel de forno de ricota com cenoura; j) Quibe assado/frito; k) Torta de frango; l) Torta de palmito; m) Americano de presunto e queijo; 35/86 n) Mini quiche de presunto e queijo; o) Mini quiche de alho poró; p) Coxinha; q) Rissole de carne; r) Rissole de milho; s) Mini disco de carne; t) Mini disco de frango; u) Bolinhas de queijo; v) Pastelzinho assado de carne; w) Pastelzinho assado de queijo e presunto; x) Pastelzinho assado de frango; y) Diplomata; z) Mini croissants de goiabada; aa) Mini croissants de presunto e queijo; bb) Mini croissants de frango; cc) Mini croissants de chocolate.

5.18.24.3. Opções de Mini Sanduíches: a) Mini sanduíche de queijo branco e peito de peru; b) Mini sanduíche de queijo branco, tomate e manjeriço; c) Mini sanduíche de frango com ricota; d) Mini sanduíche de mussarela com tomate confit e ervas finas; e) Mini sanduíche de patê



de ricota com ervas e cenoura; f) Mini sanduíche de patê de frango com requeijão cremoso e ervas; g) Mini sanduíche vegetariano: cenoura, pasta de tomate seco ou de ervas e queijo. h) Obs.: Os pães dos minis sanduíches serão definidos de acordo com as seguintes opções: Pão multigrãos; Pão de batata; Pão francês; Brioches (natural e integral); Pão preto/Pão australiano e Pão de forma integral.

5.18.24.4. Opções de tortas: a) Recheio de carne na nata; 36/86 b) Recheio de creme de frango; c) Recheio de carne, azeitonas e ervilhas frescas; d) Recheio de batata com bacon; e) Recheio de couve-flor com ricota; f) Recheio de tomate, manjeriço e queijo; g) Recheio de presunto e queijo; h) Recheio de creme de queijo; i) Recheio de frango com palmito; j) Recheio de cream cheese, damasco e gorgonzola.

5.18.24.5. Opções de Mini tapiocas: a) Recheio de presunto e/ou queijo; b) Recheio de carne de sol; c) Recheio de frango; d) Recheio de ricota; e) Recheio de banana e canela.

5.18.24.6. Frutas: a) Frutas laminadas ou cortadas em cubos - banana, mamão, melão, uva, abacaxi, manga, laranja, maçã, Kiwi, melancia e outras frutas da estação; b) Salada de Frutas: banana, mamão, melão, uva, abacaxi, manga, laranja, maçã, Kiwi, morango e outras frutas da estação; c) Obs.: A Salada de fruta deve ser sem açúcar, em embalagens individuais, e disponibilizar sachês de açúcar e colheres descartáveis.

5.18.24.7. Mix cereais e castanhas: a) Cereais: granola (aveia, farelo de trigo, gérmen de trigo, flocos de arroz e flocos de milho, frutas secas e oleaginosas); b) Castanhas (castanha de caju torrada, castanha do pará, amêndoa, uva-passa e ameixa seca).

5.18.24.8. Frios Embutidos, Queijos & Frutas: a) Queijos: Gorgonzola, Ricota Defumada, Queijo Padrão, Gouda, Brie, Prato e Muçarela; b) Embutidos: Salaminho, Blanquet de Perú, Presunto, Lombinho Defumado; c) Conservas: Palmito, Azeitona Recheada, Ovo de Codorna, Tomate Cherry; d) Frutas: Uvas, Physalis, Kiwi, Figo Turco, Damasco, Chips de Coco.

5.18.24.9. Antepastos: a) Antepasto de Ricota com Azeitona Preta; b) Antepasto de Tomate Seco; c) Antepasto de Ricota com Ervas Finas; d) Antepasto de Frango; e) Antepasto de Abobrinha; f) Antepasto de Berinjela; g) Antepasto de Alho. 39/86 5.5.4

5.18.24.10. Arroz: a) Arroz Branco; b) Arroz Integral; c) Arroz com Raspas de Limão e Castanha; d) Arroz à Grega; e) Arroz Carreteiro; f) Arroz à piemontese; g) Arroz primavera; h) Arroz com Brócolis; i) Arroz ao Alho; j) Arroz com amêndoas; k) Arroz com flocos de alho desidratado e chuva de salsa fresca; l) Risoto Goiano; m) Risoto ao Funghi; n) Risoto negro com tomates secos e manjeriço.

5.18.24.11. Saladas: a) Mix de folhas com frutas frescas (morango, kiwi, lascas de coco e manga), presunto cru e lascas de grana padana; b) Salada com mix de verdes nobres com peras caramelizadas, nozes, gorgonzola, redução de aceto balsâmico ao molho sour cream; c) Salada Champagne: alface crespa, rúcula, agrião, tomate cereja, macedônia de manga, uva, maçã, kiwi, fios de coco e lascas grosseiras de parmesão; d) Salada Caprese; e) Salada Caesar.

5.18.24.12. Carnes Vermelhas: a) Bife de Alcatra de Rolê (Cenoura, Cebola, Bacon e Pimentão); b) Fraldinha Recheada (Cenoura, Bacon, Cebola, Calabresa); c) Filé mignon ao molho de mostarda dijon e mel; d) Iscas de Alcatra ao Molho de Queijo Cremoso; e) Picanha ao forno com batata e legumes; f) Bife ancho com molho de ervas; g) Medalhão de Filé Mignon com Redução de Vinho Tinto; h) Escalope de Filé ao molho de Mostarda e Mel; i) Lagarto ao



Molho de Madeira; j) Contra Filé com Redução de Vinho Tinto; k) Contra Filé ao Molho de Mostarda; l) Contra Filé na manteiga; m) Bifinhos de Alcatra com Mussarela e Bacon Crispy; n) Maminha ao molho Bechamél Cremoso; o) Maminha na cerveja.

5.18.24.13. Peixe: a) Filé de Pescada Grelhada; b) Peixe em Natas; c) Salmão ao Limão Siciliano; d) Salmão ao Molho de Maracujá; e) Robalo assado com banana e legumes na manteiga e ervas; 41/86 f) Bacalhau ao forno.

5.18.24.14. Aves: a) Filezinho de frango ao Molho de Alcaparra e Tomate Seco; b) Filé de Frango com Molho de Frutas Vermelhas; c) Filé de Frango no Molho de Milho Verde; d) Filé de Frango Grelhado com Molho Pesto e) Frango ao molho Quatro Queijos; f) Filé de Frango com Molho Pesto Cremoso; g) Filé de Frango ao Creme de Champignon; h) Filé de Frango Cremoso de Laranja; i) Coxa e Sobrecoxa Empanada e Assadas com molho Pesto Cremoso.

5.18.24.15. Suínas: a) Pernil à Pururuca; b) Lombo Recheado com Queijo, Hortelã e Abacaxi; c) Fraldinha Suína com Chutney de Abacaxi com hortelã; d) Costelinha barbecue.

5.18.24.16. Massas: a) Canelloni com Ricota fresca e Tomate Seco; b) Penne ao Molho Parisiense; c) Conchiglione recheado aos quatro queijos; d) Raviole recheado com cream cheese e bacon; e) Tagliatelle Salteada com Bacon e Pimentão; f) Spaghetti Semi Integral ao Molho Pesto Cremoso; g) Spaghetti Carbonara; h) Fettuccini Alfredo com brócolis; i) Fettuccini com Brócolis e Bacon; j) Sofiatelli de mozzarella ao molho de tomates frescos e manjeriço.

5.18.24.17. Sobremesas: a) Merengue de morango ao creme de limão siciliano; b) Brownie com sorvete c) Ganache de chocolate com frutas vermelhas; d) Pudim de leite; e) Mousses de maracujá, chocolate e limão; f) Cheesecake de frutas vermelhas; g) Tiramisú; h) Creme brulée; i) Torta alemã.

5.18.24.18. Canapés e outros: a) Espetinho caprese; b) Mini batata com creme de bacalhau; c) Barquete de Filé Mignon com Batata Palha; d) Barquete com Antepasto de Frango; e) Cestinha de Lombinho com Geleia; f) Canapé de Damasco e Cream Cheese finalizado com Pimentinha de Bico; g) Canapé de Lombinho com Geleia; h) Canapé de Queijo Branco com Maçã e Crispy de Bacon; i) Conserva de Lagarto Desfiado; j) Bruschetta de Tomate Seco com Rúcula; k) Bruschettinha de Berinjela; l) Bruschetta Clássica; m) Guacamole Clássico com Nachos de Pão Sírio; n) Abacaxi Cremoso com Pimenta Cayenne (Montagem no Abacaxi); o) Saladinha Gourmet (Mix de Folhas, Mussarela de Búfala e Tomate Cherry); p) Cone Recheado Queijos e Geléia; q) Cone Recheado com Cream Cheese e Crisp de Bacon; r) Espetinho de Queijo Fresco com Fita de Abobrinha e Tomate Cherry espetado no Alecrim; s) Rolinho de Abobrinha com Cream Cheese e Presunto; t) Dadinho de Queijo Coalho com Geléia Citríca; u) Conserva de Lagarto Desfiado.

5.18.24.19. Pastas e geleias: a) Pasta de frango com passas claras e ervas fina; b) Antepasto de berinjela no azeite; c) Pasta de Cream cheese com abacaxi; d) Pasta de ricota com grego; e) Geleia de frutas vermelhas; 45/86 f) Geleia de pimenta; g) Ameixas escuras e damasco; h) Azeitonas pretas e verdes sem caroço.

5.18.24.20. Seleção de pães: a) Sírio, torradas com ervas e toque de azeite, ciabata, australiano, rústico, italiano, filão, centeio.

5.18.24.21. Empratados: a) Risotinho de mignon com cogumelos frescos; b) Risoto milanês; c) Escondidinho de camarão; d) Bobó de camarão; e) Casquinha de siri; f) Creme de Mandioquinha com mini medalhões de file ao molho de Funghi Seco; g) Risotinho do cerrado:



Flambado na cachaça com açafrão da terra, arroz arbóreo, lascas de pequi, guariroba, cubos de frango, linguiça caipira, abobrinha verdes, tomates e pimenta de cheiro; h) Penne ao molho pesto; i) Escondidinho de carne seca; j) Escondidinho de frango; k) Escondidinho de bacalhau.

5.18.24.22. Variados: a) Lagarto desfiado regado com azeite balsâmico e ervas fina; b) Tabule árabe com toque de limão e azeite; c) Farofa de banana e bacon com bastonetes de cenoura e pepino; d) Terrine de queijo cremoso com redução de goiabada; e) Terrine tricolore com creme de burrata, pesto de manjerição e tomate seco; f) Gorgonzola com mel servido; g) Carpaccio servido com molho de mostarda com alcaparras e lascas de parmesão fresco; h) Queijo Brie com favo de mel.

5.18.24.23. Mesa de Café/ Saída: a) Peti Fours, doces finos d) Café com e sem açúcar.

5.18.24.24. Sucos: a) Laranja; b) Laranja com cenoura; c) Abacaxi; d) Abacaxi com hortelã e) Uva; f) Uva com gengibre; g) Morango ou frutas vermelhas; h) Limonada Suíça; i) Obs.: Todos os sucos devem ser naturais (polpa da fruta) com e sem açúcar e não de caixinha.

5.18.24.25. Outras bebidas: a) Refrigerante (cola e guaraná) – normal e zero; b) Água aromatizada com limão siciliano ou abacaxi com hortelã; c) Água mineral com e sem gás; d) Obs.: as bebidas devem estar geladas;

5.19. Informações relevantes para o dimensionamento da proposta:

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

5.19.1.1. Os eventos têm origem nas diversas áreas do CAU/BR, e a quantidade de participantes varia de acordo com cada demanda;

5.19.1.2. Não serão aprovados os serviços que não atendam os requisitos mínimos estabelecidos neste TR.

5.19.1.3. Os serviços devem ser prestados com qualidade e pontualidade.

5.20. Especificação da garantia do serviço:

5.21. 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).

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 (Lei nº 14.133/2021, art. 115, *caput*).

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 (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

6.3. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, *caput*).

6.3.1. 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 conterà 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.

6.3.2. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.3.3. O fiscal técnico do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

6.3.4. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.3.5. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.3.6. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);

6.3.7. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);

6.3.8. 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 (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

6.3.9. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.3.10. 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 (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.3.11. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

6.3.12. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da



administração. (*Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV*).

6.3.13. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (*Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III*).

6.3.14. O gestor do contrato emitirá 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. (*Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII*).

6.3.15. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o *art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021*, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (*Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X*).

6.3.16. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual. (*Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII*).

6.3.17. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (*Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI*).

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

6.4. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

6.5. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

6.6. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, *caput*).

6.6.1. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

6.7. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim (IN 5/2017, art. 44, §2º).

6.8. O Contratante poderá convocar representante da empresa para adoção de



providências que devam ser cumpridas de imediato (IN 5/2017, art. 44, 31º).

6.9. Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação da empresa junto ao SICAF.

6.10. Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no SICAF.

7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

7.1. 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.

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

7.3. Habilitação jurídica:

7.3.1. 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;

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

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

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

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

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

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



de 16 de dezembro 1971.

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

7.4. Habilitação fiscal, social e trabalhista:

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

7.4.2. 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.

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

7.4.4. 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*;

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

7.4.6. *Prova de regularidade com a Fazenda [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre*;

7.4.7. *Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] 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.*

7.4.8. 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.

7.5. Qualificação Econômico-Financeira:

7.5.1. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (*art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021*), ou de sociedade simples;

7.5.2. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - *Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II*);

7.5.3. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

7.5.3.1. I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) / (Passivo



Circulante + Passivo Não Circulante);

7.5.3.2. II - Solvência Geral (SG) = (Ativo Total) / (Passivo Circulante + Passivo não Circulante); e

7.5.3.3. III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) / (Passivo Circulante).

7.5.4. Caso a empresa licitante 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 patrimônio líquido mínimo de 10% (dez inteiros por cento).

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

7.5.6. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (*Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º*)

7.6. Qualificação técnica:

7.6.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

7.6.2. Apresentar Atestado (s) de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a empresa licitante executou a prestação de serviço compatível, em características, quantidades e prazos, com o objeto descrito no termo de referência.

7.6.3. O atestado deverá possuir informações suficientes para qualificar o seu objeto, bem como possibilitar a Contratante confirmar sua veracidade junto à instituição emissora de atestado.

7.6.4. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

7.6.5. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

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

7.6.7. 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 da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

7.7. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

7.7.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos *arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971*;



- 7.7.2.** A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
- 7.7.3.** A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;
- 7.7.4.** O registro previsto na *Lei n. 5.764, de 1971, art. 107*;
- 7.7.5.** A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;
- 7.7.6.** Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:
- 7.7.6.1.** Ata de fundação;
 - 7.7.6.2.** Estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;
 - 7.7.6.3.** Regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;
 - 7.7.6.4.** Editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;
 - 7.7.6.5.** Três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e
 - 7.7.6.6.** Ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;
- 7.7.7.** A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o *art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971*, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.
- 7.8.** Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:
- 7.8.1.** SICAF;
 - 7.8.2.** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
 - 7.8.3.** Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>)
- 7.9.** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 7.9.1.** Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 7.10.** A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 7.11.** O fornecedor será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa



de contratação.

7.12. Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do fornecedor será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

7.13. É dever do fornecedor manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

8.1. A execução dos serviços prestados será avaliada pelos fiscais do contrato em cada item em relação à pontualidade e qualidade dos serviços prestados, sendo os requisitos mínimos aqueles apontados neste Termo de Referência. Após cada evento, será relatado à empresa contratada quais itens não foram satisfatórios, ou quais problemas apontados não foram sanados a tempo, com as devidas comprovações, para providências.

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

8.2.1. Não produzir os resultados acordados;

8.2.2. Deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

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

8.3. Do recebimento:

8.3.1. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de até 5 (cinco) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133 e Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022).

8.3.2. 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.

8.3.3. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022).

8.3.4. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (Art. 23, X, Decreto nº 11.246, de 2022)

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

8.3.6. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de



valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

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

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

8.3.6.3. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

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

8.3.7. 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.

8.3.8. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de até 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:

8.3.8.1. 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 (art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022).

8.3.8.2. 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;

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

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

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

8.3.9. 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 no que se refere à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

8.3.11. 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.

8.4. Da liquidação:

8.4.1. 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, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

8.4.1.1. 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.

8.4.2. 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:

8.4.2.1. O prazo de validade;

8.4.2.2. A data da emissão;

8.4.2.3. Os dados do contrato e do órgão contratante;

8.4.2.4. O período respectivo de execução do contrato;

8.4.2.5. O valor a pagar; e

8.4.2.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.4.3. 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;

8.4.4. 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.

8.4.5. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

8.4.6. 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.



8.4.7. 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.

8.4.8. 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.

8.4.9. 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.

8.5. Prazo de pagamento:

8.5.1. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

8.5.2. 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 INPC - Índice Nacional de Preços ao Consumidor, referente ao mês de emissão do referido documento fiscal.

8.6. Forma de pagamento:

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

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

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

8.6.4. 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.

8.6.5. 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.

8.7. Cessão de crédito:

8.7.1. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

8.7.2. As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.

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



8.7.4. 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, tudo nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

8.7.5. 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.

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

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 4.030.913,98 (quatro milhões, trinta mil, novecentos e treze reais e noventa e oito centavos)**.

9.2. O custo total estimado é a soma dos dois lotes, sendo: R\$ 3.443.703,98 (três milhões, quatrocentos e quarenta e três mil, setecentos e três reais e noventa e oito centavos) para o lote 1 e R\$ 587.210,00 (quinhentos e oitenta e sete mil, duzentos e dez reais) para o lote 2, conforme custos unitários apostos na tabela acima.

10. DA DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no orçamento do Conselho de Arquitetura e Urbanismo do Brasil, conforme previsão a seguir:

10.1.1. Dotação Orçamentária: 6.2.2.1.1.01.04.04.032

10.1.2. Centro de Custos: vários

10.2. Na hipótese de a prestação dos serviços ultrapassar o atual exercício financeiro, os recursos necessários à sua execução serão previstos no orçamento do próximo exercício, conforme disposto no Plano Anual de Contratações - PAC.

Brasília-DF, 22 de abril de 2024.

À consideração superior,

**RENATA PIRES ISAAC OFUGI**

Chefe do Núcleo de Eventos e Viagens

RICARDO FRATESCHI

Gerente Administrativo

De acordo. Aprovo o Termo de Referência nos moldes delineados, à vista de todo o detalhamento descrito e encaminho ao Núcleo de Compras e Licitações para as providências devidas.

JAIME TEIXEIRA CHAVES

Gerente Executivo

**ANEXO II – MINUTA DE CONTRATO****CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CAU/BR N° XX/2024****Das Partes:**

I – CONSELHO DE ARQUITETURA E URBANISMO DO BRASIL, autarquia federal de fiscalização profissional regida pela Lei nº 12.378, de 31 de dezembro de 2010, inscrito no CNPJ sob o nº 14.702.767/0001-77, com sede no Edifício General Alencastro, SEPS EQ 702/902, 2º Andar - S/N, BL. “A” e “B”, Asa Sul, CEP 70390-025, Brasília, Distrito Federal, representado neste ato pela Presidente, **PATRÍCIA SARQUIS HERDEN**, doravante designado CAU/BR ou **CONTRATANTE**;

II – NOME DA EMPRESA, pessoa jurídica de direito (ESPECIFICAR SE PRIVADO OU PÚBLICO), inscrita no CNPJ sob o nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, com sede na (ENDEREÇO COMPLETO DA EMPRESA), CEP XX.XXX-XXX, representada neste ato pelo(a) (CARGO, NOME), doravante designada **CONTRATADA**;

RESOLVEM, tendo em vista o constante no Processo Administrativo Eletrônico CAU/BR NUP nº 00146.000365/2024-65 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislações aplicáveis, celebrar o presente Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico CAU/BR nº XX/XXXX, o que fazem mediante as cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada na realização de eventos corporativos e empresa com atividade principal de preparo e fornecimento de gêneros alimentícios, para atividades a serem executadas em todo o território nacional, por meio de processo licitatório, em regime de empreitada por preço unitário, sob demanda, divididos em dois lotes, a saber:

1.1.1. LOTE 1: destinado aos serviços, tais como locação de espaço, mobiliário, materiais, contratação de equipe, serviços e alimentação em espaços alugados, em Brasília e em outras cidades do território nacional, sobretudo em capitais.

ou

LOTE 2: destinado aos itens alimentícios a serem fornecidos em eventos que ocorrerem nas dependências do CAU/BR, ou em espaços cedidos por instituição parceira, dentro de Brasília.

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.2.1. O Termo de Referência;

1.2.2. O Edital da Licitação;

1.2.3. A proposta do(a) Contratado(a);



1.2.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de até 5 (cinco) anos, contados da data de assinatura, e prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO REGIME 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. LOTE 1: É permitida a subcontratação parcial do objeto, até o limite de 50% (cinquenta por cento) do valor total do contrato, nas condições estabelecidas no Capítulo 4 do Termo de Referência.

ou

Lote 2: Não é admitida a subcontratação.

CLÁUSULA QUINTA – DO PREÇO

5.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ XX.XXX,XX (por extenso), conforme quadro a seguir:

(Acrescentar quadro com valores individualizados por item, a depender do Lote 1 ou Lote 2)

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.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

CLÁUSULA SEXTA – DO 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 – DO REAJUSTE**

- 7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano, contado da data de realização do certame.
- 7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da contratada, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 7.4. 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).
- 7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 7.6. 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.
- 7.7. 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.
- 7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA – DAS 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 ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
 - 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 no que pertine 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. Cientificar a Assessoria Jurídica para adoção das medidas cabíveis quando do



descumprimento de obrigações pelo Contratado;

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

8.1.9.1. A Administração terá o prazo de 60 dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 60 dias.

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

8.1.12. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso [do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.1.13. 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 – DAS 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.

9.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior;

9.3. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

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

9.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o [Código de Defesa do Consumidor \(Lei nº 8.078, de 1990\)](#), 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 no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.6. 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 do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do [artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021](#);



- 9.7. 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: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 9.8. 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 e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;
- 9.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 9.10. 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 empreendimento.
- 9.11. 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.
- 9.12. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.
- 9.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 9.14. 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.
- 9.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 9.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.17. 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;
- 9.18. 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;
- 9.19. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.20. 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](#);

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

CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

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

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

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

10.4. 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, 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. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, no percentual de 5% (cinco inteiros por cento) do valor contratual.

11.2. A garantia nas modalidades caução e fiança bancária deverá ser prestada em até 30 dias após a assinatura do contrato.

11.3. No caso de seguro-garantia sua apresentação deverá ocorrer, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

11.4. Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato e/ou por até 30 (trinta) dias após o término da vigência contratual, permanecendo em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

11.5. A apólice do seguro garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

11.6. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no item 11.4 deste contrato.

11.7. Caso utilizada outra modalidade de garantia, somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

11.8. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

11.9. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

11.9.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

11.9.2. Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

11.9.3. Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo contratado, quando couber.

11.10. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 11.9, observada a legislação que rege a matéria.

11.11. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.



11.12. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.

11.13. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

11.14. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

11.15. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 7 (sete) dias úteis, contados da data em que for notificada.

11.16. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

11.16.1. O emitente da garantia ofertada pelo contratado deverá ser notificado pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021).

11.16.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

11.17. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do contratante, mediante termo circunstanciado, de que o contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato;

11.18. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

11.19. O contratado autoriza o contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no Edital e neste Contrato. Além da garantia de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, a presente contratação possui previsão de garantia contratual do bem a ser fornecido, incluindo manutenção e assistência técnica, conforme condições estabelecidas no Termo de Referência.

11.20. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto prevista especificamente no Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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



- 12.1.1. Der causa à inexecução parcial do contrato;
- 12.1.2. Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 12.1.3. Der causa à inexecução total do contrato;
- 12.1.4. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- 12.1.5. Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- 12.1.6. Praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 12.1.7. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 12.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 12.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
 - 12.2.1. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
 - 12.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos itens 12.1.2, 12.1.3 e 12.1.4 do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
 - 12.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos itens 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8 do subitem acima deste Contrato, bem como nos itens 12.1.2, 12.1.3 e 12.1.4, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.
 - 12.2.4. Multa:
 - 12.2.4.1. Moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
 - 12.2.4.1.1. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.
 - 12.2.4.2. Moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 5% (cinco inteiros por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.
 - 12.2.4.3. Compensatória de 2% (dois inteiros por cento) a 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- 12.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.
- 12.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.
 - 12.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
 - 12.4.2. 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.

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

12.5. 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.

12.6. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.6.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

12.6.2. As peculiaridades do caso concreto;

12.6.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

12.6.4. Os danos que dela provierem para o Contratante;

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

12.7. 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.

12.8. 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 Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

12.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP) e no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF).

12.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

13.1. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.



13.2. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no [artigo 137 da Lei nº 14.133/21](#), bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

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

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

13.3. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

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

13.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.3.3. Indenizações e multas.

13.4. 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.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

14.1.1. Dotação Orçamentária: 6.2.2.1.1.01.04.04.032 - Despesas com Eventos.

14.1.2. Centro de Custos: Vários.

14.2. Findo cada exercício financeiro, caberá à Administração a indicação da respectiva dotação orçamentária e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

15.1. 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 SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

16.2. 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.

16.3. 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 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. 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, Seção Judiciária do Distrito Federal, 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 14.133/21](#).

Brasília (DF), XX de XXXX de XXXX.

CONTRATANTE:

CONSELHO DE ARQUITETURA E URBANISMO DO BRASIL

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL DO CAU/BR

Cargo

CONTRATADA:

RAZÃO SOCIAL

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL DA CONTRATADA

Cargo