



SECRETARIA DE TURISMO, CULTURA, ESPORTES E LAZER

1. DO OBJETO

A presente demanda tem por objeto a contratação de empresa especializada para o fornecimento de comidas típicas juninas, especificamente pamonha e canjica, destinadas ao atendimento das ações, eventos e programações do “São João da Gente 2026”, promovido pela Secretaria Municipal de Turismo, Cultura, Esporte e Lazer do Município de Gravata.

Os produtos serão distribuídos e utilizados durante as festividades realizadas nos bairros e comunidades do Município, onde ocorrerão apresentações culturais, quadrilhas juninas, atrações musicais e demais atividades alusivas ao período junino.

A contratação compreende o fornecimento de pamonha e canjica preparadas em conformidade com as normas sanitárias vigentes, utilizando ingredientes adequados ao consumo humano, garantindo qualidade, higiene, segurança alimentar e padronização dos produtos, de forma a atender satisfatoriamente ao público participante das festividades.

Os alimentos deverão ser entregues em embalagens apropriadas para acondicionamento e transporte, preservando suas características, qualidade e condições adequadas de consumo, conforme orientações e cronograma definidos pela Secretaria Municipal de Turismo, Cultura, Esporte e Lazer.

ITEM	UNID	QDTE	CATMAT		VALOR UNIT	VALOR TOTAL
01	UNID	1000	3697	Fornecimento de canjica tradicional junina, pronta para consumo, acondicionada em recipiente descartável com capacidade aproximada de 250 ml, devidamente tampado, preparada com ingredientes típicos da culinária regional, apresentando aspecto, odor e sabor característicos, devendo ser produzida em conformidade com as normas sanitárias vigentes e entregue em condições adequadas de conservação e consumo.	R\$ 7,15	R\$ 7.150,00
02	UNID	1000	3697	Fornecimento de pamonha tradicional junina, produzida à base de milho, com peso aproximado de 300g por unidade, devidamente embalada e pronta para consumo, apresentando aspecto, odor e sabor característicos, devendo ser preparada e acondicionada conforme normas sanitárias vigentes, garantindo qualidade, higiene e adequada conservação até a entrega.	R\$ 11,67	R\$ 11.670,00
				VALOR TOTAL		R\$ 18.820,00





1.1 VALOR DA CONTRATAÇÃO

1.2 O custo estimado da contratação é de 18.820,00 (dezoito mil, oitocentos e vinte reais.) O critério utilizado para a formação da estimativa foi de (MÉDIA) dos preços praticados no mercado

1.3 Em caso de divergência entre a descrição do catálogo do Compras.gov.br e este Termo de Referência, prevalecerão as disposições deste documento.

2. JUSTIFICATIVA

A presente contratação justifica-se pela necessidade de garantir suporte adequado às ações culturais, sociais e turísticas integrantes da programação do “São João da Gente 2026”, promovido pela Secretaria Municipal de Turismo, Cultura, Esporte e Lazer do Município de Gravata.

O período junino representa uma das mais importantes manifestações culturais do Município, reunindo expressiva participação popular e contribuindo diretamente para a valorização das tradições nordestinas, fortalecimento da identidade cultural local e incentivo ao turismo regional.

Durante os meses de maio e junho, serão realizadas festividades em bairros, comunidades e distritos, com apresentações culturais, quadrilhas juninas, atrações musicais e demais atividades típicas do ciclo junino. Nesse contexto, o fornecimento de comidas típicas, especialmente pamonha e canjica, constitui elemento tradicional indispensável às festividades, contribuindo para a ambientação cultural dos eventos e para a promoção da experiência do público participante.

A disponibilização desses alimentos fortalece o caráter cultural e acolhedor das ações promovidas pela Administração Pública, incentivando a participação popular, promovendo integração social e valorizando práticas gastronômicas tradicionalmente associadas ao período junino.

Ademais, a contratação de empresa especializada assegura:

- Fornecimento de produtos preparados em conformidade com as normas sanitárias vigentes, garantindo qualidade, higiene e segurança alimentar;
- Padronização dos alimentos fornecidos, assegurando melhor organização e controle durante a execução dos eventos;
- Acondicionamento e transporte adequados, preservando as características e condições apropriadas para consumo;





- Maior eficiência na execução das ações culturais, evitando improvisações e reduzindo riscos relacionados ao armazenamento e manipulação inadequada dos alimentos;
- Melhor aplicação dos recursos públicos, mediante contratação planejada e direcionada ao atendimento das demandas do calendário oficial junino.

Ressalta-se que as festividades juninas possuem relevante impacto econômico e turístico para o Município, estimulando o comércio local, fomentando a geração de renda e fortalecendo a atividade cultural em diversos bairros.

Além disso, o planejamento prévio da contratação permite maior organização logística por parte da Administração Pública, assegurando adequado atendimento às programações previstas e maior eficiência na execução das atividades.

Dessa forma, a presente contratação atende aos princípios da eficiência, economicidade e interesse público, promovendo a valorização cultural, o fortalecimento das tradições juninas e o adequado suporte às ações integrantes do “São João da Gente 2026” do Município de Gravata.

3. DA FUNDAMENTAÇÃO, DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO E DO FUNDAMENTO LEGAL

3.1 DA FUNDAMENTAÇÃO

A presente contratação fundamenta-se na necessidade de garantir suporte adequado às ações e programações culturais integrantes do “São João da Gente 2026”, promovido pela Secretaria Municipal de Turismo, Cultura, Esporte e Lazer, assegurando melhores condições de atendimento ao público participante das festividades juninas realizadas no Município de Gravata.

O período junino representa uma das mais relevantes manifestações culturais da região, reunindo grande participação popular e contribuindo diretamente para a valorização das tradições nordestinas, fortalecimento da identidade cultural local e incentivo ao turismo.

Nesse contexto, o fornecimento de comidas típicas juninas, especialmente pamonha e canjica, constitui elemento tradicional das festividades, contribuindo para a ambientação cultural dos eventos, acolhimento do público e fortalecimento das práticas gastronômicas típicas do período.



PrefeituraGravata



gravata.pe.gov.br

Rua Tenente Cleto Campelo, 250, Centro – CEP: 55641-120 – Gravata-PE.
turismo@gravata.pe.gov.br



A ausência de planejamento adequado para o fornecimento desses produtos pode comprometer a organização das ações culturais, dificultar o atendimento ao público e prejudicar a execução das atividades programadas pela Administração Pública.

Além disso, considerando o elevado fluxo de pessoas durante os eventos juninos, torna-se imprescindível assegurar o fornecimento de alimentos preparados em condições adequadas de higiene, qualidade e segurança alimentar, contribuindo para:

- Valorização das tradições culturais e gastronômicas locais;
- Melhoria da experiência do público participante das festividades;
- Fortalecimento da integração social e participação popular;
- Incremento da atividade turística e econômica do Município;

3.2 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A solução adotada consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento de comidas típicas juninas, especificamente pamonha e canjica, destinadas ao atendimento das ações, eventos e programações integrantes do “São João da Gente 2026”, promovido pela Secretaria Municipal de Turismo, Cultura, Esporte e Lazer.

A escolha pela contratação de empresa especializada para o fornecimento dos alimentos prontos para consumo mostra-se mais vantajosa em relação a alternativas como produção interna ou aquisições fragmentadas, pelos seguintes motivos:

- Padronização dos produtos, garantindo uniformidade no atendimento durante os eventos;
- Qualidade e segurança alimentar, mediante preparo adequado e observância das normas sanitárias vigentes;
- Celeridade e eficiência logística, considerando o cronograma intenso das festividades juninas realizadas em bairros e distritos;
- Redução de riscos operacionais, evitando improvisações relacionadas ao preparo, armazenamento e distribuição dos alimentos;
- Melhor aproveitamento dos recursos públicos, mediante contratação planejada e direcionada às necessidades da programação oficial.





Os produtos deverão possuir características compatíveis com os padrões tradicionais das festividades juninas, observando-se, entre outros aspectos:

- Canjica tradicional pronta para consumo, acondicionada em recipiente descartável com tampa, com capacidade aproximada de 250 ml;
- Pamonha tradicional produzida à base de milho, com peso aproximado de 300g por unidade, embalada preferencialmente em palha de milho;
- Produtos preparados com ingredientes adequados ao consumo humano, apresentando aspecto, odor e sabor característicos;
- Acondicionamento e transporte em condições adequadas de higiene, conservação e segurança alimentar;
- Atendimento às normas sanitárias vigentes aplicáveis ao preparo e fornecimento de alimentos.

A execução do objeto restringe-se ao fornecimento dos produtos, cabendo à Secretaria Municipal de Turismo, Cultura, Esporte e Lazer a organização da distribuição durante os eventos, proporcionando maior controle administrativo e melhor gerenciamento das ações integrantes da programação junina.

3.3 FUNDAMENTO LEGAL

A presente contratação será realizada por **dispensa de licitação**, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, considerando que o valor estimado da contratação se encontra dentro do limite legal para aquisição de bens e serviços comuns de pequeno valor.

O objeto caracteriza-se como fornecimento de bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da referida lei.

A adoção da dispensa de licitação mostra-se adequada ao caso concreto, tendo em vista a necessidade de atendimento célere da demanda, especialmente em razão do calendário das festividades juninas, sem prejuízo da observância dos princípios da eficiência, economicidade, interesse público e planejamento.



PrefeituraGravata



gravata.pe.gov.br

Rua Tenente Cleto Campelo, 250, Centro – CEP: 55641-120 – Gravata-PE.
turismo@gravata.pe.gov.br



A estimativa de preços será realizada em conformidade com a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, mediante utilização de parâmetros oficiais e/ou pesquisa de mercado, de modo a garantir a compatibilidade dos valores com aqueles praticados no mercado.

Ressalta-se que, ainda que se trate de contratação direta, serão observados todos os princípios e regras previstos na Lei nº 14.133/2021, assegurando-se a transparência, a motivação do ato administrativo e a adequada aplicação dos recursos públicos.

4. DA SUBCONTRATAÇÃO

4.1 A contratada não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto contratual

5. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

5.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, mediante ordem bancária para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela contratada, **condicionado ao recebimento definitivo e à verificação da conformidade dos produtos/alimentos com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência**

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

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

5.3.1. A Contratada 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.

5.3.2 Os pagamentos 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, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 75º, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

5.3.3. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira





devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$I = (TX) I = (6/100) I = 0,00016438$ TX = Percentual da taxa anual = 6% 365

6. CONDIÇÕES DA ENTREGA

6.1 O fornecimento das comidas típicas ocorrerá de forma parcelada, conforme cronograma dos eventos integrantes do “São João da Gente 2026”, contados a partir do recebimento da Autorização de Fornecimento e da Nota de Empenho, observando-se as datas e localidades abaixo:

DATA	LOCALIDADE	CANJICA	PAMONHA
01/06/2026	Salgadão – Próximo à Igreja São Pedro e São Paulo	200 unid	200 unid
03/06/2026	Área Verde – Em frente ao CRAS	200 unid	200 unid
06/06/2026	São Severino - Distrito	200 unid	200 unid
08/06/2026	Maria Auxiliadora – Próximo à USF	200 unid	200 unid
10/06/2026	Rua do Prado	200 unid	200 unid

6.2 Caso não seja possível realizar a entrega na data programada, a contratada deverá comunicar formalmente as razões respectivas com antecedência mínima de 02 (dois) dias, para análise de eventual prorrogação, ressalvadas situações de caso fortuito ou força maior.

6.3 Os produtos deverão ser entregues nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Turismo, Cultura, Esporte e Lazer, em horários previamente definidos pela Administração, devidamente acondicionados e em condições adequadas de conservação, higiene e consumo.

6.4 O transporte, acondicionamento e entrega dos alimentos correrão integralmente por conta e risco da contratada, não cabendo à Administração quaisquer ônus adicionais.



PrefeituraGravata



gravata.pe.gov.br

Rua Tenente Cleto Campelo, 250, Centro – CEP: 55641-120 – Gravata-PE.
turismo@gravata.pe.gov.br

6.5 Os produtos deverão ser fornecidos prontos para consumo, observando rigorosamente as normas sanitárias vigentes, devendo apresentar qualidade adequada, aspecto, odor e sabor característicos, bem como condições apropriadas de armazenamento e transporte.

6.6 O recebimento ocorrerá de forma provisória, mediante conferência quantitativa e qualitativa dos produtos no ato da entrega, podendo a Administração recusar itens que estejam em desacordo com as especificações, em condições inadequadas de consumo ou fora dos padrões de qualidade exigidos.

6.7 Caso seja constatada qualquer irregularidade, defeito, má conservação ou desconformidade com as especificações do Termo de Referência, a contratada deverá providenciar a substituição imediata dos produtos, sem ônus adicional para a Administração.

6.8 Os alimentos fornecidos deverão possuir condições adequadas de consumo no momento da entrega, responsabilizando-se a contratada pela qualidade, higiene e segurança alimentar dos produtos disponibilizados durante toda a execução contratual.

7. QUALIFICAÇÃO DOS PRODUTOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
Produto 01	Canjica tradicional junina
Características	Produto pronto para consumo, preparado com ingredientes típicos da culinária regional
Acondicionamento	Recipiente descartável com tampa
Capacidade	Aproximadamente 250 ml por unidade
Aspecto	Cremoso, com características próprias da canjica tradicional
Qualidade	Produto fresco, com odor, sabor e aparência característicos, livre de sujidades ou sinais de deterioração
Condições Sanitárias	Produzido e acondicionado conforme normas sanitárias vigentes
Uso	Consumo imediato durante os eventos juninos
ITEM	ESPECIFICAÇÃO
Produto 02	Pamonha tradicional junina

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
Características	Produto à base de milho, pronto para consumo
Peso	Aproximadamente 300g por unidade
Embalagem	Preferencialmente acondicionada em palha de milho ou embalagem apropriada para alimentos
Aspecto	Produto íntegro, com odor, sabor e aparência característicos
Qualidade	Produto fresco, livre de contaminações, sujidades ou sinais de deterioração
Condições Sanitárias	Produzido e acondicionado conforme normas sanitárias vigentes
Uso	Consumo imediato durante os eventos juninos

8. SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

8.1 A contratada deverá adotar práticas sustentáveis durante o preparo, acondicionamento e fornecimento dos alimentos, observando, sempre que possível:

- Utilização de embalagens adequadas e de menor impacto ambiental;
- Redução da geração de resíduos durante o processo de produção e entrega;
- Uso racional de insumos e matérias-primas;
- Acondicionamento adequado dos alimentos, evitando desperdícios e perdas;
- Destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados durante a execução contratual.

8.2 Sempre que possível, deverão ser priorizados materiais recicláveis, biodegradáveis ou reutilizáveis nas embalagens e acondicionamentos, desde que não comprometam a qualidade, higiene, conservação e segurança alimentar dos produtos fornecidos.

8.3 A contratada deverá observar as normas ambientais e sanitárias aplicáveis à manipulação, preparo, transporte e fornecimento de alimentos, contribuindo para a execução sustentável das ações integrantes do “São João da Gente 2026”

9. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

9.1 Fornecimento dos produtos em conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência;



- 9.2** Garantia da qualidade, higiene, conservação e adequadas condições de consumo dos alimentos fornecidos;
- 9.3** Responsabilidade integral da contratada pelo preparo, acondicionamento, transporte e entrega dos produtos nos locais e horários definidos pela Administração;
- 9.4** Observância das normas sanitárias, de segurança alimentar e demais legislações aplicáveis ao fornecimento de alimentos prontos para consumo;
- 9.5** Os produtos deverão ser entregues frescos, devidamente acondicionados e em condições adequadas de temperatura, conservação e consumo;
- 9.6** A contratada deverá utilizar ingredientes apropriados ao consumo humano, garantindo padrão de qualidade compatível com os alimentos típicos das festividades juninas;
- 9.7** O fornecimento deverá ocorrer de acordo com as especificações constantes no Item 7 deste documento;
- 9.8** A contratada será responsável por todas as despesas relacionadas ao preparo, armazenamento, transporte, embalagem, entrega e demais custos necessários à execução do objeto;
- 9.9** A contratada deverá substituir imediatamente, sem ônus adicional para a Administração, quaisquer produtos que apresentem desconformidade, má conservação, contaminação, deterioração ou desacordo com as especificações estabelecidas;
- 9.10** A contratada responsabilizar-se-á por quaisquer danos causados à Administração ou a terceiros decorrentes da execução contratual, inclusive relacionados ao transporte, manipulação ou fornecimento inadequado dos produtos, adotando as providências necessárias para reparação no prazo máximo de 48h (quarenta e oito horas);
- 9.11** A contratada deverá manter, durante toda a execução contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação.

10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. A inexecução total ou parcial do objeto contratado, o cumprimento irregular das obrigações assumidas ou o cometimento de infrações durante a execução da contratação, ainda que esta tenha



PrefeituraGravata



gravata.pe.gov.br

Rua Tenente Cleto Campelo, 250, Centro – CEP: 55641-120 – Gravata-PE.
turismo@gravata.pe.gov.br



seu desempenho, caso não seja realizada por dispensa de licitação, poderá ensejar a aplicação de sanções administrativas, nos termos dos artigos 155 a 159 da Lei nº 14.133/2021.

10.2. As sanções aplicáveis são as seguintes:

I – Advertência, por escrito, em razão de descumprimento de obrigações contratuais de menor gravidade;

II – Multa, a ser aplicada na forma prevista no contrato ou instrumento equivalente, podendo ser:

- **Compensatória**, em caso de inadimplemento total ou parcial das obrigações, no percentual de até 20% do valor do contrato;
- **Moratória**, por atraso injustificado na execução, no percentual de até 0,5% por dia útil de atraso, limitada a 10% do valor total do contrato;

III – Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública do Município de Gravata, pelo prazo de até **3 (três) anos**, nos termos do art. 156, inciso III, da Lei nº 14.133/2021;

IV – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública em todas as esferas, enquanto perdurarem os motivos da sanção ou até a reabilitação, nos termos do art. 156, inciso IV.

10.3. A aplicação das sanções observará o devido processo legal, com **garantia do contraditório e da ampla defesa**, sendo assegurado à contratada o prazo mínimo de **5 (cinco) dias úteis** para apresentação de defesa prévia.

10.4. A autoridade competente poderá, motivadamente, **deixar de aplicar sanção** se considerar que a medida é desproporcional ao prejuízo causado à Administração, conforme critérios de razoabilidade e interesse público.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela contratada, conforme os termos deste Termo de Referência;

11.2 Reservar local apropriado para o recebimento dos materiais objeto da contratação;

12.3 Ter pessoal disponível para o recebimento dos produtos no horário e local previstos para entrega;

11.4 Receber os produtos de acordo com as especificações descritas neste Termo de Referência, rejeitando, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com o estabelecido;



- 11.5 Efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados;
- 11.6 Comunicar à contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que sejam substituídos, reparados ou corrigidos, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- 11.7 Designar servidor(es) responsável(is) para fiscalizar a execução do fornecimento;
- 11.8 Cumprir as demais disposições contidas neste Termo de Referência

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 12.1 Entregar os produtos conforme especificações constantes neste Termo de Referência, no contrato e na proposta apresentada;
- 12.2 Responsabilizar-se integralmente pela execução do objeto contratado, garantindo o fiel cumprimento de todas as condições estabelecidas;
- 12.3 Arcar com todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, eximindo o contratante de qualquer responsabilidade solidária ou subsidiária;
- 12.4 Comunicar imediatamente à contratante qualquer ocorrência que possa comprometer a execução do contrato;
- 12.5 Cumprir a legislação trabalhista, especialmente no que se refere à vedação ao trabalho infantil e ao trabalho em condições proibidas para menores de idade;
- 12.6 Manter durante a vigência contratual todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;
- 12.7 Acatar as orientações e determinações da fiscalização designada pela contratante;
- 12.8 Prestar esclarecimentos sobre quaisquer fatos relacionados à execução do objeto, sempre que solicitado;
- 12.9 Responder por danos causados ao contratante, seus servidores ou terceiros, por ação ou omissão própria ou de seus prepostos, independentemente de culpa ou dolo.

13. CRITÉRIO DE DESEMPATE

- 13.1. Em caso de empate entre propostas, será adotado como critério de desempate, na seguinte ordem de prioridade:





- a) **Preferência para microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP)**, na forma da Lei Complementar nº 123/2006 e conforme disposto na Lei nº 14.133/2021;
- b) **Menor prazo de entrega** das comidas;
- c) **Melhores condições de conservação e entrega dos produtos**
- d) **Critério de sustentabilidade ambiental**, considerando a adoção de práticas que reduzam impactos ambientais e promovam o uso eficiente de recursos naturais.

13.2. O desempate será analisado pela Comissão ou Gestor responsável, cabendo à Administração a decisão fundamentada, considerando o interesse público, a economicidade e a eficiência da contratação.

14. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

14.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade das entregas realizadas, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante.

14.2. A verificação da adequação da prestação deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

14.3. O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos.

14.4. A conformidade dos produtos fornecidos deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada destes, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta.

14.5. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual.

14.6. O fiscal designado será JOSÉ EUDES DA SILVA – Matrícula 1020313, para exercer a fiscalização e o acompanhamento do objeto do contrato, nos termos disciplinados nos art. 117 e 7 da Lei federal nº 14.133/21, tendo como funções:

- O fiscal do contrato anotar 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.



- O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

14.7. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133/21.

14.8. O gestor de Contrato será Kelson da Silva Santos, Matrícula 1020657.


14.9. Compete ao gestor do contrato acompanhar a execução sob os aspectos administrativos, assegurando o cumprimento das cláusulas contratuais, coordenar a atuação do fiscal, analisar registros e relatórios, autorizar pagamentos após atesto, adotar providências para a regular execução e encaminhar à autoridade competente situações que possam ensejar sanções ou rescisão contratual.

15. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

02 PREFEITURA MUNICIPAL DE GRAVATÁ
 02 PODER EXECUTIVO
 02 14 SECRETARIA DE TURISMO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
 02 14 00 SECRETARIA DE TURISMO, CULTURA, ESPORTE E LAZER
 13 CULTURA
 13 392 DIFUSÃO CULTURAL
 13 392 0412 GESTÃO DAS POLITICAS MUNICIPAIS
 13 392 0412 2611 0000 APOIO E FOMENTO CULTURAL
 3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO

**APROVO O PRESENTE TERMO DE REFERÊNCIA, POR ATENDER PLENAMENTE
 ÀS NECESSIDADES DA SECRETARIA**

Gravatá, 25 de maio de 2026


MARLLON VINICIUS DE LIMA BARBOSA
Secretário de Turismo, Cultura, Esportes e Lazer