

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo nº 2300000622.002635/2023-05

1. DO OBJETO

- 1.1. O presente instrumento tem como objeto a contratação de serviços de hospedagem e alimentação completa, no mínimo 3 estrelas, salão de eventos disponível in loco, com capacidade para 100 pessoas, localizado na Região Metropolitana do Recife (Recife, Olinda, Jaboatão dos Guararapes), para evento de capacitação de profissionais, para atender as necessidades da Agência Pernambucana de Vigilância Sanitária - APEVISA, conforme as condições, especificações, quantidades e exigências contidas neste Termo de Referência.

2. DAS JUSTIFICATIVAS

2.1. DA CONTRATAÇÃO POR DISPENSA DE LICITAÇÃO

A contratação será formalizada por meio de dispensa de licitação, conforme permissivo legal contido no art. 75, II da Lei Federal nº 14.133/21, que permite contratação direta que envolva valores inferiores a R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais), no caso de serviços em geral e compras.

Nesse sentido, uma vez que a contratação pretendida corresponde a valor inferior ao referido na lei e a despesa não constitui fracionamento indevido, bem como o somatório das despesas realizadas com objetos idênticos ou de mesma natureza (do mesmo ramo de atividade), no mesmo exercício financeiro, por esta unidade gestora, não ultrapassa o limite estabelecido pelo art. 75, II da Lei Federal nº 14.133/21, destaca-se o pleno atendimento dos requisitos legais.

2.2. DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Considerando as portarias GM/MS Nº 3.466/2021 e GM/MS Nº 3532/2022, que instituem repasse financeiro federal, referente ao Piso Variável de Vigilância Sanitária (PV-VISA), do Componente de Vigilância Sanitária referente ao Bloco de Custeio das Ações e Serviços Públicos de Saúde;

Considerando que o fortalecimento do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) passa prioritariamente pela qualificação dos recursos humanos, preparando-os para executar as ações de vigilância sanitária com eficiência e eficácia, dentro das normas legais e regulamentares, diante do conjunto de responsabilidades, inerente ao exercício da atividade;

Considerando que a capacitação dos profissionais que atuam na área de Vigilância Sanitária constitui-se em uma das mais importantes iniciativas para o processo de qualificação;

Considerando que a qualificação dos profissionais é de extrema relevância para o fortalecimento institucional da APEVISA, bem como para o aperfeiçoamento das ações desenvolvidas;

A contratação do serviço justifica-se em face da necessidade da utilização de auditório

e hospedagem de hotel na região metropolitana do Recife (Recife, Olinda, Jaboatão dos Guararapes).

2.3. DO QUANTITATIVO ESTIMADO

Os quantitativos previstos no presente Termo de Referência foram definidos nos documentos informados através do SEI 2300000622.002635/2023-05, que buscam atender a demanda desta Agência Pernambucana de Vigilância Sanitária - APEVISA.

3. DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

3.1. Os quantitativos estimados estão especificados abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	E-FÍSICO	UNID.	QUANT.
1	SERVIÇO DE HOSPEDAGEM EM HOTEL, APARTAMENTO DUPLO, COM CAFÉ DA MANHÃ.	299006-7	Diária	6 Apto x 5 = 30 diárias
2	SERVICÇO DE LOCAÇAO DE ÁREA PARA EVENTOS - DO TIPO AUDITÓRIO, CAPACIDADE MÁXIMA PARA 100 PESSOAS, COM AR CONDICIONADO, SISTEMA DE SONORIZAÇÃO (MESA DE SOM, AMPLIFICADOR E DISTRIBUIÇÃO DE SOM), 01 DATA SHOW DE NO MÍNIMO 2500 LÚMENS, 01 TELA DE PROJEÇÃO 80"X80", 2 MICROFONES, FLIP-CHART/QUADRO BRANCO, NOTEBOOK, LASER POINT COM PASSADOR DE SLIDES.	563983-2	Diária	4 dias
3	SERVIÇO DE BUFFET DO TIPO COFFE BREAK COM 2 TIPOS DE BOLOS: ROLO, INGLES SIMPLES, LARANJA, CHOCOLATE, FORMIGUEIRO E XADREZ, 2 TIPOS DE MINI-SANDUÍCHES DE QUEIJO OU PRESUNTO, PASTAS DIVERSAS, 3 TIPOS DE MINISALGADOS, COXINHA, EMPADAS, PASTEL DE FORNO, RISOLE, DELÍCIA DE QUEIJO, 03 TIPOS DE DOCE, BRIGADEIRO, BEM CASADO, TORTINHA, 1 TIPO DE FRUTA, 2 TIPOS DE SUÇO, 2 TIPOS DE REFRIGERANTES NORMAL E LIGTH, CAFÉ E ÁGUA SERVIDO EM HOTEL.	485372-5	Pessoa	60 (durante 04 dias do evento)
4	SERVIÇO DE BUFFET - TIPO ALMOÇO, COMPOSTO DE 02 TIPOS DE CARNES, 01 TIPO DE MASSA, 03 TIPOS DE GUARNIÇÕES E/OU COMIDAS TÍPICAS, 01 TIPO DE SALADA, 01 TIPO DE SOBREMESA, 01 TIPO DE TORTA, E COM 03 TIPOS DE BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS.	485377-6	Pessoa	60 (durante 04 dias do evento)
5	SERVIÇO DE BUFFET TIPO JANTAR, COMPOSTO DE 01 TIPO DE CARNE, 01 TIPO DE MASSA, 02 TIPOS DE GUARNIÇÕES E/OU COMIDAS TÍPICAS, 01 TIPO DE SOPA, 01 TIPO DE SALADA, 02 TIPOS DE SOBREMESAS, 01 TIPO DE TORTA, E COM 03 TIPOS DE BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS.	485388-1	Pessoa	39 (para 05 noites)

3.2. Nas solicitações de serviço, a APEVISA encaminhará ofício ou mensagem eletrônica ao preposto indicado pela Contratada, contendo todas as informações necessárias à execução.

3.3. As hospedagens devem ocorrer em estabelecimentos localizados na região metropolitana do Recife (Recife, Olinda, Jaboatão dos Guararapes), que satisfaçam as condições e os requisitos mínimos previstos no Regulamento Geral dos Meios de Hospedagem, aprovado pela Deliberação Normativa N° 429, de 23 de abril de 2002, da EMBRATUR.

3.4. A acomodação para os participantes deverá ocorrer em unidades habitacionais confortáveis, em configuração de apartamentos do tipo duplo, porém, tal configuração poderá ser alterada, considerando as demandas da Contratante e conforme disponibilidade do hotel.

3.5. As acomodações devem conter: cama confortável (casal ou solteiro, conforme tipo apartamento), banheiro privativo, frigobar, telefone, televisão, acesso à internet, meios para guarda de roupas, ventilação e iluminação natural, ar-condicionado, chuveiro com água quente, serviço diário de limpeza, serviço de fornecimento de produtos básicos de higiene, serviço de troca de roupas de cama quando solicitado pelo hóspede, serviço de portaria, cobertura contra roubos, furtos e responsabilidade civil.

- 3.6. Poderá haver a necessidade de que o estabelecimento possua apartamento para atendimento especial aos hóspedes Portadores de Necessidades Especiais (PNE), o que será comunicado pela Contratante.
- 3.7. Fica estabelecido que para os serviços de hospedagens, a Contratada deverá ofertar diárias que iniciem até 14h00min e terminem a partir das 12h00min do dia posterior.
- 3.8. Os meios de hospedagens deverão atender as seguintes condições:
- 3.9. Seja licenciado pelas autoridades competentes para prestar serviços de hospedagem;
- 3.10. Seja administrado ou explorado comercialmente por empresa hoteleira e que adote, no relacionamento com os hóspedes, contrato de hospedagem, com as características definidas em conformidade com as legislações aplicáveis.
- 3.11. Nos serviços de hospedagem, não serão incluídos quaisquer tipos de serviços extras (frigobar, lanches, bebidas alcoólicas, ligações telefônicas, lavanderia etc.), cabendo à Contratada informar aos hóspedes que tais consumos serão de sua responsabilidade, devendo ser efetuado o pagamento antes do consumo.
- 3.12. Para o catálogo, sugere-se que a Contratada tenha disponibilidade de hotéis, no mínimo, nas seguintes Cidades em Pernambuco: Recife, Jaboatão dos Guararapes e Olinda.
- 3.13. Dos Serviços de Alimentação.
- 3.14. O serviço de alimentação (almoço e jantar) deverá acontecer no estabelecimento hoteleiro.
- 3.15. O serviço de alimentação deverá ser composto por cardápio do tipo self service ou a La Carte. Abaixo seguem algumas sugestões:
- 3.16. Café da manhã - raízes com acompanhamentos (carne moída, salsicha, carne de sol ou linguças mistas), ovos, cuscuz, mungunzá, 05 tipos de frutas, 03 tipos de pães, 03 tipos de bolos, frios, queijos, cereais, tapioca, biscoitos e bolachas, sucos de fruta, café, leite, chá, água mineral, iogurte;
- 3.17. Almoço - 02 pratos quentes, 03 opções de carne (bovina, aves e peixes) com acompanhamentos, 04 tipos de saladas, sendo 02 cruas e 02 cozidas, 01 tipo de torta salgada, molhos, conservas, 03 tipos de sobremesa, sendo doces caseiros, salada de fruta, mousse e ou sorvete, bebidas não alcoólicas, sendo sucos da época, refrigerantes (normal e zero) e água mineral;
- 3.18. Jantar tipo ceia regional - 01 prato quente (ex: massas), raízes com acompanhamentos, ovos, cuscuz, 02 tipos de sopa ou caldo ou, ainda, creme, 02 tipos de pães, 03 tipos de bolos, e queijos, café, leite, chocolate quente, chá, água mineral, sucos da época e refrigerantes (normal e zero).
- 3.19. Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e características dos comensais.
- 3.20. O fornecimento de refeições poderá atender a todos os participantes, hospedados ou não, ou, ainda, ao pessoal de apoio que esteja atuando na realização do evento/treinamento.
- 3.21. Da execução de eventos e treinamentos
- 3.22. O local destinado à realização do evento promovido pela APEVISA deverá, de preferência, acontecer no estabelecimento hoteleiro onde os participantes estarão hospedados.
- 3.23. A Contratada deverá promover acordo com o estabelecimento que sediará o evento a fim de garantir a disponibilidade de:

3.24. Salão de eventos, com capacidade mínima para 100 pessoas;

3.25. Sistema de som e microfone;

3.26. Água mineral e café;

3.27. Coffee break no intervalo de um turno durante os quatro dias do evento (Sugestões do coffee break: com 2 tipos de bolos: rolo, ingles simples, laranja, chocolate, formigueiro e xadrez, 2 tipos de mini-sanduíches de queijo ou presunto, pastas diversas, 3 tipos de minisalgados, coxinha, empadas, pastel de forno, risole, delícia de queijo, 03 tipos de doce, brigadeiro, bem casado, tortinha, 1 tipo de fruta, 2 tipos de suco, 2 tipos de refrigerantes normal e light, café e água servido em hotel.

4. DA CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA DA DESPESA E DO BENEFÍCIO PREVISTO NA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006

4.1. CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA DA DESPESA

Os recursos financeiros para fazer face às despesas da contratação dos serviços requeridos no presente Termo de Referência correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

Fonte: 0600004605 - VISA

Unidade: 530403 - Agência Pernambucana de Vigilância Sanitária - APEVISA

Programa de Trabalho: 10.304.0512.2174 - 0000

Natureza da Despesa: 3.3.90.39

Categoria Econômica: GRUPO 3 - Despesas Correntes

4.2. JUSTIFICATIVA PARA APLICAÇÃO OU NÃO DO BENEFÍCIO PREVISTO NA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006

De acordo com o que preceitua o art. 49, inciso IV, da Lei Complementar nº 123/2006, as contratações com base no art. 75, inc. II da Lei nº 14.133/21 deverão ser realizadas preferencialmente com microempresas e empresas de pequeno porte (ME/EPP).

5. PROPOSTA

5.1. PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA

As propostas deverão ter validade de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, contados da data da sua apresentação, independente de declaração da empresa.

6. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

6.1.1 Registro comercial, no caso de empresa individual; ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; ou inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

6.1.2 Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

6.2 REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

6.2.1 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, através da Certidão

Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND), 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, ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa;

6.2.2 Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, comprovada através de apresentação de certidão fornecida pela Caixa Econômica Federal;

6.2.3 Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, comprovada através de Certidão de Regularidade Fiscal - CRF, emitida pela Secretaria da Fazenda do domicílio ou sede da proponente. Considerando-se o proponente com filial no Estado de Pernambuco, deverá apresentar, também, a CRF de Pernambuco;

6.2.4 Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, através de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, de acordo com a Lei nº 12.440/2011 e Resolução Administrativa nº 1.470/2011 do TST;

6.2.5 Declaração de comprovação do cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

6.3 REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

6.3.1 Aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidade e prazo com o objeto da dispensa, demonstrando que a proponente presta ou prestou serviço hoteleiro.

6.4 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO FINANCEIRA

6.4.1 Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial, expedida pelo distribuidor ou distribuidores (caso exista mais de um) da sede ou domicílio da licitante ou, no caso de empresas em recuperação judicial, certidão emitida pela instância judicial competente que ateste que as empresas tenham tido o plano de recuperação concedido ou homologado em juízo;

6.4.2 Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial referente aos processos distribuídos pelo PJe (processos judiciais eletrônicos) da sede da licitante ou, no caso de empresas em recuperação judicial, certidão emitida pela instância judicial competente que ateste que as empresas tenham tido o plano de recuperação concedido ou homologado em juízo;

6.4.3 A certidão descrita no item 6.4.2 somente é exigível quando a certidão negativa de Falência ou Recuperação Judicial da sede ou do domicílio da licitante (item 6.4.1) contiver a ressalva expressa de que não abrange os processos judiciais eletrônicos.

7. DOS CRITÉRIOS E PRAZOS PARA PAGAMENTO

7.1. A contratação será efetivada por meio de Nota de Empenho acompanhada de autorização de compra ou ordem de execução de serviço, nos termos do art. 95 da Lei nº 14.133/2021;

7.2. O empenhamento somente será efetuado, e consequentemente paga a despesa, na forma prevista neste termo de referência, se a contratada estiver inscrita no CADASTRO DE FORNECEDORES DO ESTADO DE PERNAMBUCO - CADFOR;

7.3. O pagamento pela prestação do(s) serviço(s) deverá ser efetuado à Contratada,

em até 30 (trinta) dias corridos do mês subsequente à prestação dos serviços, com base no quantitativo efetivamente executado, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura devidamente atestada pelo servidor competente;

7.4. As Notas Fiscais/Faturas devem ser emitidas em nome da Agência Pernambucana de Vigilância Sanitária - APEVISA, com o seguinte endereço: Rua Fernandes Vieira, 291, Boa Vista - Recife/PE;

7.5. No valor que vir a oferecer deverá ser incluído todas as despesas com taxas, fretes, enfim, todos os encargos fiscais, comerciais, trabalhistas e previdenciários, resultantes do fornecimento do objeto deste Procedimento;

7.6. O pagamento só será efetuado por Ordem Bancária, mediante consulta on-line da Regularidade Fiscal da Contratada;

7.7. Havendo erro na nota fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, aquela será devolvida à contratada, e o pagamento ficará pendente até que a mesma providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento será de 05 (cinco) dias a iniciar-se após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

7.8. A contratante se reserva no direito de suspender o pagamento do serviço se o mesmo for efetuado em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência;

7.9. Os materiais constantes da nota fiscal deverão ser entregues na sua totalidade, sendo vedada a entrega parcial.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. Tomar todas as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas e condições contratadas;

8.2. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada;

8.3. Efetuar o pagamento devido, na forma estabelecida deste Termo de Referência;

8.4. Responsabilizar-se por analisar a nota fiscal, verificando se a mesma está destinada a Instituição, quando do seu recebimento, e se a sua descrição corresponde ao objeto contratual;

8.5. Receber e atestar os documentos das despesas, quando comprovada a qualidade e a execução do serviço prestado, verificando a conformidade do objeto com as especificações;

8.6. A Contratante se reserva no direito de recusar o pagamento se, no ato da atestação, os serviços prestados não estiverem em perfeitas condições ou em desacordo com as especificações;

8.7. Cabe a Contratante designar servidor/Equipe responsável para acompanhar, fiscalizar e verificar a conformidade dos serviços pertinentes ao objeto contratual;

8.8. Rejeitar, no todo ou em parte, serviço executado fora das especificações pactuadas;

8.9. Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre eventuais irregularidades, imperfeições ou falhas observadas, quando da execução dos serviços, para que sejam tomadas as providências de melhoria e medidas corretivas necessárias.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. Cumprir fielmente as obrigações definidas no Termo de Referência, de forma que

os serviços executados estejam de acordo com as exigências e prazos nele contidas;

9.2. Responsabilizar-se pela qualidade e resistência dos serviços executados;

9.3. Não transferir a outrem os serviços contratados, no todo ou em parte, sem prévia e expressa anuência da APEVISA, devendo, neste caso, assumir total responsabilidade;

9.4. Indicar nome e telefone para comunicação e notificação para atendimento das demandas, bem como esclarecimento de dúvidas de quaisquer naturezas quanto aos serviços a serem executados;

9.5. Pagar todos os tributos, contribuições fiscais e parafiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre o objeto deste Termo de Referência;

9.6. Substituir às suas expensas, no total ou em parte, o objeto deste Termo de Referência, em que se verificarem vícios redibitórios, defeitos ou incorreções, não ocasionados pela Agência Pernambucana de Vigilância Sanitária;

9.7. Executar o objeto do contrato dentro dos padrões e quantidades requisitados, garantindo a qualidade dos serviços, segundo as exigências legais;

9.8. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente a CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo, quando da execução, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Contratante;

9.9. Levar imediatamente ao conhecimento da CONTRATANTE quaisquer irregularidades ocorridas no decurso do objeto do contrato;

9.10. Prestar informações/esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE, bem como atender suas reclamações inerentes ao objeto do contrato, principalmente quanto à qualidade, providenciando a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas.

10. DAS SANÇÕES

10.1. Comete infração administrativa, nos termos do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, o PROPONENTE e o CONTRATADO que:

10.1.1 Der causa à inexecução parcial do contrato;

10.1.2 Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

10.1.3 Der causa à inexecução total do contrato;

10.1.4 Deixar de entregar a documentação exigida para a dispensa;

10.1.5 Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

10.1.7 Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da dispensa sem motivo justificado;

10.1.8 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para a dispensa ou prestar declaração falsa durante a dispensa ou a execução do contrato;

10.1.9 Fraudar a dispensa ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

10.1.10 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

10.1.11 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores/prestadores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances;

10.1.12 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da dispensa;

10.1.13 Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;

10.1.14 O PROPONENTE e o CONTRATADO que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficarão sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

I - Advertência pela falta do subitem 10.1.1 desta contratação direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

II - Multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do fornecedor/prestador, por qualquer das infrações dos subitens 10.1.1 a 10.1.2;

III - Impedimento de licitar e contratar com o Estado de Pernambuco e descredenciamento do CADFOR- PE, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens 10.1.2 a 10.1.7, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens 10.1.8 a 10.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave.

10.2. Na aplicação das sanções serão considerados:

10.2.1 A natureza e a gravidade da infração cometida;

10.2.2 As peculiaridades do caso concreto;

10.2.3 As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

10.2.4 Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

10.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente;

10.4. A aplicação das sanções, em hipótese alguma, exime a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública;

10.5. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções;

10.6. Havendo indícios de prática de infração administrava tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 (Lei Anticorrupção), como ato lesivo à administração

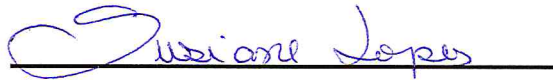
pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remeadas a autoridade competente para apuração da conduta feita em questão;

10.7. Nenhuma penalidade será aplicada sem o devido Processo Administrativo de Aplicação de Penalidade - PAAP, que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/prestador, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021 e no Decreto Estadual nº 42.191, de 1º de outubro de 2015.

11. DISPOSIÇÕES FINAIS

11.1. Os casos omissos neste instrumento serão resolvidos pelas partes contratantes, de comum acordo, com base na Lei nº. 14.133/2021 e suas alterações posteriores.

Recife, 14 de novembro de 2023.



Susiane de Pontes Bandeira Lopes

Matrícula 232.821-6