



**PREGÃO ELETRÔNICO Nº05/2025**  
**Processo Administrativo nº 34/2025**  
**EDITAL DE LICITAÇÃO**

**CÂMARA MUNICIPAL DE JOÃO MONLEVADE – MINAS GERAIS**

**OBJETO:** Constitui objeto da presente licitação a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de buffet completo, incluindo mobiliário, decoração, iluminação e espaço kids, em atendimento à solenidade de entrega de honrarias, a ser realizada pela Câmara Municipal de João Monlevade, conforme quantitativos e especificações contidas no Anexo I – Termo de Referência deste Edital.

**Abertura da Sessão do Pregão Eletrônico:** Dia 22/04/2025, às 08:30 horas (Horário de Brasília).

**Local da Sessão Pública:** Plataforma de Licitações LICITAR DIGITAL, no endereço eletrônico [www.licitardigital.com.br](http://www.licitardigital.com.br).

**Obs.:** A documentação de habilitação deverá ser anexada à plataforma da Licitar Digital ([www.licitardigital.com.br](http://www.licitardigital.com.br)) no ato de cadastramento da proposta, isto é, conjuntamente, antes da data e horário de abertura da sessão pública.

**Tipo:** Menor Preço

**Critério de Julgamento:** Por Lote

**Modo de Disputa:** Aberto

**Licitação Exclusiva ME/EPP?** SIM, para os lotes que atendam a LC nº 123/2006.

**SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS:** NÃO

**Esclarecimentos:** Diretamente pela plataforma de licitações ([www.licitardigital.com.br](http://www.licitardigital.com.br))

Telefones: (31) 3859-0710 – ramal 1151

Horário de funcionamento: 08h00 às 12h00 e de 13h00 às 17h00.



Câmara Municipal de  
**João Monlevade**

*Câmara forte, cidade forte!*

## EDITAL DE LICITAÇÃO

**Pregão Eletrônico nº 05/2025**

**Processo Administrativo nº 34/2025**

### I. PREÂMBULO

1.1. A Câmara Municipal de João Monlevade, com sede na Av. Dona Nenela, nº 146, Bairro Juscelino Kubitschek, João Monlevade, MG, CEP 35930-672, torna pública a realização de licitação na modalidade pregão, na forma eletrônica, do tipo menor preço, critério de julgamento menor preço global, nos termos da Lei nº 14.133/21, da Resolução da Mesa Diretora nº 331/2023 e demais normas aplicáveis e, ainda, pelas condições estabelecidas neste Edital.

1.2. O Agente de Contratação, neste processo denominado Pregoeiro, e a equipe de apoio reunir-se-ão em sessão pública para processamento do Pregão eletrônico. A abertura da sessão será às **08 horas e 30 minutos**, do **dia 22 de abril de 2025**, horário de Brasília, no sítio eletrônico [www.licitardigital.com.br](http://www.licitardigital.com.br), quando será processada disputa e habitação.

1.3. As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento e anexos que dele fazem parte. A documentação de habilitação deverá ser anexada à plataforma da Licitar Digital ([www.licitardigital.com.br](http://www.licitardigital.com.br)) no ato de cadastramento da proposta, isto é, conjuntamente, antes da data e horário de abertura da sessão pública.

1.4. O Edital e seus Anexos poderão ser obtidos gratuitamente no site da Câmara Municipal de João Monlevade, através do endereço eletrônico [www.joaomonlevade.mg.leg.br](http://www.joaomonlevade.mg.leg.br), na Plataforma de Licitações Licitar Digital, através do endereço eletrônico [www.licitardigital.com.br](http://www.licitardigital.com.br) e também através do seguinte e-mail [licitacao@joaomonlevade.mg.leg.br](mailto:licitacao@joaomonlevade.mg.leg.br), a partir da data de sua publicação.

1.5. Toda e qualquer decisão ou alteração pertinente ao presente edital, tais como erratas, avisos, adendos, suspensão, anulação ou revogação, deverá ser consultada pelos pretensos licitantes no endereço eletrônico [www.licitardigital.com.br](http://www.licitardigital.com.br) ou no sítio eletrônico da Câmara Municipal de João Monlevade [www.joaomonlevade.mg.gov.br](http://www.joaomonlevade.mg.gov.br).

1.6. O acesso às informações de que trata o item anterior é de exclusiva responsabilidade do licitante, não se imputando à Administração qualquer encargo na hipótese de o mesmo não realizar o acesso, sendo incabível a alegação de desconhecimento quanto ao teor dos avisos publicados.



## **II. DO OBJETO**

2.1. Constitui objeto da presente licitação a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de buffet completo, incluindo mobiliário, decoração, iluminação e espaço kids, em atendimento à solenidade de entrega de honrarias, a ser realizada pela Câmara Municipal de João Monlevade, conforme quantitativos e especificações contidas no Anexo I – Termo de Referência deste Edital.

## **III. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

3.1. Poderão participar deste Pregão empresas legalmente constituídas, do ramo pertinente ao objeto licitado, que satisfaçam as exigências fixadas neste edital, apresente os documentos nele exigidos e que estejam previamente cadastrados na plataforma de licitações Licitar Digital [www.licitardigital.com.br](http://www.licitardigital.com.br).

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

3.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais na plataforma Licitar Digital ([www.licitardigital.com.br](http://www.licitardigital.com.br)) e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

3.5. O licitante que cumprir os requisitos legais para qualificação como microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP), conforme art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, e que não esteja sujeito a quaisquer dos impedimentos do parágrafo 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, deverá declarar, em campo próprio, no sistema eletrônico, sua condição de ME ou EPP.

3.5.1. O licitante que deixar de assinalar o campo da Declaração de ME/EPP não terá direito a usufruir do tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.



3.6. Nos termos do inciso I do art. 48 da Lei Complementar nº 123 de 2006, com redação determinada pela Lei Complementar nº 147 de 2014, os lotes desta licitação estimados com o valor inferior a R\$ 80.000,00, serão destinados às empresas que se enquadrem no conceito legal de microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada.

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

3.6.2. Em conformidade com o disposto no artigo 48, § 3º da Lei Complementar nº 123/2006, a presente contratação possui prioridade para as microempresas e empresas de pequeno porte sediadas localmente e/ou regionalmente, nos lotes 2, 3 e 4, tendo em vista a promoção do desenvolvimento social e econômico.

3.6.2.1. Considera-se regionalmente os municípios que fazem parte da região do Médio Piracicaba, são elas: Alvinópolis, Barão de Cocais, Bela Vista de Minas, Bom Jesus do Amparo, Catas Altas, Dom Silvério, Itabira, João Monlevade, Nova Era, Nova União, Rio Piracicaba, Santa Bárbara, São Domingos do Prata e São Gonçalo do Rio Abaixo.

3.6.3. Justifica-se neste instrumento convocatório a prioridade de contratação para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sediadas localmente e/ou regionalmente, nos termos do artigo 48, § 3º da Lei Complementar nº 123/2006, tendo em vista a promoção do desenvolvimento socioeconômico, mitigando as desigualdades e incentivando o crescimento e desenvolvimento local e/ou regional. Cabe salientar que os requisitos para a concessão da prioridade de contratação para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sediadas localmente e/ou regionalmente para o presente objeto encontram-se amplamente atendidos, considerando que há mais de 03 (três) empresas potencialmente no âmbito local e também na região, bem como os valores das contratações pretendidas **nos lotes 2, 3 e 4** serem inferiores a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

### **3.7. Não poderão disputar esta licitação:**

3.7.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seus anexos;

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

3.7.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja



dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

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

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

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

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

3.7.8. agente público da Câmara Municipal de João Monlevade;

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

3.7.10. Pessoas jurídicas reunidas em consórcio.

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

3.8. O impedimento de que trata o item 3.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.2 e 3.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do município.

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

3.11. O disposto nos itens 3.7.2 e 3.7.3 não impede a licitação ou a contratação de



serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.12. A observância das vedações dos itens anteriores é de inteira responsabilidade do licitante que, pelo descumprimento, se sujeita às penalidades cabíveis.

#### **IV. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

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

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

4.3. O licitante deverá encaminhar proposta, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário marcados para abertura da sessão pública, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas e dos documentos de habilitação.

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

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

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

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

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



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

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

4.7. A falsidade de declarações sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

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

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

4.10. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

4.11. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação, acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

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

4.13. Não serão levadas em consideração quaisquer ofertas que não se enquadrem nas especificações exigidas.

4.14. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a **DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO**, a seguir informada:



#### **4.14.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

4.14.1.1. Registro comercial no caso de firma individual;

4.14.1.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social e última alteração (se houver) em vigor, devidamente registrado, onde se possa identificar o administrador, em se tratando de sociedades comerciais e no caso de sociedade por ações, acompanhados de documentos que comprovem a eleição de seus administradores;

4.14.1.3. Comprovante de inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhado de prova da composição da diretoria em exercício;

4.14.1.4. 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;

4.14.1.5. Compromisso público ou particular de constituição, em se tratando de consócio, devidamente registrado.

4.14.1.6. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);

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

#### **4.14.2. RELATIVO À REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**

4.14.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - **CNPJ**, através do cartão do CNPJ, que também servirá para fins de comprovação do enquadramento como Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte;

4.14.2.2. Prova de regularidade para com a **Fazenda Federal** relativa a Tributos Federais e à dívida Ativa da União e prova de regularização perante o Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS, através de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, conforme Portarias MF 358 e 443/2014;

4.14.2.3. Prova de regularidade fiscal para com a **Fazenda Pública Estadual**;

4.14.2.4. Prova de regularidade fiscal para com a **Fazenda Pública Municipal** do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;

4.14.2.5. Prova de regularidade fiscal perante ao **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF - FGTS)**, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;

4.14.2.6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)** e/ou, no caso de estarem os débitos garantidos por penhora suficiente ou com a exigibilidade suspensa, será aceita a Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas, que tenha os mesmos efeitos da CNDT;

4.14.2.7. Considera-se regular certidões “positivas com efeito de negativa”.

#### **4.14.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

4.14.3.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, emitida, no máximo, 90 (noventa) dias antes da data fixada para entrega das propostas.

#### **4.14.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

4.14.4.1. Comprovação de aptidão para fornecimento de objeto compatível em características, quantidades e prazos, com o objeto da presente licitação, mediante apresentação de ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente assinado por quem de direito, que ateste que o licitante forneceu ou fornece materiais/serviços compatíveis com o objeto da presente licitação.

4.14.4.2. Alvará Sanitário do estabelecimento da empresa licitante.

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

4.14.4.4. Os licitantes deverão disponibilizar, quando solicitados, todas as informações necessárias à comprovação (contratos, notas fiscais e outros) para dar legitimidade aos atestados de capacidade técnica apresentados.

#### **4.14.5. DA VISITA FACULTATIVA AO LOCAL DO EVENTO:**

4.14.5.1. A solenidade para entrega de honrarias será realizada no salão nobre do Real Esporte Clube, localizado na rua Realeza, nº 70, bairro Novo Horizonte, João Monlevade/MG.

4.14.5.2. Visando obter as informações possíveis e necessárias à preparação da proposta e execução dos serviços, os licitantes poderão fazer visita in loco, a fim de conhecer os espaços, condições especiais, tirar dúvida a respeito das medidas, enfim,

sanar todas as dúvidas por ventura existentes, para a elaboração da proposta de preços.

4.14.5.3. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

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

4.14.5.5. Realizada a vistoria, será emitido atestado de vistoria assinado por servidor responsável.

4.14.5.6. Caso o licitante julgue desnecessário realizar a vistoria *in loco*, deverá apresentar, no dia da sessão do Pregão (**juntamente com os documentos de Habilitação**), a **Declaração** de ter ciência de todas as informações inerentes ao objeto licitado (**ANEXO III**), afirmando ter ciência de todas as informações necessárias e especificações técnicas pertinentes à execução dos serviços e de todos os aspectos que possam influir direta ou indiretamente na execução dos mesmos.

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

#### **4.14.6. NOTAS EXPLICATIVAS**

**Nota 01** - A verificação pelo órgão nos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

**Nota 02** - Não serão aceitos atestados emitidos pelo licitante, em seu próprio nome, nem qualquer outro em desacordo com as exigências do edital do processo.

**Nota 03** - As certidões que não tenham o prazo de validade expresso no documento, ter-se-ão como válidas por 90 (noventa) dias a partir da data de sua emissão.

#### **V. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

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

5.1.1. Valor unitário e valor total do item, com duas casas decimais após a vírgula;

5.1.2. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência, incluindo marca e modelo;

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

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

5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

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

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

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

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

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

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

5.11. Não será permitida a oferta de proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital.

## **VI. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

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



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

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

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

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

6.6. O lance deverá ser ofertado pelo valor total **do lote**.

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

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

6.9. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 10,00 (dez reais)**.

6.10. Através de campo próprio do sistema, o licitante poderá solicitar a exclusão do seu último lance ofertado, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

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

6.12. No presente edital, o modo de disputa adotado é do tipo “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

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

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



- 6.12.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 6.13. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.16. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 6.18. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 6.19. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 6.19.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 6.19.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 6.19.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele

intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

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

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

6.20.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

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

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

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

6.20.5. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

6.20.7. empresas estabelecidas no território do Estado em que este órgão se localiza (Minas Gerais);

6.20.8. empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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

6.21.4. A PROPOSTA FINAL do licitante declarado vencedor será atualizada automaticamente pelo sistema de pregão eletrônico.

6.22. Quando necessário, o Pregoeiro poderá estabelecer prazo para que o licitante demonstre a exequibilidade de seus preços por meio de documentos.

6.23. Para correta avaliação das especificações técnicas dos produtos, o Pregoeiro poderá solicitar a apresentação ficha técnica, folder, catálogo, ou outro dispositivo que permita a verificação das especificações. Neste caso, fornecedor deverá encaminhar o documento por meio da opção própria no sistema, no prazo de até 02 (duas) horas, contado da convocação efetuada pelo Pregoeiro.

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

6.25. Será desclassificada a proposta que não corrigir ou não justificar eventuais falhas apontadas pelo Pregoeiro.

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

## **VII. DA FASE DE JULGAMENTO**

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

7.1.1. SICAF;

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

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

7.2. A critério do Pregoeiro, poderá ser realizada consulta complementar a outros cadastros análogo àqueles listados no item anterior.

7.3. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também

de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

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

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

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

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

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício da Lei Complementar 123/2006.

7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o seguinte:

7.6.1. A Câmara Municipal de João Monlevade poderá, em relação ao licitante provisoriamente vencedor, realizar análise e avaliação da conformidade da proposta, mediante homologação de amostras, exame de conformidade e prova de conceito, entre outros testes de interesse da Administração, de modo a comprovar sua aderência às especificações definidas no termo de referência ou no projeto básico.

7.6.2. Fica estabelecido o prazo de, no mínimo, duas horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro, no sistema, para envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado.

7.6.3. A prorrogação de que trata o subitem 7.6.2 poderá ocorrer nas seguintes situações:

7.6.3.1. Por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pelo agente de contratação ou pela comissão de contratação, quando o substituir; ou

7.6.3.2. De ofício, a critério do pregoeiro, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos no edital para a verificação de conformidade de que trata o caput.

## **7.7. Será desclassificada a proposta que:**

7.7.1. Contiver vícios insanáveis;



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

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

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

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

**7.8. É indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.**

7.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta e que inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.16. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente.

## **VIII. DA FASE DE HABILITAÇÃO**

8.1. Os documentos previstos no item 4.14 deste edital, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

8.2. Se tratando de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.11. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

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

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

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

8.13. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, a Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de



classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

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

8.15. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

## **IX – DOS RECURSOS**

9.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.2. Após declarada a vencedora, será aberto o prazo de 30 (trinta) minutos, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso.

9.3. A falta de manifestação no prazo estabelecido importará a decadência do direito de recurso e autoriza a adjudicação do objeto à licitante vencedora.

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

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

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

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

9.5.3. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

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

9.7. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá



proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

9.9. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

9.12. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico oficial do órgão.

## **X. DO CONTRATO**

10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado Contrato ou emitido instrumento equivalente.

10.2. O adjudicatário terá o prazo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de empenho/Carta contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta.

10.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), disponibilização de acesso a sistema de processo eletrônico para esse fim ou outro meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.

10.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

10.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:

10.3.1. a referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

10.3.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Aviso de Contratação Direta e seus anexos;

10.3.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.

10.4. 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.

## **XI – DA ALTERAÇÃO DOS CONTRATOS**

11.1. Os contratos poderão ser alterados na forma da Lei Federal nº 14.133/2021, com as devidas justificativas, nos seguintes casos:

11.1.1. Unilateralmente pela Administração:

- a) Quando houver modificação do projeto ou das especificações, para melhor adequação técnica a seus objetivos, desde que não transfigure o objeto da contratação;
- b) Quando for necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto, desde que este não se transfigure.
- c) O contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nos serviços.

11.1.2. Por acordo entre as partes:

- a) Quando conveniente a substituição da garantia de execução;
- b) Quando necessária a modificação do regime de execução da obra ou do serviço, bem como do modo de fornecimento, em face de verificação técnica da inaplicabilidade dos termos contratuais originários;
- c) Quando necessária a modificação da forma de pagamento por imposição de circunstâncias supervenientes, mantido o valor inicial atualizado e vedada a antecipação do pagamento em relação ao cronograma financeiro fixado sem a correspondente contraprestação de fornecimento de bens ou execução de obra ou serviço;
- d) Para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato.



11.1.3. Se forem decorrentes de falhas de projeto, as alterações de contratos de obras e serviços de engenharia ensejarão a apuração de responsabilidade do responsável técnico e adoção das providências necessárias para o ressarcimento dos danos causados à Administração.

11.1.4. A formalização do termo aditivo é condição para a execução, pelo contratado, das prestações determinadas pela Administração no curso da execução do contrato, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

11.1.5. Os preços contratados serão alterados, para mais ou para menos, conforme o caso, se houver, após a data da apresentação da proposta, criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços contratados.

11.1.6. Antes de prorrogar o prazo de vigência do contrato em termo aditivo, a Administração deverá verificar a regularidade fiscal do contratado, consultar o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), emitir as certidões negativas de inidoneidade, de impedimento e de débitos trabalhistas e juntá-las ao respectivo processo.

## **XII - FORMA DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

12.1. Os pagamentos dar-se-ão da forma estabelecida no termo de referência.

## **XIII - DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

13.1. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela CONTRATADA ou não veracidade das informações prestadas, poderá acarretar, resguardados os preceitos legais pertinentes, sendo-lhe garantida a prévia defesa, nas seguintes sanções:

a) Advertência pelo atraso de até 10 (dez) dias corridos e sem prejuízo para a Câmara Municipal de João Monlevade, na entrega da mercadoria/prestação do serviço/execução da obra, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição;

b) Multa de até 10% do total do contrato/ordem de compra/serviço para o caso de atraso superior a 10 (dez) dias corridos ou em situações que acarretem prejuízo a Administração, na entrega da mercadoria/prestação do serviço/execução da obra, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição;

c) Multa de até 10% do total do contrato/ordem de compra/serviço para o caso de execução imperfeita do objeto;



d) Multa de até 20% sobre o valor total do contrato/ordem de compra/serviço se deixar de entregar a mercadoria/prestar o serviço/executar a obra, no prazo determinado, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição;

e) Impedimento de licitar e contratar, nos termos do art. 156, §4º, da Lei 14.133/21;

f) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, nos termos do art. 156, §5º, da Lei 14.133/21.

13.2. As penalidades acima relacionadas não são exaustivas, mas sim exemplificativas, podendo outras ocorrências ser analisadas e ter aplicação por analogia e de acordo com a Lei nº 14.133/21, em especial aos artigos 155 a 163.

13.3. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

13.4. As sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com o CONTRATANTE poderá ser também, aplicada, sem prejuízo das sanções penais e civis, aqueles que:

a. Retardarem a execução do pregão;

b. Demonstrar em não possuir idoneidade para contratar com a Administração e;

c. Fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal.

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

13.6. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.7. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

13.9. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a



obrigação de reparação integral dos danos causados.

#### **XIV – DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

14.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

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

14.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, diretamente pela plataforma, em campo próprio do sistema, ou através do e-mail [licitacao@joaomonlevade.mg.leg.br](mailto:licitacao@joaomonlevade.mg.leg.br)

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

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

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

#### **XV - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E CONTRATANTE**

15.1. São obrigações das partes as previstas no termo de referência e nas minutas anexas deste edital.

#### **XVI. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

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

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



16.4. A Licitante deverá examinar detidamente as disposições contidas neste Edital e seus anexos, pois a simples apresentação da PROPOSTA submete a Licitante à aceitação incondicional de seus termos, independente de transcrição, bem como representa o conhecimento do objeto em licitação, não sendo aceita alegação de desconhecimento de qualquer por menor;

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

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

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

16.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

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

16.10. O Licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação da Licitante que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido a adjudicatária, a rescisão do instrumento contratual, sem prejuízos das demais sanções cabíveis.

16.11. A Câmara reserva a si o direito de revogar a presente licitação por razões de interesse público ou anulá-la, no todo ou em parte por vício ou ilegalidade, bem como adiar *sine die* ou prorrogar o prazo para recebimento e/ou abertura da PROPOSTA ou da DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO, desclassificar qualquer proposta ou desqualificar qualquer Licitante, caso tome conhecimento de fato que afete a capacidade financeira, técnica ou comercial do Licitante, sem que isto gere direito à indenização ou ressarcimento de qualquer natureza.

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

16.13. É facultado ao Pregoeiro, em qualquer fase da licitação, desde que não seja



alterada a substância da proposta, adotar medidas de saneamento destinadas a esclarecer informações, corrigir impropriedades na documentação de habilitação ou complementar a instrução do processo.

16.14. Na hipótese de não conclusão do processo licitatório dentro do prazo de validade da proposta, poderá o Licitante, revalidar, por igual período, o documento, sob pena de ser declarada desistente do feito licitatório.

16.15. Para dirimir quaisquer dúvidas ou questões relacionadas com este Edital ou o Contrato vinculado a esta licitação, fica eleito o foro da Comarca de João Monlevade/MG, com exclusão de qualquer outro.

16.16. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no endereço eletrônico [www.joaomonlevade.mg.leg.br](http://www.joaomonlevade.mg.leg.br)

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

16.17.1. ANEXO I - Termo de Referência;

16.17.1.1. Apêndice I do Anexo I – Especificações Unitárias e Valores Estimados;

16.17.1.2. Apêndice II do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;

16.17.2. ANEXO II – Modelo Proposta de Preços;

16.17.3. ANEXO III – Modelo de Declaração de Conhecimento das Condições Local;

16.17.4. ANEXO IV - Minuta de Contrato

João Monlevade, 02 abril de 2025.

**ALISSON HENRIQUE DA CRUZ**  
**Pregoeiro**



## **ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**

### **Pregão Eletrônico nº 05/2025**

#### **1. DEFINIÇÃO DO OBJETO**

1.1. Constitui objeto da presente licitação a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de buffet completo, incluindo mobiliário, decoração, iluminação e espaço kids, em atendimento à solenidade de entrega de honrarias, a ser realizada pela Câmara Municipal de João Monlevade, conforme quantitativos e especificações contidas neste Termo de Referência.

#### **2. JUSTIFICATIVA**

A Câmara Municipal de João Monlevade concede anualmente honrarias, títulos e homenagens, com o intuito de enaltecer as pessoas que colaboraram de alguma forma, prestando serviços de relevância ao Município, ou que tenham se destacado em diversas áreas de atuação de interesse coletivo, sendo merecida uma retribuição e o reconhecimento deste Ente público.

De acordo com a Resolução nº. 588 de 06 de dezembro de 2012, aprovada pelo Legislativo de João Monlevade, está prevista a concessão, dentre outros, dos títulos de Filho Ilustre, Mérito Desportivo e Cidadania Honorária.

Tendo em vista o caráter solene do evento, e de possuir longa duração, faz-se necessário oferecer aos participantes um coquetel.

Deste modo, o simbolismo inerente ao momento reflete no oferecimento de cerimônia festiva, com o condão de recepcionar os homenageados, convidados e demais presentes na respectiva Solenidade.

Considerando que a Câmara Municipal de João Monlevade não possui estrutura própria para oferecer tais serviços, faz-se necessária a contratação de empresa especializada para o desenvolvimento de todas as fases do processo, que vão desde a preparação dos alimentos até a organização do espaço, proporcionando um ambiente confortável e acolhedor aos participantes.

Necessário referir que é estimado um público total de 450 pessoas, entre homenageados, autoridades e convidados, motivo pelo qual, primando pela boa adequação e estrutura, tal evento será realizado no salão nobre do Real Esporte Clube, localizado na rua Realeza, nº 70, bairro Novo Horizonte, João Monlevade/MG.



A solenidade está prevista para iniciar-se às 19 horas, com duração estimada de 05 horas.

### **3. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

3.1. O presente Termo de Referência tem por objetivo subsidiar o processo licitatório para a realização de seu objeto, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

3.2. Os serviços objeto desta licitação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

**3.3. O prazo de vigência contratual é de 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por até mais 12 (doze) meses.**

3.4. O objeto deste certame está devidamente previsto no Plano Anual de Contratação, publicado nos termos do art. 145 da Resolução da Mesa Diretora nº 331/2023.

### **4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

4.1. A descrição da solução como um todo encontra-se no Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

### **5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

5.1. Apenas serão aceitos os serviços e materiais fornecidos conforme as especificações descritas neste Termo de Referência.

5.2. Não será admitida a subcontratação do objeto previsto neste termo de referência.

5.3. Poderão ser solicitadas amostras dos produtos ofertados pelo licitante detentor do menor preço para verificação de sua qualidade e conformidade com as especificações exigidas neste Termo de Referência.

5.3.1. As amostras solicitadas deverão ser apresentadas no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos após solicitação.

5.3.2. O licitante que não puder encaminhar a(s) amostra(s) no prazo indicado no subitem anterior deverá solicitar formalmente sua prorrogação, desde que por motivo justificado e aceito pela Administração, que definirá prazo suficiente para o envio do produto, sob pena de desclassificação.

5.3.3. As amostras deverão ser encaminhadas, sem ônus para a Contratante, para a sede da Câmara Municipal de João Monlevade, localizada na Av. Dona Nenela, 146, bairro Juscelino Kubitschek, João Monlevade/MG, CEP 35.930-672.



5.4. O objeto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando não atender às exigências estabelecidas neste instrumento.

5.5. O aceite/aprovação da prestação dos produtos pelo órgão licitante não exclui a responsabilidade civil dos fornecedores por vícios de qualidade ou disparidades com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, verificadas posteriormente, garantindo-se ao órgão licitante as faculdades previstas no art. 18 da Lei n.º 8.078/90.

5.6. A contratada fica obrigada a substituir, no prazo determinado por esta Casa Legislativa, materiais em que se verificarem defeitos ou imperfeições, sem qualquer ônus adicional, sob pena de aplicação das penalidades e sanções previstas neste instrumento convocatório.

5.7. Todas as despesas, incluindo o transporte, correrão por conta da Contratada.

5.8 A Contratada deverá comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas do recebimento da Autorização de Fornecimento, os motivos que por ventura possam impossibilitar o cumprimento de qualquer obrigação prevista no instrumento convocatório;

5.9. É obrigação da Contratada o cumprimento integral de todas as normas legais relativas à proteção ambiental, que sejam federais, estaduais ou municipais, responsabilizando-se a mesma por quaisquer penalidades decorrentes de sua inobservância.

## 6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

**SERVIÇOS DE BUFEET COMPLETO PARA ATENDER A QUANTIDADE ESTIMADA DE 450 CONVIDADOS**

**DATA: 04/07/2025**

**HORÁRIO DE INÍCIO: 19 HORAS.**

**DURAÇÃO PREVISTA: 05 HORAS**

**LOCAL: SALÃO NOBRE DO REAL ESPORTE CLUBE**

**INCLUIR TRANSPORTE, MONTAGEM E DESMONTAGEM.**

Descrição dos Serviços de **Buffet Completo** incluindo:

Decoração do espaço, ornamentação, equipe de trabalho, vasilhames, móveis, iluminação cênica, espaço kids, salgados diversos, doces, bebidas, equipe de trabalho, tudo conforme descrições a seguir:

**Decoração de cortinado, sendo:**

- Cortinado para cobertura do espelho de palco, cor a definir, com aproximadamente 15m cortinado malha x 1,50m altura;



- Cortinado para a cobertura completa do salão de eventos, cor a definir, com aproximadamente 26m cortinado em malha/voil x 5m de altura e 48m cortinado em malha/voil x 4m de altura;

- Cortinado de varanda (corredor), cor a definir, aproximadamente, 23m x 3,5m de altura.

**Mobiliário sofisticado, sendo:**

- 45 mesas com tampos quadrados 1,20m;
- 45 toalhas longas adamascadas, jacquard ou acetinadas (toalhas mais finas);
- 450 cadeiras de ferro estofadas;
- 04 mesas de trabalho retangular para o palco, tampo de madeira e estrutura de ferro, medindo aproximadamente 2,20m x 0,50 cm (CxL);
- 01 toalha de mesa, tecido fino, cor a definir, medindo aproximadamente 10m de comprimento, para cobrir toda a mesa de trabalho;
- 02 toalhas sobrepor, de tecido fino, cor a definir, de aproximadamente 6m de comprimento;
- 20 cadeiras tiffanys para mesa de trabalho;
- 01 mesa redonda em pvc com tampo de madeira, aproximadamente, 1,10m de apoio para secretária;
- 01 toalha de mesa medindo, aproximadamente, 3m de diâmetro, cor a definir, para cobrir a mesa redonda;
- 01 balcão para coleta de assinaturas, medindo aproximadamente, 2m x 0,50 cm;
- 02 mesas (aparadores) de aproximadamente 4 m cada para mesa mineira;
- 02 mesas de apoio;
- 01 mesa de aproximadamente 3m para sobremesas;
- 04 lustres grandes para pontos estratégicos (no mínimo 0,70m de diâmetro);
- 04 mesas pvc infantis com toalha;
- 16 cadeiras pvc infantis;
- 01 Tapete de 4m x 4m para espaço kids;
- 02 lounges com sofás, mesa de centro e tapete;
- 01 mesa sofisticada para café na saída;

**Obs:** as toalhas serão escolhidas posteriormente, assim como, cor das cadeiras e assentos;

**Obs:** As mesas para aparadores deverão ser de madeira ou formicadas (linhas mais nobres).

**Gêneros Alimentícios:**

- **Salgados/Entrada:**



- \* Camarão real;
- \* Coxinha com catupiry;
- \* Coxinha Francesa;
- \* Croquete de bacalhau;
- \* Bolinha de carne seca com cream cheese;
- \* Espetinho de filé de boi com abacaxi;
- \* Espetinho de filé de boi com mandioca amanteigada;
- \* Espetinho de frango com bacon/queijo;
- \* Espetinho de frango com banana da terra;
- \* Folhado de abacaxi com bacon;
- \* Folhado de alho poró;
- \* Quibe;
- \* Rissolé 4 queijos;
- **Mini Porções:**
- \* Bobó de camarão;
- \* Estrogonofe de filé;
- \* Estrogonofe de palmito;
- \* Mini escondidinho (carne seca e frango);
- \* Tropeiro.
- **Mesa Mineira:**
- \* 04 tipos de molho;
- \* Amendoim japonês;
- \* Azeitona;
- \* Bananinha;
- \* Batata frita
- \* Batata sonda;
- \* Almôndega ao molho
- \* Fígado com jiló;
- \* Frango a passarinho;
- \* Isca de tilápia;
- \* Linguiça calabresa;
- \* Lombo recheado com bacon;
- \* Mini Costelinha;
- \* Moela;
- \* Mandioca frita;
- \* Torresmo.
- \* Pão de queijo;
- \* Pão sírio;
- \* Torrada;
- \* Antepasto de berinjela;

- \* Antepasto de frango com abacaxi;
- \* Antepasto de Atum;
- \* Pastel de carne;
- \* Pastel de queijo;
- \* Tábua de frios contendo: favo de mel, salaminho italiano, provolone, lombinho canadense, presunto de Parma, pães rústicos como baquete italiana, uvas, coco seco, morango, damasco e demais frutas da época.

**- Mesa de café na saída:**

- \* Café com e sem açúcar;
- \* Chá;
- \* Biscoitos amanteigados e finos.

**- Sobremesas:**

- \* 2.500 bombons e doces finos e tradicionais com sabores variados – incluindo forminhas flor (cor a definir);
- \* 03 tortas grandes (que atendam ao número de convidados) com sabores a definir.

**- Bebidas:**

- \* 08 galões de 20 L de água mineral sem gás;
- \* 10 garrafas de 1,5l de água mineral com gás;
- \* 60 pets de 2 L de refrigerante Coca-Cola – sendo alguns diet;
- \* 60 pets de 2 L de refrigerante Guaraná Antártica – sendo alguns diet;
- \* 60 litros de suco de uva de caixa;
- \* 80 litros de suco natural de abacaxi.

**Utensílios:**

- \* Todos os vasilhames de servir e de serviço que forem necessários para a realização do evento, tais como: réchauds, louças, xícaras, bandejas, taças, pratos e talheres diversos, jarras, cumbucas, suportes em geral, guardanapos, entre outros.

**Equipe de trabalho:**

- \* 01 Auxiliar de salão;
- \* 01 Coordenador;
- \* Copeiras (os);
- \* Cozinheiras (os);
- \* 18 Garçons- (critério de no mínimo 1 para cada 25 pessoas);
- \* 02 Seguranças;
- \* Zeladores higienização dos banheiros (feminino e masculino)

**Obs: em atendimento a quantidade estimada de 450 convidados.**

**Obs: Toda equipe de trabalho deverá estar uniformizada.**

### **Decoração floral:**

- 04 arranjos florais naturais para pés de mesa, medindo no mínimo 1m de largura x 1m de altura (modelo jardineira)
- 01 arranjo floral natural em coluna medindo no mínimo 1,2m de altura para entrada;
- 01 arranjo floral natural em vaso para mesa de café
- 04 arranjos florais em vasos para aparador de sobremesa (médio e pequeno);
- 01 arranjo com folhagens, medindo no mínimo 1,5m de largura (modelo jardineira) para aparador de mesa mineira;
- 45 arranjos baixos com áster, tubete ou arranjos pequenos para as mesas dos convidados;
- Locação de peças decorativas, vasos de folhagens para complemento da decoração e do hall de entrada.
- Locação de 02 castiçais de vidro para aparador de sobremesa;

**Obs:** Serão usadas flores do tipo rosas, lisianto, lírio, astromélia e folhagens especiais, nas quantidades necessárias para a confecção dos arranjos.

### **Iluminação:**

- 30 (trinta) luzes cênicas pares 38 na cor âmbar; 06 (seis) luzes HQI 400 watts, sendo duas na cor âmbar e quatro na cor branca e 02 (duas) estruturas Q30 de 3,5m com base.

### **Espaço Kids:**

- 01 (uma) cama elástica com no mínimo 85 molas, proteção de segurança para molas, tamanho aproximado 4,20 de diâmetro, em forro galvanizado chapa de 18, com piso de salto em nylon de alto impacto QR, escada de acesso em ferro galvanizado e proteção lateral em rede de 4mm em polietileno.
- 01 (uma) piscina de bolinha de 1,5m x 1,5m com 1.000 bolinhas e proteção lateral em rede de 4mm em polietileno.
- Pintura fácil para crianças com produtos á base de água: tipo: Tinta Líquida, Acqua Color, Pancake Nacional, Pancake Importado e Bloco Colorido
- Incluir montagem, desmontagem, transporte e equipe de monitores para atender a demanda.

## **6.1. Especificações dos serviços:**

6.1. A CONTRATADA deverá providenciar, a custos próprios, recursos humanos necessários para a realização do evento, tais como: auxiliar de salão, coordenador (a), copeiros (as), cozinheiros (as), garçons, seguranças, zeladores etc., **devidamente uniformizados**. Neste sentido, a mão de obra mencionada deve ser suficiente para a completa e perfeita execução dos serviços, observando-se ainda:



6.1.2. O serviço de buffet deve ter seu início assim que começar a solenidade para entrega das homenagens;

6.1.3. A solenidade está prevista para iniciar-se às 19 horas, com duração estimada de 05 horas.

6.1.4. O serviço de garçom deve ser dividido por áreas de forma a assegurar que todos os convidados sejam servidos em igual número de vezes de cada prato ou bebida;

6.1.5. A quantidade mínima de garçons para dar suporte aos eventos deve obedecer ao seguinte critério: são necessários 1 garçom para cada grupo de 25 pessoas;

6.1.6. Nos valores cotados deverão estar inclusos todos os custos, inclusive transporte, mão de obra, embalagens, seguros, frete, impostos, e quaisquer outros custos que incidam direta ou indiretamente na aquisição, entrega dos materiais e prestação de serviços.

6.1.7. Qualquer prejuízo ou dano ocorrido às louças, talheres, bandejas, taças, jarras, guardanapos, mesas, cadeiras, toalhas etc., e equipes de empregados (garçons, copeiros, cozinheiras, auxiliares de salão, etc) serão de responsabilidade da CONTRATADA, não podendo repassá-los em nenhuma hipótese à CONTRATANTE.

6.1.8. O CONTRATANTE poderá solicitar por escrito, degustação prévia dos itens constitutivos do Buffet, a fim de certificação se os mesmos estão de acordo com o solicitado na autorização de fornecimento;

6.1.8.1. Os produtos solicitados para degustação deverão ser apresentados no prazo máximo de **05 (cinco)** dias corridos após solicitação.

6.1.9. A CONTRATADA deverá efetuar a completa desocupação e limpeza do espaço, imediatamente ao final do evento;

6.1.10. O CONTRATANTE reserva-se o direito de não receber o objeto em desacordo com as especificações e condições constantes do anexo I – Termo de Referência do edital e deste instrumento, podendo aplicar as penalidades e sanções previstas ou rescindir o contrato.

6.1.11. O objeto será recebido **definitivamente** após o evento, desde que comprovada adequação aos termos contratuais e conformidade com as especificações e aferição do direito ao pagamento.

6.1.12. Não serão admitidos, para efeito de recebimento, serviço prestado em desacordo ou conflitantes com quaisquer especificações prescritas no Termo de Referência e neste instrumento.

6.1.13. Os serviços, bem como os direitos e obrigações deles decorrentes, não poderão ser subcontratados, cedidos ou transferidos, total ou parcialmente, nem serem

executados em associação da Contratada com terceiros, salvo mediante prévia autorização da Contratante.

6.1.14. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas do recebimento da Autorização de Fornecimento, os motivos que por ventura possam impossibilitar o cumprimento de qualquer obrigação prevista no instrumento convocatório;

6.1.15. O aceite/aprovação da prestação dos serviços pelo órgão licitante não exclui a responsabilidade civil dos fornecedores por vícios de qualidade ou disparidades com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, verificadas posteriormente, garantindo-se ao órgão licitante as faculdades previstas no art. 18 da Lei n.º 8.078/90.

## **6.2. Dos Utensílios e Materiais:**

6.2.1. Os utensílios (louças, talheres, inox de boa qualidade, toalhas (cor a combinar), jarras, cafeteiras, suporte para guardanapos, suporte para açúcar e adoçantes, bandejas, réchauds etc.), materiais de serviço e limpeza, guardanapos, gelo, enfim, tudo aquilo que for necessário à realização do evento, serão fornecidos pela CONTRATADA conforme definido pelo CONTRATANTE;

6.2.2. As jarras para sucos deverão ser em vidro, transparente e liso;

6.2.3. As jarras para água poderão ser em inox, modelo liso, sem ornamentos excessivos;

6.2.4. As taças para as bebidas deverão ser em vidro fino, incolor e liso, sem ornamentos;

6.2.5. As toalhas deverão ser longas, adamascadas, jacquard ou acetinadas (toalhas mais finas), cor a definir;

6.2.6. Os guardanapos deverão ser em papel branco, lisos e de boa qualidade.

## **6.3. Da Organização das Mesas:**

6.3.1. Manter as mesas impecavelmente dispostas com toalhas limpas e bem passadas e outros utensílios necessários perfeitamente limpos;

6.3.2. Na arrumação das mesas deverão ser utilizadas toalhas com altura até o chão.

## **6.4. Dos Alimentos:**

6.4.1. Os alimentos devem ser frescos e acondicionados de forma adequada, os líquidos devem estar em temperatura compatível com seu uso, sendo quente para café e chá e gelado para sucos, refrigerantes e água. As quantidades devem ser compatíveis com a quantidade de pessoas descritas neste termo de referência;



6.4.2. Os alimentos deverão ser dispostos de forma harmoniosa nas travessas e bandejas, sendo a decoração por conta da empresa vencedora;

6.4.3. Os alimentos fornecidos deverão ser entregues, em perfeito estado, observando-se, na data da entrega, as especificações abaixo:

- a) Preparados no dia da entrega;
- b) Assados ou fritos no dia da entrega;
- c) Apresentar ótima aparência, consistência, odor, cor, textura e sabor característicos;
- d) Os produtos requisitados não poderão ser expostos a intempéries da natureza, tais como: chuva, sol, calor excessivo;
- e) Garantia de acondicionamento dos alimentos que preserve sua qualidade e integridade física;
- f) As caixas para o transporte dos produtos deverão ser térmicas nos casos em que os gêneros requisitados necessitem de ambiente apropriado para conservação.
- g) A avaliação da qualidade do produto será realizada por pessoa designada pela administração para essa finalidade.

6.4.4. Todos os itens que compõem esse serviço deverão estar à disposição e em perfeito estado no prazo máximo de 02 (duas) horas antes do início do evento.

## **7. DO LOCAL DE REALIZAÇÃO DO EVENTO, DATA E HORÁRIO**

7.1. A Solenidade para entrega de honrarias acontecerá no dia (04/07/2025) **quatro de julho de 2025**, a partir das 19 horas, no Salão Nobre do Real Esporte Clube, com duração prevista de 05 horas.

## **8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

8.1. O custo estimado é apresentado na tabela constante no Apêndice I deste termo.

8.2. Os valores estimados foram obtidos através de média de preços apurados na pesquisa de preços realizada pela Administração, com no mínimo 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, através do PNCP, contratações similares por outros Órgãos Públicos.

8.3. Estima-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Resolução da Mesa Diretora n. 331/2023, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral para os procedimentos licitatórios nos moldes da lei 14.133/21 em seu art. 23, § 1º.



## **9 - FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO**

### **9.1. Caberá ao Fiscal do contrato:**

- 9.1.1. Fiscalizar e atestar o recebimento provisório do objeto em face das suas características e especificações, em estrita conformidade com este instrumento;
- 9.1.2. Fiscalizar e atestar o recebimento provisório do objeto em face dos quantitativos solicitados;
- 9.1.3. Fiscalizar e atestar o recebimento provisório do objeto nos prazos e condições estabelecidas neste instrumento;
- 9.1.4. Auxiliar o gestor no contrato, subsidiando as informações pertinentes às suas competências;
- 9.1.5. Anotar histórico de gerenciamento do contrato, contendo todas as ocorrências relacionadas a sua execução;
- 9.1.6. Emitir notificações sobre qualquer irregularidade encontrada na execução do contrato;
- 9.1.7. Rejeitar os produtos ou serviços entregues em desconformidade com este instrumento;
- 9.1.8. Comunicar formalmente o gestor do contrato a respeito de qualquer ocorrência relacionada ao recebimento do objeto ou suas atribuições;

### **9.2. O fiscal de contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência, entre elas:**

- 9.2.1. Atraso injustificado na execução do cronograma ou entrega dos objetos;
- 9.2.2. Entrega de produtos em desconformidade com as especificações constantes no instrumento convocatório ou quantitativo divergente do solicitado;
- 9.2.3. Execução do objeto em desconformidade com este instrumento;
- 9.2.4. Descumprimento de cláusula contratual ou regra editalícia;
- 9.2.5. Subcontratação indevida, sem autorização prévia ou fora dos limites legais;
- 9.2.6. Alteração nas condições da habilitação da licitante previstas no instrumento convocatório;
- 9.2.7. Quaisquer irregularidades, ilegalidades, atrasos, desvios de finalidades e condutas ilícitas detectadas e não citados anteriormente.

### **9.3. Fica designada como fiscal do contrato a servidora Marcilene Evangelista Dias, ocupante do cargo de Supervisor de Almoxarifado e Patrimônio.**

### **9.4. A Gestão do Contrato será da servidora Clarice Cota e Silva, ocupante do cargo de Supervisor de Compras e Contratos, à qual caberá:**

- 9.4.1. Analisar a documentação que antecede a liquidação e ao pagamento;

- 9.4.2. Analisar os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro, decidindo manifestadamente a respeito nos autos do procedimento;
- 9.4.3. Criar rotinas de verificação de valores, conforme a especificidade de cada objeto, para eventualmente propor reequilíbrios econômico-financeiros quando o valor praticado estiver em desconformidade com a prática de mercado;
- 9.4.4. Analisar eventuais solicitações de alterações contratuais, decidindo manifestadamente a respeito nos autos do procedimento;
- 9.4.5. Acompanhar o cumprimento do objeto através dos relatos apresentados pelo fiscal do contrato, bem como os demais documentos pertinentes;
- 9.4.6. Decidir, provisoriamente, pela suspensão da entrega de bens ou a realização dos serviços, manifestando a respeito nos autos do procedimento;
- 9.4.7. Solicitar e acompanhar processos administrativos sancionadores, na dosimetria descrita no instrumento convocatório, nos casos em que o objeto estiver sendo executado em desconformidade com as exigências;
- 9.4.8. Alimentar o Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP ou equivalente com os dados referentes aos contratos administrativos;
- 9.4.9. Realizar o recebimento definitivo dos produtos ou serviços.

9.5. Caso o contrato decorrente deste procedimento seja substituído por carta-contrato, nota de empenho de despesa, autorização de compra ou ordem de execução de serviço, nos termos do Art. 95 da Lei Federal 14.133/2021, as atribuições do gestor e fiscal de contrato serão mantidas, além da permanência integral das obrigações e condições estabelecidas na minuta contratual constante no anexo do edital e de todas as especificações e condições descritas neste termo.

9.6. Nos casos de gozo de férias, licenças ou quaisquer motivos que levem à ausência temporária ou definitiva do Fiscal e/ou Gestor de Contratos, deverá ser indicado um substituto para atuar na qualidade de fiscal e/ou gestor do contrato, exercendo as atribuições inerentes à função.

## **10- FORMA DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

10.1. Após o recebimento definitivo realizado pelo gestor do contrato, a Nota Fiscal e os documentos pertinentes serão devidamente encaminhados para o responsável por sua liquidação e posteriormente para o setor responsável pelo pagamento.

10.2. O pagamento será efetuado pelo setor responsável, em até 10 (dez) dias após a liquidação da Nota Fiscal.

10.2.1. Para execução do pagamento o licitante deverá indicar na Nota Fiscal o número de sua conta, agência bancária, nome do banco e código da operação;



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

10.2.3. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária na conta indicada na Nota Fiscal, em nome do licitante.

10.3. Poderão ser descontados dos pagamentos devidos os valores para cobrir despesas com multas, indenizações a terceiros ou outras despesas de responsabilidade do licitante.

10.4. A Câmara Municipal de João Monlevade poderá sustar todo e qualquer pagamento do preço ou suas parcelas de qualquer fatura apresentada pelo licitante caso verificadas uma ou mais das hipóteses abaixo e enquanto perdurar o ato ou fato sem direito a qualquer reajustamento complementar ou acréscimo, conforme enunciado:

10.4.1. A licitante deixe de acatar quaisquer determinações exaradas pelo órgão fiscalizador da Câmara Municipal de João Monlevade;

10.4.2. Não cumprimento de obrigação assumida, hipótese em que o pagamento ficará retido até que a licitante atenda à cláusula infringida;

10.4.3. A licitante retarde indevidamente a execução do serviço ou paralise os mesmos por prazo que venha a prejudicar as atividades da Administração.

10.4.4. Débito da licitante para com a Câmara, quer proveniente da execução deste instrumento, quer de obrigações de outros contratos.

10.4.5. Em qualquer das hipóteses previstas nos parágrafos acima, ou de infração as demais cláusulas e obrigações estabelecidas neste instrumento.

10.4.6 É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante;

10.4.7. Respeitadas as condições previstas neste instrumento, no caso de eventual atraso no pagamento por culpa do CONTRATANTE, os valores devidos serão acrescidos de encargos financeiros de acordo com o índice de variação mais vantajoso para o município do mês anterior ao do pagamento "pro rata tempore", desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para o atraso.

## **11- REAJUSTES**

11.1. Conforme as normas financeiras vigentes, não haverá reajustamento de preços, no prazo inferior a 01 (um) ano.

11.1.1. Após os primeiros 12 (doze) meses, os preços poderão ser reajustados, em conformidade com a legislação vigente, com a aplicação da variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC).

11.2. Ocorrendo desequilíbrio econômico-financeiro do futuro contrato, em face dos aumentos de custo que não possam, por vedação legal, serem refletidos através de reajuste ou revisão de preços básicos, as partes, de comum acordo, com base no artigo 124, II, “d”, da Lei Federal nº 14.133/21, buscarão uma solução para a questão.

## **12 - OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

### **12.1. São obrigações do Contratante:**

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

12.1.2. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos;

12.1.3. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Contrato;

12.1.4. Cientificar o órgão de representação judicial do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

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

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

### **12.1. São obrigações do Contratado:**

12.1.1. Cumprir todas as obrigações constantes do edital de licitação, este termo e seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

12.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

12.1.3. Comunicar ao órgão gerenciador ou contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

12.1.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato



ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

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

12.1.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

12.1.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

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

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

12.1.11. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

12.1.12. Disponibilizar os materiais, utensílios e mão de obra necessária, de acordo com os termos de sua proposta e em consonância com o Termo de Referência, promovendo, quando requerido, sua substituição.

12.1.13. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

12.1.14. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e



disciplina.

12.1.15. Utilizar empregados habilitados, devidamente uniformizados, e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

12.1.16. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

### **13 . INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

13.1. O Edital deverá dispor sobre as condições de infrações e suas consequências na forma da legislação aplicável.

### **14. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

14.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no orçamento vigente, qual seja: 01007001.0113101012.015 SOLENIDADES E FESTIVIDADES 339039 F.67 Outros Serviços Terceiros Pessoa Jurídica do orçamento vigente.

### **15. DA RESPONSABILIDADE POR DANOS**

15.1. O Contratado responderá por todo e qualquer dano provocado à Câmara, seus servidores ou terceiros, decorrentes de atos ou omissões de sua responsabilidade, a qual não poderá ser excluída ou atenuada em função da fiscalização ou do acompanhamento exercido pelo Contratante, obrigando-se, a todo e qualquer tempo, a ressarcir-los integralmente, sem prejuízo das multas e demais penalidades previstas neste termo;

15.2. Para os efeitos desta cláusula, dano significa todo e qualquer ônus, despesa, custo, obrigação ou prejuízo que venha a ser suportado pelo Contratante, decorrente do não cumprimento, ou do cumprimento deficiente, pelo Contratado, de obrigações a ele atribuídas contratualmente ou por força de disposição legal, incluindo, mas não se limitando, a pagamentos ou ressarcimentos efetuados pela Câmara a terceiros, multas, penalidades, emolumentos, taxas, tributos, despesas processuais, honorários advocatícios e outros.

15.3. Se qualquer reclamação relacionada ao ressarcimento de danos ou ao cumprimento de obrigações definidas como de responsabilidade do Contratado apresentada ou chegar ao conhecimento do Contratante, este comunicará ao Contratado por escrito para que tome as providências necessárias à sua solução, obrigando-se a informar formalmente à Câmara a devida comprovação do acordo, acerto, pagamento ou medida administrativa ou judicial que entender de direito, conforme o caso, no prazo que lhe for assinalado. As providências administrativas ou



Câmara Municipal de  
**João Monlevade**

*Câmara forte, cidade forte!*

judiciais tomadas pelo Contratado não o eximem das responsabilidades assumidas perante o Contratante, nos termos desta cláusula.

15.4. Fica desde já entendido que quaisquer prejuízos sofridos ou despesas que venham a ser exigidas do Contratante, nos termos desta cláusula, deverão ser pagos pelo Contratado, independentemente do tempo em que ocorrerem, ou serão objeto de ressarcimento ao Contratante mediante a adoção das seguintes providências:

- a) dedução de créditos do Contratado;
- b) medida judicial apropriada, a critério do Contratante.

João Monlevade, 11 de março de 2025.

**Jessica Ivens Silveira**

Diretora Geral em Substituição



**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**APÊNDICE I**

**VALORES ESTIMADOS**

| <b>SERVIÇOS DE BUFEET COMPLETO PARA ATENDER A QUANTIDADE ESTIMADA DE 450 CONVIDADOS</b> |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>DATA DO EVENTO: 04/07/2025</b>                                                       |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                      |
| <b>HORÁRIO DE INÍCIO: 19 HORAS.</b>                                                     |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                      |
| <b>DURAÇÃO PREVISTA: 05 HORAS</b>                                                       |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                      |
| <b>LOCAL: SALÃO NOBRE DO REAL ESPORTE CLUBE</b>                                         |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                      |
| <b>INCLUIR TRANSPORTE, MONTAGEM E DESMONTAGEM.</b>                                      |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                      |
| <b>LOTE 01</b>                                                                          |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                      |
| <b>ITEM</b>                                                                             | <b>QTDE.</b> | <b>ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL/SERVIÇO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>VALOR</b>         |
| 01                                                                                      | 01           | <b>Serviço de Buffet Completo, incluindo:</b><br><br>Decoração do espaço, ornamentação, equipe de trabalho, vasilhames, móveis, iluminação cênica, espaço kids, salgados diversos, doces, bebidas, equipe de trabalho, tudo conforme descrições a seguir:<br><br><b>Decoração de cortinado, sendo:</b><br><br>- Cortinado para cobertura do espelho de palco, cor a definir, com aproximadamente 15m cortinado malha x 1,50m altura;<br><br>- Cortinado para a cobertura completa do salão de eventos, cor a definir, com aproximadamente 26m cortinado em malha/voil x 5m de altura e 48m cortinado em malha/voil x 4m de altura;<br><br>- Cortinado de varanda (corredor), cor a definir, aproximadamente, 23m x 3,5m de altura.<br><br><b>Mobiliário sofisticado, sendo:</b><br><br>- 45 mesas com tampos quadrados 1,20m;<br>- 45 toalhas longas adamascadas, jacquard ou acetinadas (toalhas mais finas);<br>- 450 cadeiras de ferro estofadas;<br>- 04 mesas de trabalho retangular para o palco, tampo de | <b>R\$ 94.163,33</b> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p>madeira e estrutura de ferro, medindo aproximadamente 2,20m x 0,50 cm (CxL);</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 01 toalha de mesa, tecido fino, cor a definir, medindo aproximadamente 10m de comprimento, para cobrir toda a mesa de trabalho;</li><li>- 02 toalhas sobrepôr, de tecido fino, cor a definir, de aproximadamente 6m de comprimento;</li><li>- 20 cadeiras tiffanys para mesa de trabalho;</li><li>- 01 mesa redonda em pvc com tampo de madeira, aproximadamente, 1,10m de apoio para secretária;</li><li>- 01 toalha de mesa medindo, aproximadamente, 3m de diâmetro, cor a definir, para cobrir a mesa redonda;</li><li>- 01 balcão para coleta de assinaturas, medindo aproximadamente, 2m x 0,50 cm;</li><li>- 02 mesas (aparadores) de aproximadamente 4 m cada para mesa mineira;</li><li>- 02 mesas de apoio;</li><li>- 01 mesa de aproximadamente 3m para sobremesas;</li><li>- 04 lustres grandes para pontos estratégicos (no mínimo 0,70m de diâmetro);</li><li>- 04 mesas pvc infantis com toalha;</li><li>- 16 cadeiras pvc infantis;</li><li>- Tapete de 4m x 4m para espaço kids;</li><li>- 02 lounges com sofás, mesa de centro e tapete;</li><li>- 01 mesa sofisticada para café na saída;</li></ul> <p><b>Obs:</b> as toalhas serão escolhidas posteriormente, assim como, cor das cadeiras e assentos;</p> <p><b>Obs:</b> As mesas para aparadores deverão ser de madeira ou formicadas (linha mais nobres).</p> <p><b>Gêneros Alimentícios:</b></p> <p><b>- Salgados/Entrada:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Camarão real;</li><li>* Coxinha com catupiry;</li><li>* Coxinha Francesa;</li><li>* Croquete de bacalhau;</li><li>* Bolinha de carne seca com cream cheese;</li><li>* Espetinho de filé de boi com abacaxi;</li><li>* Espetinho de filé de boi com mandioca amanteigada;</li><li>* Espetinho de frango com bacon/queijo;</li><li>* Espetinho de frango com banana da terra;</li><li>* Folhado de abacaxi com bacon;</li><li>* Folhado de alho poró;</li><li>* Quibe;</li><li>* Rissolé 4 queijos.</li></ul> |  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li><b>- Mini Porções:</b></li><li>* Bobó de camarão;</li><li>* Estrogonofe de filé;</li><li>* Estrogonofe de palmito;</li><li>* Mini escondidinho (carne seca e frango);</li><li>* Tropeiro.</li><br/><li><b>- Mesa Mineira:</b></li><li>* 04 tipos de molho;</li><li>* Amendoim japonês;</li><li>* Azeitona;</li><li>* Bananinha;</li><li>* Batata frita</li><li>* Batata sonda;</li><li>* Almôndega ao molho</li><li>* Fígado com jiló;</li><li>* Frango a passarinho;</li><li>* Isca de tilápia;</li><li>* Linguiça calabresa;</li><li>* Lombo recheado com bacon;</li><li>* Mini Costelinha;</li><li>* Moela;</li><li>* Mandioca frita;</li><li>* Torresmo.</li><li>* Pão de queijo;</li><li>* Pão sírio;</li><li>* Torrada;</li><li>* Antepasto de berinjela;</li><li>* Antepasto de frango com abacaxi;</li><li>* Antepasto de Atum;</li><li>* Pastel de carne;</li><li>* Pastel de queijo;</li><li>* Tábua de frios contendo: favo de mel, salaminho italiano, provolone, lombinho canadense, presunto de Parma, pães rústicos como baquete italiana, uvas, coco seco, morango, damasco e demais frutas da época.</li><br/><li><b>- Sobremesas:</b></li><li>* 2.500 bombons e doces finos e tradicionais com sabores variados – incluindo forminhas flor (cor a definir);</li><li>* 03 tortas grandes (que atendam ao número de convidados) com sabores a definir.</li></ul> |  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                              |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                     |
|----------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|                                              |    | <p><b>- Bebidas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 08 galões de 20 L de água mineral sem gás;</li> <li>* 10 garrafas de 1,5l de água mineral com gás;</li> <li>* 60 pets de 2 L de refrigerante Coca-Cola – sendo alguns diet;</li> <li>* 60 pets de 2 L de refrigerante Guaraná Antártica – sendo alguns diet;</li> <li>* 60 litros de suco de uva de caixa;</li> <li>* 80 litros de suco natural de abacaxi.</li> </ul> <p><b>- Mesa de café na saída:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Café com e sem açúcar;</li> <li>* Chá;</li> <li>* Biscoitos amanteigados e finos.</li> </ul> <p><b>Equipe de trabalho:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 01 Auxiliar de salão;</li> <li>* 01 Coordenador;</li> <li>* Copeiras (os);</li> <li>* Cozinheiras (os);</li> <li>* 18 Garçons- (critério de no mínimo 1 para cada 25 pessoas);</li> <li>* 02 Seguranças;</li> <li>* Zeladores higienização dos banheiros (feminino e masculino)</li> </ul> <p><b>Obs: Toda equipe de trabalho deverá estar uniformizada.</b></p> |                     |
| <b>VALOR TOTAL DO LOTE 01: R\$ 94.163,33</b> |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                     |
| <b>LOTE 2</b>                                |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                     |
| 02                                           | 01 | <p><b>Decoração floral:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 04 arranjos florais naturais para pés de mesa, medindo no mínimo 1m de largura x 1m de altura (modelo jardineira)</li> <li>- 01 arranjo floral natural em coluna medindo no mínimo 1,2m de altura para entrada;</li> <li>- 01 arranjo floral natural em vaso para mesa de café</li> <li>- 04 arranjos florais em vasos para aparador de sobremesa (médio e pequeno);</li> <li>- 01 arranjo com folhagens, medindo no mínimo 1,5m de largura (modelo jardineira) para aparador de mesa mineira;</li> <li>- 45 arranjos baixos com áster, tubete ou arranjos pequenos para as mesas dos convidados;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>R\$ 8.716,67</b> |



|                                             |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                     |
|---------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|                                             |    | <ul style="list-style-type: none"><li>- Locação de peças decorativas, vasos de folhagens para complemento da decoração e do hall de entrada.</li><li>- Locação de 02 castiçais de vidro para aparador de sobremesa.</li></ul> <p><b>Obs:</b> Serão usadas flores do tipo rosas, lisianto, lírio, astromélia e folhagens especiais, nas quantidades necessárias para a confecção dos arranjos.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                     |
| <b>VALOR TOTAL DO LOTE 02: R\$ 8.716,67</b> |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                     |
| <b>LOTE 3</b>                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                     |
| 03                                          | 01 | <p><b>Iluminação:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 30 (trinta) luzes cênicas pares 38 na cor âmbar; 06 (seis) luzes HQI 400 watts, sendo duas na cor âmbar e quatro na cor branca e 02 (duas) estruturas Q30 de 3,5m com base.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>R\$ 2.113,33</b> |
| <b>VALOR TOTAL DO LOTE 03: R\$ 2.113,33</b> |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                     |
| <b>LOTE 4</b>                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                     |
| 04                                          | 01 | <p><b>Espaço Kids:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 01 (uma) cama elástica com no mínimo 85 molas, proteção de segurança para molas, tamanho aproximado 4,20 de diâmetro, em forro galvanizado chapa de 18, com piso de salto em nylon de alto impacto QR, escada de acesso em ferro galvanizado e proteção lateral em rede de 4mm em polietileno.</li><li>- 01 (uma) piscicina de bolinha de 1,5m x 1,5m com 1.000 bolinhas e proteção lateral em rede de 4mm em polietileno.</li><li>- Pintura fácil para crianças com produtos á base de água: tipo: Tinta Líquida, Acqua Color, Pancake Nacional, Pancake Importado e Bloco Colorido</li><li>- Incluir montagem, desmontagem, transporte e equipe de monitores para atender a demanda.</li></ul> | <b>R\$ 1.706,67</b> |
| <b>VALOR TOTAL DO LOTE 04: R\$ 1.706,67</b> |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                     |

## **ANEXO I**

### **TERMO DE REFERÊNCIA**

#### **APÊNDICE II**

#### **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

### **I – INTRODUÇÃO**

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação, de empresas especializadas para a prestação de serviços de buffet completo com decoração, mobiliário, ornamentação, iluminação cênica, espaço kids, em atendimento à solenidade de entrega de honrarias, a ser realizada pela Câmara Municipal de João Monlevade.

Insta salientar que os fundamentos da contratação e de seus quantitativos estarão aqui descritos para análise da sua viabilidade e do levantamento dos elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência, de forma que melhor atenda a Câmara Municipal na realização da solenidade.

O objetivo principal é analisar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública, considerando Art. 18 da Lei 14.133/2021.

### **II - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA AQUISIÇÃO**

A Câmara Municipal de João Monlevade concede anualmente honrarias, títulos e homenagens a pessoas naturais e a pessoas jurídicas que tenham prestado serviços de relevância ao município de João Monlevade ou que tenham se destacado em diversas áreas de atuação de interesse coletivo.

Dentre as solenidades podemos destacar a entrega dos Títulos de Cidadania Honorária, Títulos de Filho Ilustre, Diplomas de Honra ao Mérito, Diplomas de Mérito Desportivo, honrarias previstas nos arts. 237 e seguintes do Regimento Interno.

A respeito, dispõe o art. 244, §3, do Regimento Interno, que, a critério da Mesa Diretora, poderá ser promovido um evento especial no ato solene de entrega dessas homenagens, com autorização das despesas referentes à publicidade, divulgação, contratação de serviços, aquisição de material, buffet para recepcionar autoridades e convidados, entre outras que se fizerem necessárias às homenagens, observando-se a disponibilidade orçamentária e financeira do Poder Legislativo.



Necessário referir que eventos dessa natureza, além da relevância e notoriedade da solenidade em si, implica diversos aspectos positivos à Edilidade, neles compreendidos o fortalecimento dos laços entre a comunidade e a Câmara Municipal, a demonstração do respeito e a valorização que a Edilidade nutre a seus homenageados, além da valiosa oportunidade de potencializar a imagem do Legislativo e do município como um todo junto à população.

Pretendemos, portanto, a realização do referido evento, conforme definição da Mesa Diretora, com a contratação de empresas especializadas em prestação de serviços de buffet completo com decoração, mobiliário, ornamentação, iluminação cênica, espaço kids, conforme itens especificados em tabela anexa.

Tal contratação é de fundamental relevância, tendo em vista que a empresa especializada possui o conhecimento e experiência necessários para desenvolvimento de todas as fases do processo, que vão desde a preparação dos alimentos até a organização dos espaços, proporcionando um ambiente confortável e acolhedor aos participantes.

Necessário referir que é estimado um público total de 450 pessoas entre homenageados, autoridades e convidados, motivo pelo qual, primando pela boa adequação e estrutura, tal evento será realizado no Salão Nobre do Real Esporte Clube, localizado na rua Realeza, nº 70, bairro Novo Horizonte, João Monlevade/MG.

### **III – PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO**

A contratação em destaque está prevista no Plano Anual de Contratação, publicado com observância das normas transitórias previstas na Resolução da Mesa Diretora nº331/2023.

A contratação corresponde a serviço comum, considerando que o mesmo pode ser definido de forma clara e objetiva, sem a necessidade de especificações técnicas complexas.

Avulta-se que a contratação ora em análise é imprescindível para garantir a realização da solenidade dentro dos padrões de qualidade, com a infraestrutura adequada, da forma mais satisfatória possível.

Nesse contexto, a contratação faz-se apropriada através da utilização do pregão eletrônico.

### **IV- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

A empresa que deseja participar da disputa dos lotes previstos deverá cotar todos os itens que o compõe.

Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades e qualidades necessárias, promovendo sua substituição quando preciso.



Além disso, devem ser atendidas as seguintes exigências:

- a) Habilitação Jurídica:** O fornecedor deve comprovar que está regularmente constituído como pessoa jurídica, ou seja, possui registro na Junta Comercial ou no Registro Civil das Pessoas Jurídicas. Demonstração de que o CNAE cadastrado em seu contrato social atende ao seguimento de contratação.
- b) Regularidade Fiscal:** O fornecedor deve comprovar que está em dia com suas obrigações fiscais, mediante a apresentação de certidões negativas de débitos tributários federais, estaduais e municipais, ou certidão positiva com efeito de negativa, quando permitido pela legislação.
- c) Regularidade Trabalhista:** O fornecedor deve comprovar que está em dia com suas obrigações trabalhistas, mediante a apresentação de certidões negativas de débitos trabalhistas, ou certidão positiva com efeito de negativa, quando permitido pela legislação.
- d) Habilitação Técnica:** O fornecedor deverá apresentar Alvará Sanitário do estabelecimento comercial, emitido pelo Órgão Sanitário Competente, válido na data da abertura do certame; Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, informando o tipo de evento e número de pessoas.

## V – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As quantidades abaixo representadas foram estimadas com base em solenidades realizadas anteriormente por esta Casa Legislativa, e que vem se tornando uma praxe, com vistas a proporcionar uma recepção digna àqueles que merecidamente são homenageados por serviços de grande relevância prestados ao município.

### SERVIÇOS DE BUFEET COMPLETO PARA ATENDER A QUANTIDADE ESTIMADA DE 450 CONVIDADOS

**DATA: 04/07/2025**

**HORÁRIO DE INÍCIO: 19 HORAS.**

**DURAÇÃO PREVISTA: 05 HORAS**

**LOCAL: SALÃO NOBRE DO REAL ESPORTE CLUBE**

**INCLUIR TRANSPORTE, MONTAGEM E DESMONTAGEM.**

Descrição dos Serviços de **Buffet Completo** incluindo:

Decoração do espaço, ornamentação, equipe de trabalho, vasilhames, móveis, iluminação cênica, espaço kids, salgados diversos, doces, bebidas, equipe de trabalho, tudo conforme descrições a seguir:

**Decoração de cortinado, sendo:**

- Cortinado para cobertura do espelho de palco, cor a definir, com aproximadamente 15m cortinado malha x 1,50m altura;
- Cortinado para a cobertura completa do salão de eventos, cor a definir, com aproximadamente 26m cortinado em malha/voil x 5m de altura e 48m cortinado em malha/voil x 4m de altura;
- Cortinado de varanda (corredor), cor a definir, aproximadamente, 23m x 3,5m de altura.

**Mobiliário sofisticado, sendo:**

- 45 mesas com tampos quadrados 1,20m;
- 45 toalhas longas adamascadas, jacquard ou acetinadas (toalhas mais finas);
- 450 cadeiras de ferro estofadas;
- 04 mesas de trabalho retangular para o palco, tampo de madeira e estrutura de ferro, medindo aproximadamente 2,20m x 0,50 cm (CxL);
- 01 toalha de mesa, tecido fino, cor a definir, medindo aproximadamente 10m de comprimento, para cobrir toda a mesa de trabalho;
- 02 toalhas sobrepor, de tecido fino, cor a definir, de aproximadamente 6m de comprimento;
- 20 cadeiras tiffanys para mesa de trabalho;
- 01 mesa redonda em pvc com tampo de madeira, aproximadamente, 1,10m de apoio para secretária;
- 01 toalha de mesa medindo, aproximadamente, 3m de diâmetro, cor a definir, para cobrir a mesa redonda;
- 01 balcão para coleta de assinaturas, medindo aproximadamente, 2m x 0,50 cm;
- 02 mesas (aparadores) de aproximadamente 4 m cada para mesa mineira;
- 02 mesas de apoio;
- 01 mesa de aproximadamente 3m para sobremesas;
- 04 lustres grandes para pontos estratégicos (no mínimo 0,70m de diâmetro);
- 04 mesas pvc infantis com toalha;
- 16 cadeiras pvc infantis;
- 01 Tapete de 4m x 4m para espaço kids;
- 02 lounges com sofás, mesa de centro e tapete;
- 01 mesa sofisticada para café na saída;

**Obs:** as toalhas serão escolhidas posteriormente, assim como, cor das cadeiras e assentos;

**Obs:** As mesas para aparadores deverão ser de madeira ou formicadas (linhas mais nobres).



**Gêneros Alimentícios:**

**- Salgados/Entrada:**

- \* Camarão real;
- \* Coxinha com catupiry;
- \* Coxinha Francesa;
- \* Croquete de bacalhau;
- \* Bolinha de carne seca com cream cheese;
- \* Espetinho de filé de boi com abacaxi;
- \* Espetinho de filé de boi com mandioca amanteigada;
- \* Espetinho de frango com bacon/queijo;
- \* Espetinho de frango com banana da terra;
- \* Folhado de abacaxi com bacon;
- \* Folhado de alho poró;
- \* Quibe;
- \* Rissolé 4 queijos;

**- Mini Porções:**

- \* Bobó de camarão;
- \* Estrogonofe de filé;
- \* Estrogonofe de palmito;
- \* Mini escondidinho (carne seca e frango);
- \* Tropeiro.

**- Mesa Mineira:**

- \* 04 tipos de molho;
- \* Amendoim japonês;
- \* Azeitona;
- \* Bananinha;
- \* Batata frita
- \* Batata sondre;
- \* Almôndega ao molho
- \* Fígado com jiló;
- \* Frango a passarinho;
- \* Isca de tilápia;
- \* Linguiça calabresa;
- \* Lombo recheado com bacon;
- \* Mini Costelinha;
- \* Moela;
- \* Mandioca frita;
- \* Torresmo.



- \* Pão de queijo;
- \* Pão sírio;
- \* Torrada;
- \* Antepasto de berinjela;
- \* Antepasto de frango com abacaxi;
- \* Antepasto de Atum;
- \* Pastel de carne;
- \* Pastel de queijo;
- \* Tábua de frios contendo: favo de mel, salaminho italiano, provolone, lombinho canadense, presunto de Parma, pães rústicos como baquete italiana, uvas, coco seco, morango, damasco e demais frutas da época.

**- Mesa de café na saída:**

- \* Café com e sem açúcar;
- \* Chá;
- \* Biscoitos amanteigados e finos.

**- Sobremesas:**

- \* 2.500 bombons e doces finos e tradicionais com sabores variados – incluindo forminhas flor (cor a definir);
- \* 03 tortas grandes (que atendam ao número de convidados) com sabores a definir.

**- Bebidas:**

- \* 08 galões de 20 L de água mineral sem gás;
- \* 10 garrafas de 1,5l de água mineral com gás;
- \* 60 pets de 2 L de refrigerante Coca-Cola – sendo alguns diet;
- \* 60 pets de 2 L de refrigerante Guaraná Antártica – sendo alguns diet;
- \* 60 litros de suco de uva de caixa;
- \* 80 litros de suco natural de abacaxi.

**Utensílios:**

- \* Todos os vasilhames de servir e de serviço que forem necessários para a realização do evento, tais como: réchauds, louças, xícaras, bandejas, taças, pratos e talheres diversos, jarras, cumbucas, suportes em geral, guardanapos, entre outros.

**Equipe de trabalho:**

- \* 01 Auxiliar de salão;
- \* 01 Coordenador;
- \* Copeiras (os);
- \* Cozinheiras (os);
- \* 18 Garçons- (critério de no mínimo 1 para cada 25 pessoas);



\* 02 Seguranças;

\*Zeladores higienização dos banheiros (feminino e masculino)

**Obs: em atendimento a quantidade estimada de 450 convidados.**

**Obs: Toda equipe de trabalho deverá estar uniformizada.**

**Decoração floral:**

- 04 arranjos florais naturais para pés de mesa, medindo no mínimo 1m de largura x 1m de altura (modelo jardineira)
- 01 arranjo floral natural em coluna medindo no mínimo 1,2m de altura para entrada;
- 01 arranjo floral natural em vaso para mesa de café
- 04 arranjos florais em vasos para aparador de sobremesa (médio e pequeno);
- 01 arranjo com folhagens, medindo no mínimo 1,5m de largura (modelo jardineira) para aparador de mesa mineira;
- 45 arranjos baixos com áster, tubete ou arranjos pequenos para as mesas dos convidados;
- Locação de peças decorativas, vasos de folhagens para complemento da decoração e do hall de entrada.
- Locação de 02 castiçais de vidro para aparador de sobremesa;

**Obs:** Serão usadas flores do tipo rosas, lisianto, lírio, astromélia e folhagens especiais, nas quantidades necessárias para a confecção dos arranjos.

**Iluminação:**

- 30 (trinta) luzes cênicas pares 38 na cor âmbar; 06 (seis) luzes HQI 400 watts, sendo duas na cor âmbar e quatro na cor branca e 02 (duas) estruturas Q30 de 3,5m com base.

**Espaço Kids:**

- 01 (uma) cama elástica com no mínimo 85 molas, proteção de segurança para molas, tamanho aproximado 4,20 de diâmetro, em forro galvanizado chapa de 18, com piso de salto em nylon de alto impacto QR, escada de acesso em ferro galvanizado e proteção lateral em rede de 4mm em polietileno.
- 01 (uma) piscicina de bolinha de 1,5m x 1,5m com 1.000 bolinhas e proteção lateral em rede de 4mm em polietileno.
- Pintura fácil para crianças com produtos à base de água: tipo: Tinta Líquida, Acqua Color, Pancake Nacional, Pancake Importado e Bloco Colorido
- Incluir montagem, desmontagem, transporte e equipe de monitores para atender a demanda.

## **VI - LEVANTAMENTO DE MERCADO**

Neste item, buscamos analisar as alternativas possíveis, e justificar técnica e economicamente a escolha do tipo de solução a contratar.

*Avenida Dona Nenela, 146, Bairro Juscelino Kubitschek – João Monlevade/MG – Cep: 35930-672*

*31 – 3852 3524 | [www.joaomonlevade.mg.leg.br](http://www.joaomonlevade.mg.leg.br)*

Nesse sentido, temos, a respeito, a verificação que tem sido vantajoso a contratação através de licitação, com critério de julgamento por menor preço por lote. Considerando a variedade do objeto a ser contratado, a licitação deverá ser realizada por lotes, separando-se os serviços de iluminação cênica, decoração floral e espaço kids, proporcionando, dessa forma, uma participação ampla, maior competitividade, com o propósito de obter maior economia para a administração.

Notadamente, tais empresas possuem expertise na preparação de alimentos de alta qualidade, oferecendo uma maior e melhor variedade de opções, bem como toda infraestrutura de mobiliário e equipe de trabalho, ficando os demais serviços como iluminação, decoração floral e espaço kids, a cargo das demais empresas do ramo.

Por outro lado, tem-se que a contratação dos serviços de buffet completo, em conjunto com a equipe de trabalho mais o fornecimento de mobiliário e cortinado é a melhor opção, garantindo resultados mais satisfatórios e eficientes, visto que a separação destes pode não produzir o resultado esperado, considerando a importância da solenidade cujo propósito é prestar homenagens àqueles cidadãos que se destacaram, prestando serviços de grande relevância ao município.

Esse planejamento cuidadoso, aliado ao cumprimento rigoroso dos prazos e normas aplicáveis, contribuirá para uma cerimônia memorável e livre de falhas. A utilização de práticas sustentáveis e a responsabilidade social reforçam o compromisso com a ética, o respeito ao meio ambiente e a responsabilidade institucional.

Conforme a Lei nº 14.133/2021, por se tratar de prestação de serviços comuns, a contratação poderá ser realizada por pregão eletrônico, observando-se a legislação vigente e garantindo a celeridade e eficácia no processo. Essa abordagem estratégica atende plenamente às exigências do evento e reflete os valores que devem ser promovidos pela administração pública, consolidando a confiança da sociedade na gestão pública e na celebração do processo democrático.

Trata-se, assim, de opção que melhor atenda à demanda da Edilidade, sendo também a mais eficiente, conforme acima descrito.

## **VII - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

**O valor total estimado de todos os lotes, para a realização dos serviços é de R\$ 106.700,00 (cento e seis mil e setecentos reais).**

Para o cumprimento das obrigações será utilizada a dotação orçamentária nº: 01007001.0113101012.015 SOLENIDADES E FESTIVIDADES 339039 F.67 Outros Serviços Terceiros Pessoa Jurídica do orçamento vigente.

As propostas de preços deverão compreender todos os custos com impostos, taxas, salários, encargos trabalhistas e previdenciários, securitários, fiscais, hospedagens, transporte, diárias



ou quaisquer outros relativos à realização do trabalho

## **VIII - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

Trata-se da contratação de serviço de Buffet completo, incluindo mobiliário, decoração, iluminação e espaço kids, para prestação de serviço em solenidade de entrega de honrarias, a ser realizada pela Câmara Municipal de João Monlevade, com as especificações que atenderá esta Casa Legislativa em ato de grande relevância para o município.

Para o atendimento da demanda optou-se pela contratação dos serviços por meio de Licitação, modalidade pregão eletrônico utilizando o Menor Preço Por Lote para contratação de empresas especializadas nessas atividades, tendo em vista o alcance de maior vantajosidade e economicidade, e ter múltiplas opções para que o serviço possa se moldar aos mais variados tipos de eventos, como também dotar de maior celeridade e eficiência.

A escolha da solução por lote justifica-se pela necessidade de garantir um evento de qualidade, eficiência e transparência. A coordenação centralizada de ornamentação, iluminação, espaço kids e buffet assegura um evento bem planejado e coeso, com alta qualidade e sem falhas. A gestão distribuída em lotes otimiza recursos e reduz custos, respeitando o orçamento público. A solução segue os parâmetros legais, garantindo transparência e confiança pública, além de adotar práticas sustentáveis e responsáveis, alinhadas aos valores éticos e sociais, proporcionando um evento memorável e digno da sua importância.

Importa referir que a definição por lote não culminou na elevação do custo da contratação, nem tampouco afetou a integridade do objeto pretendido que possa comprometer a perfeita execução do mesmo. Pelo contrário, a empresa que vencer um lote fornecerá todos os itens que o mesmo contempla, gerando economia em escala.

## **IX – LOCAL, DATA E HORÁRIO DA SOLENIDADE**

A solenidade para entrega de honrarias será realizada no salão nobre do Real Esporte Clube, localizado na rua Realeza, nº 70, bairro Novo Horizonte, João Monlevade/MG, no dia 04 de julho de 2025, a partir das 19 horas, com duração prevista de 05 horas.

## **X - DA ENTREGA**

A forma de entrega é definitiva, após a verificação de qualidade do objeto entregue;

## **XI - DOS IMPACTOS AMBIENTAIS**

A implementação de práticas sustentáveis em serviços de buffet podem ser dar pela utilização de embalagens biodegradáveis ou reutilizáveis para alimentos e bebidas. Isso pode incluir caixas de papel, utensílios de bambu ou de papelão reciclável, bem



como sempre que possível, utilizar utensílios que podem ser lavados e reutilizados, em vez de descartáveis.

## **XII - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE**

A contratação através de licitação dividida em lotes visa promover a competitividade entre os fornecedores do ramo, o que pode resultar em melhores preços e condições contratuais para a Administração.

Além disso, a licitação permite avaliar diferentes propostas e selecionar a opção mais vantajosa em termos de custo-benefício.

## **XIII - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO**

A execução do contrato deverá ser fiscalizada pelo respectivo fiscal, que acompanhará a execução do contrato, de modo que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, assegurando os melhores resultados para a Administração.

## **XIV - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA.**

Após análise das demandas e condições, concluímos que a contratação dos serviços de Buffet completo, incluindo mobiliário, decoração, iluminação e espaço kids, para prestação de serviço em solenidade de entrega de honrarias, por meio da realização de processo licitatório, é a medida mais adequada e eficaz para atender as demandas com as especificações que necessita esta Casa Legislativa.

Conforme a Lei nº 14.133/2021, por se tratar de aquisição de serviços comuns, a contratação poderá ser realizada por pregão eletrônico, observando a legislação vigente e garantindo a celeridade e eficácia no processo. Essa abordagem estratégica atende plenamente às exigências do evento e reflete os valores que devem ser promovidos pela administração pública, consolidando a confiança da sociedade na gestão pública e na celebração do processo democrático.

João Monlevade, 08 de março de 2025.

**Jessica Ivens Silveira**

Diretora Geral



**ANEXO II AO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 05/2025**  
**MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**

Apresentamos nossa proposta para fornecimento do objeto deste Pregão, acatando todas as estipulações consignadas no Edital e seus anexos, conforme abaixo:

| LOTE 01 |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |
|---------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ITEM    | QTDE. | ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL/SERVIÇO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | VALOR |
| 01      | 01    | <p><b>Serviço de Buffet Completo, incluindo:</b></p> <p>Decoração do espaço, ornamentação, equipe de trabalho, vasilhames, móveis, iluminação cênica, espaço kids, salgados diversos, doces, bebidas, equipe de trabalho, tudo conforme descrições a seguir:</p> <p><b>Decoração de cortinado, sendo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Cortinado para cobertura do espelho de palco, cor a definir, com aproximadamente 15m cortinado malha x 1,50m altura;</li><li>- Cortinado para a cobertura completa do salão de eventos, cor a definir, com aproximadamente 26m cortinado em malha/voil x 5m de altura e 48m cortinado em malha/voil x 4m de altura;</li><li>- Cortinado de varanda (corredor), cor a definir, aproximadamente, 23m x 3,5m de altura.</li></ul> <p><b>Mobiliário sofisticado, sendo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 45 mesas com tampos quadrados 1,20m;</li><li>- 45 toalhas longas adamascadas, jacquard ou acetinadas (toalhas mais finas);</li><li>- 450 cadeiras de ferro estofadas;</li><li>- 04 mesas de trabalho retangular para o palco, tampo de madeira e estrutura de ferro, medindo aproximadamente 2,20m x 0,50 cm (CxL);</li><li>- 01 toalha de mesa, tecido fino, cor a definir, medindo aproximadamente 10m de comprimento, para cobrir toda a mesa de trabalho;</li><li>- 02 toalhas sobrepor, de tecido fino, cor a definir, de aproximadamente 6m de comprimento;</li><li>- 20 cadeiras tiffanys para mesa de trabalho;</li><li>- 01 mesa redonda em pvc com tampo de madeira, aproximadamente, 1,10m de apoio para secretária;</li><li>- 01 toalha de mesa medindo, aproximadamente, 3m de diâmetro, cor a definir, para cobrir a mesa redonda;</li><li>- 01 balcão para coleta de assinaturas, medindo</li></ul> |       |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p>aproximadamente, 2m x 0,50 cm;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 02 mesas (aparadores) de aproximadamente 4 m cada para mesa mineira;</li><li>- 02 mesas de apoio;</li><li>- 01 mesa de aproximadamente 3m para sobremesas;</li><li>- 04 lustres grandes para pontos estratégicos (no mínimo 0,70m de diâmetro);</li><li>- 04 mesas pvc infantis com toalha;</li><li>- 16 cadeiras pvc infantis;</li><li>- Tapete de 4m x 4m para espaço kids;</li><li>- 02 lounges com sofás, mesa de centro e tapete;</li><li>- 01 mesa sofisticada para café na saída;</li></ul> <p><b>Obs:</b> as toalhas serão escolhidas posteriormente, assim como, cor das cadeiras e assentos;</p> <p><b>Obs:</b> As mesas para aparadores deverão ser de madeira ou formicadas (linha mais nobres).</p> <p><b>Gêneros Alimentícios:</b></p> <p><b>- Salgados/Entrada:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Camarão real;</li><li>* Coxinha com catupiry;</li><li>* Coxinha Francesa;</li><li>* Croquete de bacalhau;</li><li>* Bolinha de carne seca com cream cheese;</li><li>* Espetinho de filé de boi com abacaxi;</li><li>* Espetinho de filé de boi com mandioca amanteigada;</li><li>* Espetinho de frango com bacon/queijo;</li><li>* Espetinho de frango com banana da terra;</li><li>* Folhado de abacaxi com bacon;</li><li>* Folhado de alho poró;</li><li>* Quibe;</li><li>* Rissole 4 queijos;</li></ul> <p><b>- Mini Porções:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Bobó de camarão;</li><li>* Estrogonofe de filé;</li><li>* Estrogonofe de palmito;</li><li>* Mini escondidinho (carne seca e frango);</li><li>* Tropeiro.</li></ul> <p><b>- Mesa Mineira:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* 04 tipos de molho;</li><li>* Amendoim japonês;</li><li>* Azeitona;</li></ul> |  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>* Bananinha;</li><li>* Batata frita</li><li>* Batata sonda;</li><li>* Almôndega ao molho</li><li>* Fígado com jiló;</li><li>* Frango a passarinho;</li><li>* Isca de tilápia;</li><li>* Linguiça calabresa;</li><li>* Lombo recheado com bacon;</li><li>* Mini Costelinha;</li><li>* Moela;</li><li>* Mandioca frita;</li><li>* Torresmo.</li><li>* Pão de queijo;</li><li>* Pão sírio;</li><li>* Torrada;</li><li>* Antepasto de berinjela;</li><li>* Antepasto de frango com abacaxi;</li><li>* Antepasto de Atum;</li><li>* Pastel de carne;</li><li>* Pastel de queijo.</li><li>* Tábua de frios contendo: favo de mel, salaminho italiano, provolone, lombinho canadense, presunto de Parma, pães rústicos como baquete italiana, uvas, coco seco, morango, damasco e demais frutas da época.</li></ul> <p><b>- Sobremesas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* 2.500 bombons e doces finos e tradicionais com sabores variados – incluindo forminhas flor (cor a definir);</li><li>* 03 tortas grandes (que atendam ao número de convidados) com sabores a definir.</li></ul> <p><b>- Bebidas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* 08 galões de 20 L de água mineral sem gás;</li><li>* 10 garrafas de 1,5l de água mineral com gás;</li><li>* 60 pets de 2 L de refrigerante Coca-Cola – sendo alguns diet;</li><li>* 60 pets de 2 L de refrigerante Guaraná Antártica – sendo alguns diet;</li><li>* 60 litros de suco de uva de caixa;</li><li>* 80 litros de suco natural de abacaxi.</li></ul> <p><b>- Mesa de café na saída:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Café com e sem açúcar;</li></ul> |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|               |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
|---------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|               |    | <ul style="list-style-type: none"><li>* Chá;</li><li>* Biscoitos amanteigados e finos.</li></ul> <p><b>Equipe de trabalho:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* 01 Auxiliar de salão;</li><li>* 01 Coordenador;</li><li>* Copeiras (os);</li><li>* Cozinheiras (os);</li><li>* 18 Garçons- (critério de no mínimo 1 para cada 25 pessoas);</li><li>* 02 Seguranças;</li><li>*Zeladores higienização dos banheiros (feminino e masculino)</li></ul> <p><b>Obs: Toda equipe de trabalho deverá estar uniformizada.</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
| <b>LOTE 2</b> |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
| 02            | 01 | <p><b>Decoração floral:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 04 arranjos florais naturais para pés de mesa, medindo no mínimo 1m de largura x 1m de altura (modelo jardineira)</li><li>- 01 arranjo floral natural em coluna medindo no mínimo 1,2m de altura para entrada;</li><li>- 01 arranjo floral natural em vaso para mesa de café</li><li>- 04 arranjos florais em vasos para aparador de sobremesa (médio e pequeno);</li><li>- 01 arranjo com folhagens, medindo no mínimo 1,5m de largura (modelo jardineira) para aparador de mesa mineira;</li><li>- 45 arranjos baixos com áster, tubete ou arranjos pequenos para as mesas dos convidados;</li><li>- Locação de peças decorativas, vasos de folhagens para complemento da decoração e do hall de entrada.</li><li>- Locação de 02 castiçais de vidro para aparador de sobremesa.</li></ul> <p><b>Obs:</b> Serão usadas flores do tipo rosas, lisianto, lírio, astromélia e folhagens especiais, nas quantidades necessárias para a confecção dos arranjos.</p> |  |
| <b>LOTE 3</b> |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
| 03            | 01 | <p><b>Iluminação:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 30 (trinta) luzes cênicas pares 38 na cor âmbar; 06 (seis) luzes HQI 400 watts, sendo duas na cor âmbar e quatro na cor branca e 02 (duas) estruturas Q30 de 3,5m com base.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| <b>LOTE 4</b> |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
| 04            | 01 | <p><b>Espaço Kids:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 01 (uma) cama elástica com no mínimo 85 molas,</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p>proteção de segurança para molas, tamanho aproximado 4,20 de diâmetro, em ferro galvanizado chapa de 18, com piso de salto em nylon de alto impacto QR, escada de acesso em ferro galvanizado e proteção lateral em rede de 4mm em polietileno.</p> <p>- 01 (uma) piscina de bolinha de 1,5m x 1,5m com 1.000 bolinhas e proteção lateral em rede de 4mm em polietileno.</p> <p>- Pintura facil para crianças com produtos á base de água: tipo: Tinta Líquida, Acqua Color, Pancake Nacional, Pancake Importado e Bloco Colorido</p> <p>- Incluir montagem, desmontagem, transporte e equipe de monitores para atender a demanda.</p> |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

O prazo de validade de nossa proposta é de **60 (sessenta) dias corridos**, contados da data da abertura da licitação.

Declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas na proposta, bem como aceitamos todas as obrigações e responsabilidades especificadas abaixo.

Declaramos que nos preços cotados estão incluídas todas as despesas que, direta ou indiretamente, fazem parte da prestação dos serviços, tais como gastos da empresa com suporte técnico e administrativo, impostos, seguro, taxas, ou quaisquer outros que possam incidir sobre gastos da empresa, sem quaisquer acréscimos por expectativa inflacionária e deduzidos os descontos eventualmente concedidos.

Caso nos seja adjudicado o objeto desta licitação, comprometemos a assinar o **Contrato/Ata** no prazo determinado no documento de convocação, e para esse fim fornecemos os seguintes dados:

| DADOS DA EMPRESA           |          |                 |
|----------------------------|----------|-----------------|
| Nome da empresa:           |          |                 |
| CNPJ:                      |          |                 |
| Endereço:                  |          |                 |
| Responsável pela proposta: |          |                 |
| Telefone/celular:          |          |                 |
| Email:                     |          |                 |
| Banco:                     | Agência: | Conta Corrente: |



Câmara Municipal de  
**João Monlevade**

*Câmara forte, cidade forte!*

| Dados do Representante da empresa para assinatura da Ata ou Contrato |               |
|----------------------------------------------------------------------|---------------|
| Nome:                                                                |               |
| CPF:                                                                 |               |
| RG:                                                                  | Expedido por: |
| Endereço:                                                            |               |
| CEP:                                                                 |               |
| Email:                                                               |               |
| Cargo/função:                                                        |               |

Prazo de entrega:

Local e data:

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Representante da empresa

Sócio Administrador ou Procurador

**\* incluir carimbo do CNPJ da empresa**



Câmara Municipal de  
**João Monlevade**

*Câmara forte, cidade forte!*

### ANEXO III - AO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 05/2025

#### MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES DO LOCAL

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_, situada \_\_\_\_\_ (Endereço completo), por intermédio de seu Representante Legal/Preposto, o(a) Sr.(a) \_\_\_\_\_, portador(a) da carteira de identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, declara, sob as penalidades da lei, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos serviços, assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com o contratante..

Local \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Representante Legal/Preposto da Empresa

\_\_\_\_\_  
Nome do Representante Legal/Preposto da Empresa

Número da identidade do Representante Legal/Preposto da Empresa:

Carimbo da Empresa com CNPJ (dispensado em caso de papel timbrado c/ CNPJ)

OBS: A licitante é inteiramente responsável pelas informações prestadas através deste documento



## ANEXO IV

### MINUTA DE CONTRATO Nº XX/2025

Contrato Administrativo de prestação de serviços que fazem a  
Câmara Municipal de João Monlevade e a empresa **XXXXXX**

A CÂMARA MUNICIPAL DE JOÃO MONLEVADE, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o nº 18.310.631/0001-72, isenta de inscrição estadual, com sede na Avenida Dona Nenela, nº 146, bairro JK, João Monlevade, Minas Gerais, CEP: nº 35.930.672, neste ato representada por seu Presidente, \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_, RG nº \_\_\_\_\_, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, e a empresa \_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_, estabelecida à Rua \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, na cidade de \_\_\_\_\_, Estado de \_\_\_\_\_, representado por \_\_\_\_\_, daqui por diante denominada **CONTRATADA**, resolvem celebrar o presente CONTRATO mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

### CLÁUSULA PRIMEIRA - DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

1.1. A presente contratação decorre do Processo Administrativo nº /2025, modalidade Pregão Eletrônico nº /2025, regido pelos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, Resolução nº 331/2023, e ainda pelo estabelecido no edital e seus anexos.

1.2. Os casos omissos serão resolvidos à luz da Lei Federal nº. 14.133/21, recorrendo-se à analogia, aos costumes e aos princípios gerais de direito, resguardando as prerrogativas e faculdades legais concernentes à CONTRATANTE como pessoa jurídica de direito público, bem como a aplicação subsidiária do Código de Defesa do Consumidor - Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990.

1.3. Integra e completa o presente Instrumento de Contrato para todos os fins de direito, obrigando as partes em todos os seus termos, as condições do Instrumento Convocatório do Pregão Eletrônico supracitado, o termo de referência, bem como a proposta da CONTRATADA, a planilha orçamentária, anexos, apêndices e pareceres que formam o Processo Licitatório, independente de transcrição.



## **CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO**

2.1. Constitui objeto do presente instrumento a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de buffet completo, incluindo mobiliário, decoração, iluminação e espaço kids, em atendimento à solenidade de entrega de honrarias, a ser realizada pela Câmara Municipal de João Monlevade, conforme quantitativos e especificações constantes deste instrumento, do Termo de Referência e demais anexos que integram o edital.

## **CLÁUSULA TERCEIRA - DO PREÇO**

3.1. Pela prestação dos serviços de \_\_\_\_\_ a Contratante pagará à Contratada o valor total de R\$ \_\_\_\_\_.

3.2. No preço contratado estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas que venham a incidir sobre os mesmos, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, hospedagem, transporte, alimentação, montagem e desmontagem de móveis, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

## **CLÁUSULA QUARTA - DO PAGAMENTO**

4.1. Após o recebimento definitivo realizado pelo gestor do contrato, a Nota Fiscal e os documentos pertinentes serão devidamente encaminhados para o responsável por sua liquidação e posteriormente para o setor responsável pelo pagamento.

4.2. O pagamento será efetuado pelo setor responsável, em até 10 (dez) dias após a entrega da Nota Fiscal/Fatura.

4.3. Para execução do pagamento o licitante deverá indicar na Nota Fiscal o número de sua conta, agência bancária, nome do banco e código da operação, bem como o número do pedido de execução encaminhado pelo setor responsável ou o número do empenho.

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

4.3.2. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária na conta indicada na Nota Fiscal, em nome do licitante.

4.4. Poderão ser descontados dos pagamentos devidos os valores para cobrir despesas com multas, indenizações a terceiros ou outras despesas de responsabilidade do licitante.



4.5. A Câmara Municipal de João Monlevade poderá sustar todo e qualquer pagamento do preço ou suas parcelas de qualquer fatura apresentada pelo licitante caso verificadas uma ou mais das hipóteses abaixo e enquanto perdurar o ato ou fato sem direito a qualquer reajustamento complementar ou acréscimo, conforme enunciado:

4.5.1. A licitante deixe de acatar quaisquer determinações exaradas pelo órgão fiscalizador da Câmara Municipal de João Monlevade;

4.5.2. Não cumprimento de obrigação assumida, hipótese em que o pagamento ficará retido até que a licitante atenda à cláusula infringida;

4.5.3. A licitante retarde indevidamente a execução do serviço ou paralise os mesmos por prazo quevenha a prejudicar as atividades da Administração.

4.5.4. Débito da licitante para com a Câmara, quer proveniente da execução deste instrumento, quer de obrigações de outros contratos.

4.5.5. Em qualquer das hipóteses previstas nos parágrafos acima, ou de infração as demais cláusulas e obrigações estabelecidas neste instrumento.

4.5.6 É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante;

4.5.7. Respeitadas as condições previstas neste instrumento, no caso de eventual atraso no pagamento por culpa do CONTRATANTE, os valores devidos serão acrescidos de encargos financeiros de acordo com o índice de variação mais vantajoso para o município do mês anterior ao do pagamento “pro rata tempore”, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para o atraso.

### **CLÁUSULA QUINTA – DO REAJUSTE**

5.1. Conforme as normas financeiras vigentes, não haverá reajustamento de preços, no prazo inferior a 01 (um) ano.

5.2. Após os primeiros 12 (doze) meses, os preços poderão ser reajustados, em conformidade com a legislação vigente, com a aplicação da variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC).

5.3. Ocorrendo desequilíbrio econômico-financeiro do futuro contrato, em face dos aumentos de custo que não possam, por vedação legal, serem refletidos através de reajuste ou revisão de preços básicos, as partes, de comum acordo, com base no artigo 124, II, “d”, da Lei Federal nº 14.133/21, buscarão uma solução para a questão.

## **CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES**

### **6.1. DA CONTRATANTE**

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

6.1.2. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos;

6.1.3. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Contrato;

6.1.4. Cientificar o órgão de representação judicial do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

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

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

### **6.2. DA CONTRATADA**

6.2.1. Cumprir todas as obrigações constantes do edital de licitação, este termo e seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

6.2.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

6.2.3. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da realização dos serviços, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

6.2.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei nº 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

6.2.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução

contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

6.2.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

6.2.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

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

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

6.2.11. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei nº 14.133, de 2021);

6.2.12. Disponibilizar os materiais, utensílios e mão de obra necessária, de acordo com os termos de sua proposta e em consonância com o Termo de Referência, promovendo, quando requerido, sua substituição.

6.2.13. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

6.2.14. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

6.2.15. Utilizar empregados habilitados, devidamente uniformizados, e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

6.2.16. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;

6.2.17. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

6.2.18. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

### **CLÁUSULA SÉTIMA – DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

7.1. A CONTRATADA deverá providenciar, a custos próprios, recursos humanos necessários para a realização do evento, tais como: auxiliar de salão, coordenador (a), copeiros (as), cozinheiros (as), garçons, seguranças, zeladores etc., **devidamente uniformizados**. Neste sentido, a mão de obra mencionada deve ser suficiente para a completa e perfeita execução dos serviços, observando-se ainda:

7.1.2. O serviço de buffet deve ter seu início assim que começar a solenidade para entrega das homenagens;

7.1.3. A solenidade está prevista para iniciar-se às 19 horas, com duração estimada de 05 horas.

7.1.4. O serviço de garçom deve ser dividido por áreas de forma a assegurar que todos os convidados sejam servidos em igual número de vezes de cada prato ou bebida;

7.1.5. A quantidade mínima de garçons para dar suporte aos eventos deve obedecer ao seguinte critério: são necessários 1 garçom para cada grupo de 25 pessoas;

7.1.6. Nos valores cotados deverão estar inclusos todos os custos, inclusive transporte, mão de obra, embalagens, seguros, frete, impostos, e quaisquer outros custos que incidam direta ou indiretamente na aquisição, entrega dos materiais e prestação de serviços.

7.1.7. Qualquer prejuízo ou dano ocorrido às louças, talheres, bandejas, taças, jarras, guardanapos, mesas, cadeiras, toalhas etc., e equipes de empregados (garçons, copeiros, cozinheiras, auxiliares de salão, etc) serão de responsabilidade da CONTRATADA, não podendo repassá-los em nenhuma hipótese à CONTRATANTE.

7.1.8. O CONTRATANTE poderá solicitar por escrito, degustação prévia dos itens constitutivos do Buffet, a fim de certificação se os mesmos estão de acordo com o solicitado na autorização de fornecimento;

7.1.8.1. Os produtos solicitados para degustação deverão ser apresentados no prazo máximo de **05 (cinco)** dias corridos após solicitação.

7.1.9. A CONTRATADA deverá efetuar a completa desocupação e limpeza do espaço, imediatamente ao final do evento;



7.1.10. O CONTRATANTE reserva-se o direito de não receber o objeto em desacordo com as especificações e condições constantes do anexo I – Termo de Referência do edital e deste instrumento, podendo aplicar as penalidades e sanções previstas ou rescindir o contrato.

7.1.11. O objeto será recebido **definitivamente** após o evento, desde que comprovada adequação aos termos contratuais e conformidade com as especificações e aferição do direito ao pagamento.

7.1.12. Não serão admitidos, para efeito de recebimento, serviço prestado em desacordo ou conflitantes com quaisquer especificações prescritas no Termo de Referência e neste instrumento.

7.1.13. Os serviços, bem como os direitos e obrigações deles decorrentes, não poderão ser subcontratados, cedidos ou transferidos, total ou parcialmente, nem serem executados em associação da Contratada com terceiros, salvo mediante prévia autorização da Contratante.

7.1.14. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas do recebimento da Autorização de Fornecimento, os motivos que por ventura possam impossibilitar o cumprimento de qualquer obrigação prevista no instrumento convocatório;

7.1.15. O aceite/aprovação da prestação dos serviços pelo órgão licitante não exclui a responsabilidade civil dos fornecedores por vícios de qualidade ou disparidades com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, verificadas posteriormente, garantindo-se ao órgão licitante as faculdades previstas no art. 18 da Lei n.º 8.078/90.

## 7.2. Dos Utensílios e Materiais:

7.2.1. Os utensílios (louças, talheres, inox de boa qualidade, toalhas (cor a combinar), jarras, cafeteiras, suporte para guardanapos, suporte para açúcar e adoçantes, bandejas, réchauds etc.), materiais de serviço e limpeza, guardanapos, gelo, enfim, tudo aquilo que for necessário à realização do evento, serão fornecidos pela CONTRATADA conforme definido pelo CONTRATANTE;

7.2.2. As jarras para sucos deverão ser em vidro, transparente e liso;

7.2.3. As jarras para água poderão ser em inox, modelo liso, sem ornamentos excessivos;

7.2.4. As taças para as bebidas deverão ser em vidro fino, incolor e liso, sem ornamentos;

7.2.5. As toalhas deverão ser longas, adamascadas, jacquard ou acetinadas (toalhas mais finas), cor a definir;



7.2.6. Os guardanapos deverão ser em papel branco, lisos e de boa qualidade.

### 7.3. Da Organização das Mesas:

7.3.1. Manter as mesas impecavelmente dispostas com toalhas limpas e bem passadas e outros utensílios necessários perfeitamente limpos;

7.3.2. Na arrumação das mesas deverão ser utilizadas toalhas com altura até o chão.

### 7.4. Dos Alimentos:

7.4.1. Os alimentos devem ser frescos e acondicionados de forma adequada, os líquidos devem estar em temperatura compatível com seu uso, sendo quente para café e chá e gelado para sucos, refrigerantes e água. As quantidades devem ser compatíveis com a quantidade de pessoas descritas neste termo de referência;

7.4.2. Os alimentos deverão ser dispostos de forma harmoniosa nas travessas e bandejas, sendo a decoração por conta da empresa vencedora;

7.4.3. Os alimentos fornecidos deverão ser entregues, em perfeito estado, observando-se, na data da entrega, as especificações abaixo:

- a) Preparados no dia da entrega;
- b) Assados ou fritos no dia da entrega;
- c) Apresentar ótima aparência, consistência, odor, cor, textura e sabor característicos;
- d) Os produtos requisitados não poderão ser expostos a intempéries da natureza, tais como: chuva, sol, calor excessivo;
- e) Garantia de acondicionamento dos alimentos que preserve sua qualidade e integridade física;
- f) As caixas para o transporte dos produtos deverão ser térmicas nos casos em que os gêneros requisitados necessitem de ambiente apropriado para conservação.
- g) A avaliação da qualidade do produto será realizada por pessoa designada pela administração para essa finalidade.

7.4.4. Todos os itens que compõem esse serviço deverão estar à disposição e em perfeito estado no prazo máximo de 02 (duas) horas antes do início do evento.

## **CLÁUSULA OITAVA – LOCAL, DATA E HORÁRIO DA SOLENIDADE**

8.1. A Solenidade para entrega de honrarias acontecerá no dia (04/07/2025) **quatro de julho de 2025**, a partir das 19 horas, no Salão Nobre do Real Esporte Clube, com duração prevista de 05 horas.



### **CLÁUSULA OITAVA – DA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO**

8.1. As condições de gestão e fiscalização da execução estão definidas no Termo de Referência, anexo deste instrumento.

8.2. Atuará no presente processo como Fiscal de Contrato a Sra. Marcilene Evangelista Dias, servidor ocupante do cargo de Supervisora de Almoxarifado e patrimônio.

8.3. Atuará no presente processo como Gestor de Contrato a Sra. Clarice Cota e Silva, ocupante do cargo de Supervisora de Compras e Contratos.

8.4. Nos casos de gozo de férias, licenças ou quaisquer motivos que levem à ausência temporária ou definitiva do Fiscal e/ou Gestor de Contratos, deverá ser indicado um substituto para exercer as atribuições inerentes à função.

### **CLÁUSULA NONA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA**

9.1. A presente prestação de serviços terá vigência da data de assinatura do contrato até a completa conclusão dos serviços, exaurindo-se com o cumprimento de seu objeto.

### **CLÁUSULA DÉCIMA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

10.1. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela CONTRATADA ou não veracidade das informações prestadas, poderá acarretar, resguardados os preceitos legais pertinentes, sendo-lhe garantida a prévia defesa, nas seguintes sanções:

a) Advertência pelo atraso de até 10 (dez) dias corridos e sem prejuízo para a Câmara Municipal de João Monlevade, na entrega da mercadoria/prestação do serviço/execução da obra, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição;

b) Multa de até 10% do total do contrato/ordem de compra/serviço para o caso de atraso superior a 10 (dez) dias corridos ou em situações que acarretem prejuízo a Administração, na entrega da mercadoria/prestação do serviço/execução da obra, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição;

c) Multa de até 10% do total do contrato/ordem de compra/serviço para o caso de execução imperfeita do objeto;

d) Multa de até 20% sobre o valor total do contrato/ordem de compra/serviço se deixar de entregar a mercadoria/prestar o serviço/executar a obra, no prazo determinado, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição;

e) Impedimento de licitar e contratar, nos termos do art. 156, §4º, da Lei 14.133/21;



f) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, nos termos do art. 156, §5º, da Lei 14.133/21.

10.2. As penalidades acima relacionadas não são exaustivas, mas sim exemplificativas, podendo outras ocorrências ser analisadas e ter aplicação por analogia e de acordo com a Lei nº 14.133/21, em especial aos artigos 155 a 163.

10.3. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

10.4. As sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com o CONTRATANTE poderá ser também, aplicada, sem prejuízo das sanções penais e civis, aqueles que:

- a. Retardarem a execução do serviço;
- b. Demonstrar em não possuir idoneidade para contratar com a Administração e;
- c. Fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal.

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

10.6. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.7. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

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



## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO**

11.1. O contrato celebrado poderá ser rescindido a qualquer momento, nos termos dos Art. 137 a 139 da Lei 14.133/21 e suas sucessivas alterações posteriores, sem direito a qualquer indenização.

11.2. Formalizada a rescisão, que vigorará a partir da data de sua comunicação à contratada, esta entregará a documentação correspondente aos serviços executados que, se aceitos pela Fiscalização, serão pagos pelo CONTRATANTE, deduzidos os débitos existentes.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

12.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no orçamento vigente, qual seja: 01007001.0113101012.015 SOLENIDADES E FESTIVIDADES 339039 F.67 Outros Serviços Terceiros Pessoa Jurídica do orçamento vigente.

## **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA RESPONSABILIDADE POR DANOS**

13.1. O Contratado responderá por todo e qualquer dano provocado à Câmara, seus servidores ou terceiros, decorrentes de atos ou omissões de sua responsabilidade, a qual não poderá ser excluída ou atenuada em função da fiscalização ou do acompanhamento exercido pelo Contratante, obrigando-se, a todo e qualquer tempo, a ressarcir-los integralmente, sem prejuízo das multas e demais penalidades previstas neste termo;

13.2. Para os efeitos desta cláusula, dano significa todo e qualquer ônus, despesa, custo, obrigação ou prejuízo que venha a ser suportado pelo Contratante, decorrente do não cumprimento, ou do cumprimento deficiente, pelo Contratado, de obrigações a ele atribuídas contratualmente ou por força de disposição legal, incluindo, mas não se limitando, a pagamentos ou ressarcimentos efetuados pela Câmara a terceiros, multas, penalidades, emolumentos, taxas, tributos, despesas processuais, honorários advocatícios e outros.

13.3. Se qualquer reclamação relacionada ao ressarcimento de danos ou ao cumprimento de obrigações definidas como de responsabilidade do Contratado apresentada ou chegar ao conhecimento do Contratante, este comunicará ao Contratado por escrito para que tome as providências necessárias à sua solução, obrigando-se a informar formalmente à Câmara a devida comprovação do acordo, acerto, pagamento ou medida administrativa ou judicial que entender de direito, conforme o caso, no prazo que lhe for assinalado. As providências administrativas ou judiciais tomadas pelo Contratado não o eximem das responsabilidades assumidas perante o Contratante, nos termos desta cláusula.

13.4. Fica desde já entendido que quaisquer prejuízos sofridos ou despesas que venham a ser exigidas do Contratante, nos termos desta cláusula, deverão ser pagos pelo Contratado, independentemente do tempo em que ocorrerem, ou serão objeto de ressarcimento ao Contratante mediante a adoção das seguintes providências:

- a) dedução de créditos do Contratado;
- b) medida judicial apropriada, a critério do Contratante.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL**

14.1. O presente contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, nos termos do artigo 124 e seus respectivos incisos e parágrafos da Lei nº 14.133/2021, naquilo que couber a este contrato.

14.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133/21.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA GARANTIA DOS SERVIÇOS**

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

15.2. Para os materiais empregados na execução dos serviços deverá ser observada a garantia do fabricante.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA SUBCONTRATAÇÃO**

16.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual sem a anuência e prévia autorização da Contratante.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA DISPOSIÇÕES FINAIS**

17.1. O contrato deverá ser cumprido fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei Federal nº 14.133 de 2012, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

17.2. A parte que infringir os termos do presente contrato, responderá por perdas e



danos consoante o que for apurado, podendo ensejar até mesmo a sua imediata rescisão.

17.3. É expressamente vedado à contratada a subcontratação de outra empresa para a execução do objeto deste contrato.

17.4. Aplicar-se-á à execução do contrato e aos casos omissos a Lei nº 14.133/2021 e suas alterações.

17.5. Correrão por conta da Contratada todas as despesas relacionadas com os serviços, objeto deste contrato, não tendo a Câmara quaisquer responsabilidades, assim como não existirá nenhum vínculo jurídico entre a Contratante, empregados e fornecedores da Contratada quer direta ou indiretamente, ativa ou passivamente e quer ainda, solidariamente.

### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA PUBLICAÇÃO**

18.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133/21, bem como no diário oficial do município, consoante previsto no art. 91 da Lei 14.133/21.

### **CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DO FORO**

19.1. Fica eleito o Foro da Comarca de João Monlevade para dirimir quaisquer dúvidas quanto à execução do presente Contrato.

E, por estarem justas, as partes firmam o presente em 03 (três) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo.

**João Monlevade, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024.**

**CÂMARA MUNICIPAL DE JOÃO MONLEVADE  
CONTRATANTE**

**CONTRATADA**