

CONSELHO REGIONAL DE CONTABILIDADE - PE

Aviso de Contratação 2/2026**Informações Básicas**

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
2/2026	383514-CONSELHO REGIONAL DE CONTABILIDADE - PE	LUCIA HELENA PASSOS DE ARAUJO	13/03/2026 10:06 (v 0.5)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		9079620110000598000003/2026-43

Início

CONSELHO REGIONAL DE CONTABILIDADE EM PERNAMBUCO

AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA Nº 2/2026
Processo Administrativo de Contratação

O Conselho Regional de Contabilidade em Pernambuco (CRCPE), por meio da Setor de Licitações, torna público que realizará Dispensa de Licitação, com fundamento, na hipótese do art. 75, inciso II, nos termos da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021.

Período de envio das propostas: de 16/03/2026 a 18/03/2026

E-mail para envio das propostas: licitacao@crcpe.org.br

Critério de Julgamento: menor preço

1. DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO DIRETA

1.1. Contratação de serviços de fornecimento de *buffet* destinado a realização do evento institucional de premiação do CRCPE "O Caduceu", no dia 15 de abril de 2026, conforme as condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. O critério de julgamento adotado será o menor preço, observadas as exigências contidas neste Aviso de Contratação Direta e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1. Não poderão participar desta dispensa de licitação os fornecedores:

2.1.1. Que não atendam às condições deste Aviso de Contratação Direta e seu(s) anexo(s);

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

2.1.3. Que se enquadrem nas seguintes vedações:

a) autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

b) 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 contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

c) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da contratação, impossibilitada de contratar em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

d) 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;

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

f) pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do aviso, 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.

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

2.1.3.2. O disposto na alínea “c” aplica-se também ao fornecedor 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 fornecedor;

2.1.3.3. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746 /2014-TCU-Plenário); e

2.1.3.4. Será permitida a participação de cooperativas, desde que apresentem demonstrativo de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados e atendam ao art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

3. DAS PROPOSTAS

3.1. As propostas deverão conter, no mínimo, as seguintes informações:

a) razão social;

- b) número do CNPJ;
- c) preços unitários e totais, se for o caso;
- d) submissão às condições desta dispensa de licitação.

3.2. Os preços devem incluir todos os custos diretos e indiretos, tais como: mão de obra, encargos, transporte, insumos, higienização, logística, materiais, impostos e demais despesas.

4. DO ENVIO DAS PROPOSTAS

4.1. Os fornecedores interessados deverão enviar suas propostas no prazo e para o endereço eletrônico informado no preâmbulo deste instrumento.

4.2. Durante o período de envio das propostas, estabelecido no preâmbulo deste instrumento, os fornecedores poderão enviar nova proposta ou solicitar a sua desconsideração.

5. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO

5.1. Encerrado o prazo para envio das propostas, será realizada a verificação quanto à existência de sanção que impeça a participação no processo de contratação direta ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e ao Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantidos pela Controladoria-Geral da União (<https://certidoes.cgu.gov.br/>);
- c) Consulta ao sítio do Tribunal de Contas da União quanto declaração negativa de inidoneo para participar de licitação na Administração Pública Federal (https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3:17580854393477:::P3_TIPO_RELACAO:INIDONEO)

5.2. Verificadas as condições de participação, o gestor examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto.

5.3. Será desclassificada a proposta vencedora que:

- a) conter vícios insanáveis;
- b) não atender às especificações técnicas pormenorizadas neste aviso ou em seus anexos;
- c) não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- d) apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste aviso ou seus anexos, desde que insanável.

5.4. Quando o fornecedor não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexecutável a proposta de preços ou menor lance que:

- a) for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da dispensa não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio fornecedor, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração;

b) apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

5.5. Se houver indícios de inexecutabilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que o fornecedor comprove a executabilidade da proposta.

5.6. Erros no preenchimento da proposta não constituem motivo para a sua desclassificação, podendo ser ajustada pelo fornecedor, no prazo assinalado pela Administração, desde que não haja majoração do preço.

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

5.8. 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.

5.9. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, será iniciada a fase de habilitação, observado o disposto neste Aviso de Contratação Direta.

6. DA HABILITAÇÃO

6.1. Os documentos a serem exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021, serão solicitados somente do fornecedor que apresentar a proposta de menor preço, aceita pela Administração.

Exigências de habilitação

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

6.2.1 As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, devendo ser exigida da Contratada, tais como:

6.2.1.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas;

6.2.1.2. 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.

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

6.2.1.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa;

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

6.2.1.6. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio da contratada.

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

6.2.1.8. Será inabilitado o fornecedor que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Aviso de Contratação Direta.

7. CONTRATAÇÃO

7.1. Após a aceitação da proposta e confirmação da habilitação do fornecedor, caso se conclua pela contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

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

7.3. Na assinatura do contrato ou do instrumento equivalente será exigida a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste aviso, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. Comete infração administrativa o fornecedor que praticar quaisquer das hipóteses previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as sanções previstas no art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, além das demais cominações estabelecidas na legislação.

9. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. Havendo a necessidade de realização de ato de qualquer natureza pelos fornecedores, cujo prazo não conste deste Aviso de Contratação Direta, deverá ser atendido o prazo indicado pelo agente competente da Administração.

9.2. O desatendimento às solicitações da Administração, no prazo assinalado pelo agente competente, implicará na desclassificação do certame.

9.3. Este instrumento visa à obtenção de propostas adicionais, devendo ser formalizada a contratação com a proposta mais vantajosa.

9.4. Não haverá oferta de lances pelos fornecedores interessados, contudo, prevalecerá a última proposta recebida no prazo estabelecido neste instrumento.

9.5. Os horários estabelecidos na divulgação deste procedimento e para quaisquer atos observarão o horário de Brasília-DF, inclusive para contagem de tempo e encaminhamento da documentação solicitada.

9.6. No julgamento das propostas e da habilitação, a Administração poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica.

9.7. Integram este Aviso de Contratação Direta, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I – Termo de Referência;

1. Responsáveis

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

LUCIANA MARIA RODRIGUES

Responsável pela contratação direta

LUCIA HELENA PASSOS DE ARAUJO

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 13/03/2026 às 10:06:27.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - TR383514_000013_2026 - def.pdf (149.03 KB)

CONSELHO REGIONAL DE CONTABILIDADE - PE

Termo de Referência 13/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
13/2026	383514-CONSELHO REGIONAL DE CONTABILIDADE - PE	LUCIA HELENA PASSOS DE ARAUJO	12/03/2026 12:19 (v 0.5)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		9079620110000598000003/2026-43

1. Definição do objeto

1.1 Contratação de empresa especialização no fornecimento de *buffet* destinado a realização do evento institucional de premiação do CRCPE "O Caduceu", no dia 15 de abril de 2026, conforme especificações, quantidades e condições constantes neste Termo de Referência (TR).

1.1.1 Especificação:

Item	Descrição do Item	CATSER	Local	Unidade de Fornec.	Qtde. Estimada	Valor Unitário	Valor Global
1	Contratação de serviços de fornecimento de <i>buffet</i> destinado a realização do evento institucional de premiação do CRCPE "O Caduceu", no dia 15 de abril de 2026	302000	Recife /PE	unidade por pessoa	300	216,66	R\$ 65.000,00
Valor total da Contratação						R\$ 65.000,00	

1.2 Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como serviços comuns, nos termos do art. 6º, XXII, da Lei nº 14.133/2021, compatíveis com a modalidade dispensa de licitação, por se tratar de prestação padronizável, de baixa complexidade técnica e com especificações usuais de mercado.

1.3 A execução será realizada exclusivamente para o evento oficial de natureza institucional e solene, conforme necessidade da unidade requisitante, sem natureza continuada, por não exigir disponibilização permanente de equipe, estrutura ou postos de trabalho.

1.4 O prazo de vigência do contrato será a partir da data da sua assinatura até o dia 15/05/2026 e não será prorrogado.

1.5 Para efeitos deste Termo de Referência, consideram-se materiais de primeira linha aqueles que:

I. Sejam alimentos e bebidas frescos, dentro da validade, lacrados e de procedência adequada;

II. Atendam integralmente às normas sanitárias aplicáveis, especialmente RDC ANVISA nº 216/2004 e nº 43 /2015, incluindo boas práticas de manipulação, conservação e manutenção da cadeia térmica;

III. Utilizem utensílios em bom estado, preferencialmente não descartáveis, admitindo-se descartáveis apenas quando indispensáveis e desde que biodegradáveis ou recicláveis;

IV. Apresentem informações claras ao consumidor, especialmente validade, composição e alergênicos quando houver embalagens individuais;

V. Sejam transportados e acondicionados em condições higiênicas e seguras, em recipientes e veículos apropriados e isentos de qualquer risco de contaminação;

VI. O descumprimento desses requisitos autoriza a rejeição imediata dos itens, glosa proporcional e aplicação de penalidades.

2. Fundamentação da contratação

2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

2.2 A contratação proporciona:

- I. Ganho de produtividade dos servidores;
- II. Redução de esforço operacional;
- III. Redução de custos indiretos;
- IV. Padronização da execução;
- V. Mitigação de riscos sanitários e logísticos;
- VI. Melhoria do controle e da fiscalização contratual.

2.3 O objeto da contratação está previsto e alinhado aos seguintes instrumentos oficiais:

2.3.1 Vinculação com a Resolução CFC nº 1.543/2018 que aprova o Planejamento Estratégico do Sistema CFC/CRCs (2018–2027) - Objetivo Estratégico nº 15 prevê “assegurar adequada infraestrutura e suporte logístico às necessidades do Sistema CFC/CRCs”, o que inclui serviços de apoio a eventos institucionais;

2.3.2 Vinculação ao orçamento 2026 aprovado pela Resolução CRCPE nº 420/2025;

2.3.3 Vinculação a Portaria CRCPE nº10/2026 que aprova o Plano de Contratação Anual - PCA 2026;

2.3.4 Vinculação ao plano de trabalho através do Projeto 3015 - Seminários e Reuniões Voltados à Gestão do Sistema CFC/CRCs, para a execução do serviço contido no Plano de Trabalho do CRCPE para o ano de 2026, rubrica 6.3.1.3.02.01.007 – Serviços de Copa e Cozinha.

3. Descrição da solução

3.1 A solução encontrada consiste na contratação de empresa especializada para fornecimento de buffet para o evento institucional “O Caduceu”, conforme especificado no ETP e neste Termo de Referência.

3.2 Local da prestação de serviço:

Instituto Ricardo Brennand - IRB
Alameda Antônio Brennand, s/n Várzea - Recife/PE

3.3 A contratada será responsável por fornecer e organizar mesas, toalhas, utensílios não descartáveis (tais como bandejas, pegadores, jarras, garrafas térmicas, louças, copos de vidro e etc.) e demais materiais necessários ao serviço, conforme ETP.

3.4 A contratada deverá organizar a estrutura do buffet no horário previsto na Ordem de Serviço, utilizando equipamentos adequados à manutenção de temperatura de alimentos e bebidas, zelando pela qualidade e boa apresentação do buffet a ser oferecido.

3.5 A contratada deverá disponibilizar toda a infraestrutura, pessoal e materiais necessários ao cumprimento do objeto, garantindo que tudo esteja organizado com antecedência suficiente para início do evento.

3.5.1. A contratada deverá possuir estrutura operacional em Recife, própria, capaz de garantir a logística de transporte, montagem e execução dos serviços dentro dos prazos previstos neste TR.

3.6. Exigências básicas quanto a execução dos serviços

3.6.1 Serviços de recursos humanos e serviços técnicos

3.6.1.1 A Contratada deverá disponibilizar profissionais capacitados das diversas categorias, qualificados e habilitados conforme o desempenho das funções requeridas, para atuar no apoio à realização de eventos.

3.6.1.2 Todos os profissionais contratados deverão observar o seguinte protocolo:

3.6.1.2.1 Agir com presteza, polidez e cortesia, sob qualquer circunstância;

3.6.1.2.2 Apresentar-se uniformizado com roupa clássica, cabelos presos e maquiagem leve (no caso do sexo feminino) ou adequadamente penteado e de barba feita ou aparada (no caso do sexo masculino).

3.6.1.2.3 A conduta ética dos recursos humanos envolvidos deverá ser pautada pelos preceitos da confiabilidade, imparcialidade, discrição e fidelidade.

3.6.2 Serviços técnicos e equipamentos

3.6.2.1 Os equipamentos e materiais de apoio deverão ser entregues no local do evento, instalados e testados, com antecedência mínima de 4 (horas) horas do início do evento e recebidos por representante da Contratante.

3.6.2.2 A necessidade de instalação com a antecedência supracitada não ensejara cobrança de diária por parte da Contratada. Todos os custos relativos ao tempo ocioso e prazo necessário aos procedimentos de montagem/desmontagem dos equipamentos devem estar incluídos no valor custo dos itens do contrato.

3.6.2.3 A Contratada deverá manter toda a infraestrutura necessária para o funcionamento dos equipamentos contratados.

3.6.2.4 Todos os equipamentos e materiais a serem disponibilizados deverão, ser de excelente qualidade, ser substituídos imediatamente, quando necessário, de forma a não comprometer os trabalhos e ter sobressalentes para reposição em caso de falha.

3.6.3 Serviços de Alimentação e Bebidas

3.6.3.1 O serviço de alimentação consiste do fornecimento de alimentos (coquetel e jantar)aos participantes do evento institucional promovido pelo CRCPE - Solenidade de entrega do Prêmio "O Caduceu" e a Comemoração dos 80 Anos do Conselho.

3.6.3.2 O serviço de alimentação deverá ser prestado no Instituto Ricardo Brennand - IRB (Alameda Antônio Brennand, s/n Várzea - Recife/PE), a no dia 15 de abril de 2026, das 18h às 01h.

3.6.3.3 A alimentação e a bebida deverão ser servidas em louça, talheres e copos de vidro de alto padrão Para esses itens não serão aceitos materiais descartáveis.

3.6.3.4 Os serviços deverão ser prestados por garçons com experiência e preparo para a função, devidamente uniformizados.

3.6.3.5 Os serviços deverão considerar o acompanhamento por staff de apoio pertinente à correta condução do serviço, da sua preparação ao seu encerramento, incluindo o recolhimento de todos os artefatos introduzidos no ambiente do evento, por ocasião da prestação dos referidos serviços.

3.6.3.6 Para os serviços de coquetel e jantar, a Contratada deverá submeter pelo cardápio de alto padrão, para apreciação e escolha da Contratante. A qualidade e as variedades dos produtos deverão ser previamente submetidas à análise da Contratante de forma a se averiguar e autorizar a aceitação dos produtos.

3.6.3.7 Os serviços de coquetel e jantar, será oferecido no evento institucional - Solenidade de entrega do Prêmio "O Cadeuceu" e Comemoração dos 80 Anos do CRCPE, com a presença de autoridades do Estado de Pernambuco.

3.6.3.8 Especificações mínimas dos insumos:

Coquetel Volante	
Salgados 10 (dez) opções de preparações	Rol Exemplificativo/Sugestivo de opções: Mini Ceviche de Peixe Branco com Sorvete de

gastronômicas salgadas, servidas em formato volante /coquetel, compostas por carnes, frutos do mar, queijos e massas artesanaís	Cajá; Tulipa com Carpaccio de Carne e rúcula ao Dijon; Cestinha de Parmesão Maçaricado com Geleia de Maçã e Gengibre; Folhado de Bacalhau com Alho Poró e Azeite de Oliva; Vol au Vent de Brie, Mel e Farofa de Pistache;Mini Quiche Lorraine com Crocantes de Bacon;Petit Pastel de Queijo com Geleia de Pimenta; Mini Coxinha de Costela com Maionese Artesanal de Ervas;Primavera de Porco com Chutney de Abacaxi;Camarão no Panko com Mix de Queijos ao Molho Teriaky; Panelinhas Carne Seca com Mousseline de Mandioquinha, Cebola Crispy e Mel de Engenho; Panelinhas Bobozinho de Camarão com Acompanha Farofa Panko Crocante;01 (uma) opção adicional de preparação salgada quente, servida em estação volante (Fagottine de Triplo Formagio ao Molho de Fondue de Queijos Nobres).
Estação de Buffet Fixo (Mesa Americana) 02 (dois) pontos de buffet fixo tipo Mesa Americana, compostos por preparações frias e salgadas, para 300 pessoas	Rol Exemplificativo/Sugestivo de opções: Saladas:Salada Italiana l Penne, castanhas, Caponata de Berinjela, Tomate Seco, Mussarela de Búfala e Rúcula ao Pesto; Salada de Folhas Nobres com Frutas Tropicais e Molho de Framboesa com mostarda.Entradas Frias e Antepastos: Sunomono de Kani, Manga, Pepino Japonês e Gergelim Torrado;Caponata Rústica de Berinjelas com Crostinis de Parmesão; Rocambole de Espinafre, Peito de Peru e Ricota ao Molho Dijon; Peras ao Forno com Gorgonzola e Mel de Nozes;Terrine de Alho Poró com Cruditê de Legumes;Pasta de Queijos Maturados com Bacon Caramelizado e Mel de Tomilho; Olivas Verdes Salteadas com Ervas de Provençe; Seleção de Frutas Secas; Quiches e Tortas: Quiche Caprese Tomate Cereja, Mussarela de Búfala, Manjerição ao Pesto;Quiche de Alho Poró; Variedades de Pães Artesanaís: Brioche Francês;Focaccias com Sal Grosso e Alecrim; e com Tomates e Olivas;Torradas Amanteigadas; Grissinis; Chips Variados de Batata Roxa, Macaxeira, Batata Doce etc; Composição de Queijos e Frios:Parmesão Brullé Maçaricado com Açúcar; Trio de Ball de Ricotas Cremosas;Gorgonzola com Coulis de Frutas Vermelhas;Provolone com Azeite Temperado e Pimenta Rosa;Lâminas de Gouda e Reino; Laminados Pepperoni, Lombinho Canadense, Peito de Peru e Salaminho;Italiano com Azeite e Pimenta; Preparações quentes: pratos quentes para o jantar, compreendendo acompanhamentos e pratos principais à base de carne, pescado e massa (Arroz com Amêndoas; Filé Mignon ao Molho de Vinho Tinto e Mini Cebolas Caramelizadas;Ratatouille de Legumes à Provençal com Azeite de Ervas Frescas; Batatas Rústicas ao Forno com Parmesão e Páprica; Rotolone de Triplo Formaggio ao Molho Pomodoro com Manjerição; Gratinado de Bacalhau em Cama de Batatas Laminadas e Palha de Batata Doce)
Bebidas	Água com gás e sem gás; Suco de frutas naturais: 2 (duas) opções de sabores de frutas da época; Refrigerante normal e zero; gelo.
Mesa de Digestivos	Máquina de Café expresso e petit four diversos;
Sobremesa	Mousse de Limão;Cocada Cremosa com Raspas de Coco Queimado;Bolo de Rolo Fatiado

3.6.4 Todos os insumos necessários ao fornecimento das refeições, tais como: alimentos, louças, talheres, copos de vidro, xícaras, açúcar, adoçante e demais materiais ou serviços, necessários à prestação dos serviços de alimentação, deverão ser providenciados pela Contratada e os custos deverão estar inclusos na proposta de preços.

3.6.5 A Contratante garantirá a contratação dos serviços para, no mínimo 300 pessoas.

3.6.6 Os produtos deverão ser preparados observando a legislação vigente e a utilização de ingredientes de qualidade;

3.6.7 Garantia

3.6.7.1 Não será exigida garantia contratual, por se tratar de prestação de serviço eventual, de execução imediata e sem características de continuidade, conforme art. 96 da Lei nº 14.133/2021.

3.6.8. Condições de manutenção e assistência técnica

3.6.8.1 Não se aplicam condições de manutenção ou assistência técnica, uma vez que o objeto consiste em serviço eventual de fornecimento e consumo imediato, sem a utilização de equipamentos permanentes ou bens duráveis sujeitos a suporte técnico.

4. Requisitos da contratação

4.1. Especificações e requisitos técnicos

4.1.1. As especificações técnicas, exigências mínimas de execução e condições de preparo, manipulação, transporte, apresentação e fornecimento dos alimentos estão definidas no Item 3 deste Termo de Referência, devendo ser integralmente observadas pela contratada.

4.1.2. Em caso de divergência entre o TR e o ETP, prevalecerão as disposições deste Termo de Referência, por se tratar do documento vinculante para a contratação.

4.2. Critérios de sustentabilidade ambiental

4.2.1. Além das diretrizes já incorporadas à descrição do objeto, deverão ser observados os requisitos de sustentabilidade previstos no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, na Lei nº 12.305/2010, no Decreto nº 5.940/2006, na IN 58/2022, e demais normativos aplicáveis.

4.2.2. A contratada deverá:

4.2.2.1 Conduzir suas atividades conforme a legislação ambiental e sanitária vigente, incluindo medidas para prevenção de impactos ambientais e proteção à saúde dos trabalhadores;

4.2.2.2 Promover o uso racional da água e evitar desperdícios, priorizando equipamentos que reduzam o consumo;

4.2.2.3 Assegurar a correta destinação dos resíduos sólidos, com segregação na fonte e priorização de materiais recicláveis ou reutilizáveis;

4.2.2.4 Observar, no que couber, as normas da ANVISA (RDC nº 216/2004 e RDC nº 43/2015) e as Normas Brasileiras sobre resíduos sólidos;

4.2.2.5 reduzir o uso de materiais descartáveis, priorizando copos, pratos, baixelas e talheres reutilizáveis (vidro, porcelana, inox ou materiais duráveis), utilizando descartáveis biodegradáveis/recicláveis somente quando indispensáveis;

4.2.2.6 Realizar o recolhimento e destinação ambientalmente adequada de óleo de cozinha eventualmente gerado, observando o sistema de logística reversa;

4.2.2.7 Garantir que embalagens de produtos individuais, quando utilizadas, contenham informação clara sobre validade, composição e alergênicos, conforme legislação consumerista e sanitária.

4.3. Observância ao ETP

4.3.1. A contratada deverá observar as exigências técnicas constantes no Item 4 do ETP nº 8/2026, que integra este processo.

4.3.2 Em caso de divergência entre o ETP e o TR, prevalecerão as especificações deste Termo de Referência, por ser documento orientador da contratação.

4.4. Subcontratação

4.4.1. É proibida a subcontratação de quaisquer etapas do serviço, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021.

4.4. Avaliação prévia do local

4.4.1. Não haverá necessidade de realização de vistoria técnica, por se tratar de serviço de natureza padronizada, sem complexidade de instalação ou operação de infraestrutura física.

5. Modelo de execução do objeto

5.1. Prazos e Condições

5.1.1. Condições de execução

5.1.1.1 A execução do objeto observará a programação definida pela Contratante, devendo o serviço ser executado dia 15 de abril de 2026, no Instituto Ricardo Brennand, a partir das 18h até 01h do dia 16 de abril de 2026.

5.1.1.2 O CRCPE poderá ajustar a estimativa inicial de participantes ou itens do buffet até 48 (quarenta e oito) horas antes do evento.

5.1.1.3 A contratada deverá confirmar o recebimento de solicitações, ajustes ou alterações em até 24 (vinte e quatro) horas, exclusivamente por e-mail.

5.1.1.4 A contratada deverá entregar e dispor o buffet no dia, local e horário indicados na Ordem de Serviço (OS) enviada por e-mail.

5.1.1.5 A contratada deverá retirar todos os materiais e resíduos no mesmo dia do evento, garantindo acondicionamento adequado das sobras conforme normas sanitárias.

5.1.1.6 A contratada deverá possuir veículo próprio ou contratado para transporte dos produtos, assegurando condições sanitárias conforme RDC ANVISA aplicável.

5.1.1.7 A contratada deverá seguir rigorosamente o cardápio estabelecido pelo CRCPE, assegurando qualidade, higiene e conformidade com normas da ANVISA.

5.1.1.8 Caso os produtos sejam entregues em desconformidade com a OS ou com as especificações técnicas, a contratada deverá providenciar substituição imediata, desde que tecnicamente possível e sem comprometer as condições sanitárias, assegurando que o ajuste ocorra até 1 (uma) hora antes do início do evento.

5.1.1.9 A contratada deverá enviar ao CRCPE, com antecedência mínima de 24 horas, os nomes da equipe que realizará a montagem e execução do evento, para fins de controle de acesso ao local do evento.

5.1.2 Materiais a serem disponibilizados

5.1.2.1 A contratada deverá fornecer todos os materiais, utensílios, equipamentos e ferramentas necessários à perfeita execução do serviço.

5.1.2.2 Os alimentos deverão estar dispostos em mesas adequadas, sendo de responsabilidade da contratada o fornecimento de utensílios não descartáveis, tais como bandejas, louças, pegadores, porta-guardanapos, jarras e recipientes térmicos e outros necessários a montagem do buffet.

5.1.2.3 Somente poderão ser utilizados descartáveis quando indispensáveis, devendo ser biodegradáveis ou recicláveis.

5.1.2.4 A contratada deverá organizar todos os itens no horário previsto na OS, utilizando equipamentos adequados à conservação térmica.

5.1.2.5 A contratada deverá garantir que materiais e equipe estejam no local com antecedência mínima de 1 (uma) hora do início do evento.

5.1.3. Prazo de entrega e execução

5.1.3.1 O serviço deverá estar integralmente montado com antecedência mínima de 1 (uma) hora do início do evento.

5.1.3.2 A Ordem de Serviço será encaminhadas com antecedência mínima de 3 (três) dias corridos, conforme previsto no Estudo Técnico Preliminar.

5.1.4. Local, Data e horário para execução

5.1.4.1 Local da realização do evento: Instituto Ricardo Brennand - IRB (Alameda Antônio Brennand, s/n Várzea - Recife/PE

5.1.4.2 Data e Horário: dia 15 de abril de 2026, das 18h às 01h.

5.1.5. Prazo de substituição

5.1.5.1 Serviços ou itens entregues em desconformidade com as especificações deverão ser substituídos imediatamente, de forma a não comprometer o início do evento.

5.1.6. Recebimento do objeto

5.1.6.1 O recebimento observará os procedimentos descritos no item 7.2 deste Termo de Referência.

6. Modelo de gestão do contrato

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

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

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

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

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

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

6.7. 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);

6.7.1. 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);

6.7.2. 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);

6.7.3. 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).

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

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

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

6.8. 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.

6.8.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.8.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelo fiscal do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.8.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelo fiscal técnico quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.8.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções.

6.8.5 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.

7. Critérios de medição e pagamento

7.1 Critérios de aferição para fins de Pagamento

7.1.1 Os produtos deverão ser disponibilizados na quantidade indicada na OS.

7.1.2 Deve ser observada rigorosa higienização durante todas as etapas de preparo, transporte e exposição dos alimentos.

7.1.3 Os alimentos devem ser mantidos e servidos em temperatura adequada.

7.1.4 Os materiais não descartáveis deverão estar limpos e em bom estado de conservação.

7.1.5 A montagem deverá ser realizada com antecedência mínima de 1 (uma) hora do início do evento.

7.2. Do recebimento

7.2.1 O recebimento provisório será efetuado pelo Fiscal Técnico no prazo de até 3 (três) dias, mediante termo detalhado que comprove o atendimento às exigências técnicas e administrativas, nos termos do art. 140 da Lei 14.133/2021.

7.2.2 Para fins de faturamento, considera-se como fato gerador o dia do evento.

7.2.3 O Fiscal Técnico deverá registrar avaliações, ocorrências e documentos no sistema oficial, encaminhando relatório ao Gestor.

7.2.4 O recebimento provisório poderá resultar em:

- I. aceite integral;
- II. rejeição total ou parcial, com determinação de correção/substituição pela Contratada, sem ônus para a Administração.

7.2.5 Quando houver controvérsia parcial, poderá ser autorizado faturamento da parcela incontroversa (art. 143 da Lei 14.133/2021).

7.2.6 O recebimento definitivo ocorrerá em até 2 (dois) dias após o provisório, mediante termo detalhado emitido pela unidade responsável.

7.3 Liquidação

7.3.1. 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.

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

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

- I. o prazo de validade;
- II. a data da emissão;
- III. os dados do contrato e do órgão contratante;
- IV. o período respectivo de execução do contrato;

- V. o valor a pagar; e
- VI. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

7.3.5 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente

7.4 Prazo de pagamento

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

7.4.2. 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 IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) de correção monetária.

7.5 Forma de pagamento

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

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

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

7.5.4. 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.

7.5.5. 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. Critérios de seleção do fornecedor

8.1 O fornecedor será selecionado mediante procedimento de Dispensa de Licitação sem disputa, fundamentado no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, por tratar-se de contratação cujo valor enquadra-se no limite legal para dispensa.

8.1.1 Embora a dispensa com disputa eletrônica seja o procedimento preferencial previsto na Lei nº 14.133/2021, no caso concreto não há tempo hábil para sua realização. O evento ocorrerá em 15/04/2026, e o rito da dispensa eletrônica exige etapas como:

- abertura de prazo para envio de propostas;
- etapa de lances;
- diligências e análise de aceitabilidade;
- habilitação;
- adjudicação e homologação;
- contratação e execução

8.1.2 Esse fluxo não pode ser atendido no prazo existente, caracterizando inadequação do meio eletrônico, nos termos do art. 72 da Lei nº 14.133/2021, que autoriza a contratação direta por processo não eletrônico quando a solução digital se mostrar inviável ou inadequada ao caso concreto, especialmente diante de urgência administrativa devidamente motivada.

8.1.3 Diante da magnitude do evento, o CRCPE não pode incorrer em dificuldades no processos de dispensa eletrônica envolvendo o serviço em tela que deve ser prestado de forma presencial, especialmente alimentação. Empresas de outras localidades frequentemente apresentam propostas, mas depois desistem por incapacidade logística, resultando em fracasso do certame — tal risco pode comprometer a execução do evento.

8.1.4 Assim, a contratação direta de fornecedor local representa a opção mais eficiente, segura e adequada, garantindo a execução tempestiva do serviço.

8.1.5 Por todos esses fatores — urgência, inviabilidade do meio eletrônico, necessidade de fornecedores locais e mitigação de riscos que podem gerar insucesso do evento — resta plenamente justificada a dispensa de licitação sem disputa, por contratação direta.

8.2 A seleção se dará com base no **menor preço por item**, conforme definido neste Termo de Referência, assegurando a observância dos princípios da economicidade, eficiência e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

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

8.3.1 As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, devendo ser exigida da Contratada, tais como:

8.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas;

8.3.2. 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..

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

8.3.3. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa;

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

8.3.5. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio da contratada.

8.3.2 Qualificação Técnica

8.3.2.1 A contratada deverá apresentar, em seu nome, no mínimo um atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove:

- a) execução pretérita de serviços de fornecimento de coffee break, buffet, catering, eventos alimentares ou serviços equivalentes;
- b) compatibilidade com as características gerais do objeto deste TR.

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

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

8.3.2.4 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8.3.3 Da Proposta Comercial

8.3.3.1 As proponentes deverão apresentar proposta comercial completa, contendo obrigatoriamente:

- descrição detalhada do serviço ofertado;
- quantitativo previsto;
- preço unitário e preço total do item;
- prazo de execução do serviço;
- prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias.

8.3.3.2 A proposta deverá refletir fielmente as especificações deste Termo de Referência e apresentar valores compatíveis com os preços praticados no mercado local, atendendo aos princípios da economicidade e razoabilidade.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 65.100,00

9.1 O valor total estimado da contratação é de R\$ 65.100,00 (sessenta e cinco mil e cem reais), correspondente às quantidades previstas, conforme estimativas constantes do ETP.

9.2 A estimativa foi elaborada com base em quatro referências de mercado por subtipo, aplicando-se menor preço, nos termos da Instrução Normativa SEGES nº 65/2021, com desconsideração de valores atípicos ou inconsistentes.

9.3 A estimativa considerou os riscos relacionados à variabilidade da demanda e à natureza eventual do serviço, com alocação adequada entre as partes conforme a matriz de riscos integrante do contrato.

10. Adequação orçamentária

10.1 A contratação possui previsão no Plano de Contratações Anual - PCA 2026, aprovado pela Portaria CRCPE nº 10, de 14 de janeiro de 2026.

10.2. despesa está contemplada no orçamento do CRCPE para o exercício de 2026, no âmbito do Projeto 3015 - Seminários e Reuniões Voltados à Gestão do Sistema CFC/CRCs, sob o elemento de despesa:

I. 6.3.1.3.02.01.007 - Serviço de Copa e Cozinha.

10.3. A dotação orçamentária disponível é suficiente para suportar o valor estimado da contratação definido no Item 9 deste Termo de Referência, observado o regime de prestação único e imediato.

10.4. O empenho, a liquidação e o pagamento das despesas seguirão as disposições da Lei nº 4.320/1964, da Lei nº 14.133/2021, das normas internas aplicáveis e da disponibilidade orçamentária e financeira do exercício.

10.5 Caso haja necessidade de suplementação, remanejamento ou reforço de dotação, estes serão providenciados nos termos da legislação orçamentária vigente, sem prejuízo da continuidade da contratação.

11. Infrações e Sanções Administrativas

11.1 O Contratado estará sujeito às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, no contrato e neste Termo de Referência, sempre que sua conduta constituir inexecução parcial ou total das obrigações assumidas, atraso injustificado, descumprimento técnico, fraude, má-fé, ou qualquer ato atentatório à probidade administrativa, à higidez do processo licitatório, à segurança alimentar ou ao interesse público.

11.2. As infrações administrativas serão apuradas e sancionadas com base nos princípios da legalidade, proporcionalidade, razoabilidade, motivação, contraditório, ampla defesa e verdade material, nos termos dos arts. 155 a 163 da Lei nº 14.133/2021.

11.3 Infrações administrativas

11.3.1. Constituem, entre outras, infrações administrativas:

- I. **inexecução parcial** do objeto, inclusive falhas reiteradas de qualidade, da fiscalização técnica ou da não observância deste TR;
- II. **inexecução total** ou abandono da execução;
- III. **atraso** na entrega, montagem, início do serviço, reposição ou retirada de materiais, sem justificativa aceita pelo Contratante;
- IV. **descumprimento das especificações técnicas**, padrões mínimos, normas sanitárias ou condições operacionais previstas neste TR, no contrato ou em legislação específica;
- V. **apresentação de documentação falsa**, incompleta ou divergente;
- VI. **fraude, conluio, adulteração, maquiagem de informações** ou qualquer ato doloso que vise obter vantagem indevida;
- VII. **conduta inidônea**, ato lesivo contra a Administração ou comportamento contrário à ética profissional;
- VIII. **obstrução da fiscalização**, recusa injustificada de esclarecer fatos ou de atender determinações formais do gestor/fiscal;

11.4 . Sanções administrativas aplicáveis

11.4.1. As sanções serão aplicadas de forma gradual e motivada, conforme a natureza da infração, o histórico do Contratado, a reincidência e os impactos no serviço.

11.4.2. Advertência

I. Aplicável a falhas de menor potencial ofensivo, infrações formais ou irregularidades que, embora não gerem dano relevante, demandem correção imediata e reforço de obrigações.

11.4.3. Multa

I. As multas poderão ser aplicadas isoladamente ou cumuladas com advertência, impedimento ou inidoneidade, observada a vedação de punição dupla pelo mesmo fato gerador.

a) Multa moratória por atraso

I. Aplicável quando houver atraso injustificado na execução, entrega, montagem ou início do serviço:

II. **1% (um por cento)** do valor da Ordem de Serviço **por hora de atraso**;

III. **limitada a 10% (dez por cento)** do valor total da respectiva OS.

b) Multa compensatória por inexecução parcial

I. Quando houver descumprimento de especificações, violação de padrões mínimos ou entrega em desconformidade:

II. **5% a 10% do valor da OS.**

c) Multa compensatória por inexecução total

I. Quando houver abandono, recusa injustificada, falha integral ou inviabilização completa da execução:

II. **10% a 15% do valor da OS .**

d) Multa compensatória – por fraude, dolo ou má-fé

I. Em casos de gravidade elevada:

II. **10% a 20% do valor da OS.**

11.4.3. Impedimento de licitar e contratar

I. Pelo prazo de até 3 (três) anos, conforme art. 156, II, da Lei nº 14.133/2021, quando:

II. houver prática grave de inexecução,

II. houver prática grave de inexecução,

IV. resistência injustificada à execução,

V. reincidência sanada inadequadamente.

11.4.4. Declaração de inidoneidade

I. Aplicável nos casos mais severos previstos no art. 156, III, da Lei nº 14.133/2021, mediante processo administrativo específico.

11.5. Reparação do dano

11.5.1. A responsabilidade administrativa não exclui a reparação integral dos prejuízos causados, inclusive danos diretos, indiretos, emergentes, lucros cessantes e custos adicionais impostos ao Contratante.

11.6. Procedimento sancionador

I. será instaurado processo administrativo com garantia plena de contraditório e ampla defesa, nos termos do art. 158 da Lei nº 14.133 /2021;

- II. as notificações serão feitas preferencialmente por meio eletrônico aos endereços cadastrados no SICAF e informados na proposta;
- III. o prazo para apresentação de defesa será de 15 (quinze) dias úteis;
- IV. o parecer jurídico será obrigatório para impedimento ou inidoneidade;
- V. a decisão deverá ser formalmente motivada e registrada nos autos.

11.7. Registros em cadastros públicos

11.7.1. As sanções aplicáveis serão registradas no CEIS, CNEP e demais cadastros pertinentes, nos termos do art. 160 da Lei nº 14.133/2021.

11.8. Compensação de débitos

11.8.1. As multas e indenizações poderão ser compensadas com créditos da contratada perante o CRCPE, nos termos da IN SEGES/ME nº 26/2022.

11.9. Desconsideração da personalidade jurídica

11.9.1. Conforme art. 163 da Lei nº 14.133/2021, poderá ser declarada quando houver abuso, fraude, confusão patrimonial ou utilização da pessoa jurídica para encobrir atos ilícitos.

11.10. Critérios de graduação

11.10.1. Serão considerados:

- I. gravidade da infração;
- II. impacto na execução e no atendimento institucional;
- III. riscos sanitários;
- IV. prejuízos causados ao erário;
- VIII. cooperação do contratado.

11.11. Vedação expressa

11.11.1. As sanções:

- I. não afastam a obrigação de reparar o dano;
- II. não impedem cobrança judicial;
- III. não autorizam dupla punição pelo mesmo fato.

12. Responsáveis

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

CYNTHIA MARIA BEZERRA FERRAZ

Membro da comissão de contratação

FARAH MARIA BAZ BORGES

Membro da comissão de contratação

ROSICLEIDE VITOR ANJOS

Membro da comissão de contratação

LUCIENE MARIA LINS DO NASCIMENTO MALTA

Membro da comissão de contratação

CAMILA SILVA GONCALVES

Membro da comissão de contratação

KARLOS EDUARDO TRAVASSOS DE LIMA MOTA

Membro da comissão de contratação