



MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/2025.

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 067/2025

PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 023/2025

Aos ____ dias do mês de _____ de 2025, de um lado o Município de Alfredo Vasconcelos - MG, doravante denominado Gerenciador do Registro de Preços, neste ato representado pelo Exmo. Prefeito, Sr. Amarílio Antônio Ferreira, CPF nº _____, e de outro lado à empresa: _____, CNPJ _____, com sede na Rua (AV.) _____, Nº _____, Bairro: _____, na Cidade de _____, CEP: _____, representada neste ato pelo Sr. (a). _____, CPF _____, identidade nº _____, doravante denominada Fornecedor, firmam a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, nos termos do art. 40, inciso II da Lei Federal 14.133/21, e suas alterações e demais Decretos Municipais, em face da classificação das propostas apresentadas no Pregão do certame acima especificado. Observadas as condições enunciadas nas Cláusulas que se seguem:

CLÁUSULA I - DO OBJETO

1.1 - Constitui objeto do presente Termo de Compromisso o registro de preços para futura e eventual contratação de empresa para prestação de serviços de cerimonial completo com buffet para atendimento aos eventos e solenidades oficiais da Prefeitura Municipal de Alfredo Vasconcelos.

1.2 - **Apresentação:** Os pedidos do objeto deverão ser atendidos de acordo com a necessidade da Secretaria, nas quantidades solicitadas nas ordens de serviços/compras.

1.3 - Integram a presente Ata, como se nela estivessem transcritos, o Edital, seus Anexos e a proposta comercial da empresa vencedora do certame.

CLÁUSULA II-DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1 - A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 (doze) meses a contar de sua assinatura e poderá ser prorrogada, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso. Durante a vigência a Detentora deve manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, comprometendo-se a comunicar a ocorrência de fatos supervenientes.

2.2 - Nos termos do art. 83 da Lei 14.133/21, durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o município não será obrigado a adquirir, exclusivamente por seu intermédio, os serviços licitados podendo utilizar, para tanto, outros meios, desde que permitidos em lei, sem que, desse fato, caiba recurso ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras, sendo assegurado, no entanto, às detentoras do registro preferência em igualdade de condições.

2.3 - Ocorrendo qualquer das hipóteses no art. 137 da Lei Federal 14.133/21 a presente Ata de Registro de Preços será cancelada, sem que deste fato resulte multa para a Administração.

CLÁUSULA III – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1 - A presente Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada pela Secretaria Municipal de Cultura, Turismo, Desporto e Lazer e demais secretarias e órgãos não participantes mediante anuência.



CLÁUSULA IV – DO PREÇO

4.1 - O preço e marca registrados pela empresa signatária da presente Ata de Registro de Preços, de acordo com a respectiva classificação no Pregão Eletrônico em epígrafe são os constantes do abaixo, perfazendo um total de R\$ _____ (_____).

ITEM	QUANT	UNID	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	TOTAL TOTAL
1	3	Unid	Coquetel para eventos oficiais com 180 (cento e oitenta) convidados (categoria 1)		
2	3	Unid	Coquetel para eventos oficiais com 280 (duzentos e oitenta) convidados (categoria 2)		
3	3	Unid	Coquetel para eventos oficiais com 330 (trezentos e trinta) convidados (categoria 3)		
4	4	Unid	Coquetel para eventos oficiais com 100 (cem) convidados (categoria 4)		
5	4	Unid	Coquetel para eventos oficiais - tipo camarim - com 50 (cinquenta) convidados (categoria 5)		
6	3	Unid	Coquetel para eventos oficiais para 230 (duzentos e trinta) convidados (categoria 6)		

DESCRIÇÕES DOS COQUETÉIS:

TIPO	DESCRIÇÃO
COQUETEL CATEGORIA 1:	COQUETEL CATEGORIA 1: *CARDÁPIO: <u>Entradas (Canapés Coquetel de salgados)</u> <u>Canapés</u> -Tomate seco com mussarela de búfala -Salaminho -Tartelete frango com fios de ovos <u>Coquetel de salgados</u> <u>Assados:</u> -Quiche de alho poró -Esfiha de carne -Meia lua de abacaxi com bacon <u>Fritos:</u> -Camafeu de camarão -Casulo de aipim com carne seca -Quibe de Carne com requeijão -Espetinho de frango com bacon -Cigarrete queijo presunto -Bolinha de peito de peru defumado * Mínimo de 20 unid por convidado <u>MESA MINEIRA:</u> -Anéis de cebola -Filé mignon suíno -Moelinha na cachaça -Isclas de frango grelhado -Pão de Queijo -Mandioca frita -Torresmo -Batata frita



* Com reposição durante todo o evento

PAELLA BRASILEIRA: Preparada ao vivo!

- Costelinha
- Pernil
- Bacon
- Linguiça Fina
- Alcatra
- Torresmo
- Carne de sol
- Linguiça calabresa fina
- Arroz
- Açafrão
- Temperos Típicos espanhol
- Vegetais variados (cenoura, couve flor, brócolis, baroa, vagem, pimentão, cebola roxa, tomate grape)
- Cheiro verde
- Azeite
- Torresmo
- * Mínimo de 300g g por convidado.

SOBREMESAS:

- Pavê de morango
- Torta de chocolate com morangos
- Creme bicolor com morangos (creme pâtissière, ganache de chocolate, flocos de chocolates e morangos frescos)
- *Mínimo de 200g por convidado

BEBIDAS ILIMITADAS:

- Refrigerante comum e zero (2 litros), sabor original contém água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aroma natural).
- Refrigerante comum e zero (2 litros)
(Água gaseificada, extrato de guaraná, acidulante ácido cítrico, edulcorantes, aspartame (34,8mg/100ml) e acesulfame de potássio (9,0mg/100ml), conservador benzoato de sódio, aromatizante e corante caramelo iv).
- Suco natural de morango com laranja
- Água Mineral comum e aromatizada

MÃO DE OBRA PARA LOGÍSTICA:

- Coordenador
- Maitre
- Chef cozinha
- Cozinheiro
- Cerimonial do buffet
- Ajudantes de Cozinha
- Garçons (mínimo de 1 a cada 20 convidados)
- Copeiro
- Cumim

ESTRUTURA:

- Copos de tipo de cerveja, refrigerante, água e suco
- Taças tipo de espumante
- Rechauds
- Pratos e talheres para jantar
- Pratos e talheres para bolos e petiscos
- Jarras, bandejas e compoteiras
- Mesas para convidados



	-Cadeiras de ferro -Toalhas
COQUETEL CATEGORIA 2:	COQUETEL CATEGORIA 2: <u>CARDÁPIO:</u> <u>Entradas (Canapés Coquetel de salgados)</u> <u>Canapés</u> -Tomate seco com mussarela de búfala -Salaminho -Tartelete frango com fios de ovos <u>Assados:</u> -Quiche de alho poró -Esfiha de carne -Meia lua de abacaxi com bacon <u>Fritos:</u> -Camafeu de camarão -Casulo de aipim com carne seca -Quibe de Carne com requeijão -Espetinho de frango com bacon -Cigarrete queijo presunto -Bolinha de peito de peru defumado * mínimo de 20 unidades por convidado <u>MESA MINEIRA:</u> -Anéis de cebola -Filé mignon suíno -Moelinha na cachaça -Isclas de frango grelhado -Pão de Queijo -Mandioca frita -Torresmo -Batata frita * Com reposição durante todo o evento <u>PRATO PRINCIPAL:</u> -Salada mix de folhas com morangos frescos ao molho de morango -Salada caprese (tomate grape, mussarela e manjerição ao molho pesto) -Salpicão tradicional -Supremo de frango na manteiga com ervas -Lombo assado ao molho roty -Arroz branco -Penne à bolonhesa -Tutu à mineira -Farofa * Mínimo de 300g por convidado <u>SOBREMESAS:</u> Torta de chocolate com morango -Merengue de morango -Mousse de morango -Panna cotta morango com calda de frutas vermelh -Creme bicolor com morangos (creme pâtissière, ganache de chocolate, flocos de chocolates e morangos frescos) * Mínima de 200g por convidado <u>BEBIDAS ILIMITADAS:</u>



	- Refrigerante comum e zero (2 litros) (Sabor original contém água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aroma natural). - Refrigerante comum e zero (2 litros) (Água gaseificada, extrato de guaraná, acidulante ácido cítrico, edulcorantes, aspartame (34,8mg/100ml) e acesulfame de potássio (9,0mg/100ml), conservador benzoato de sódio, aromatizante e corante caramelo iv). - Suco natural de morango com laranja - Água Mineral comum e aromatizada <u>MÃO DE OBRA IDEAL PARA LOGÍSTICA:</u> - Coordenador - Maitre - Chef cozinha - Cozinheiro - Cerimonial do buffet - Ajudantes de Cozinha - Garçons (mínimo de 1 garçom a cada 20 convidados) - Copeiro - Cumim <u>ESTRUTURA:</u> - Copos de tipo de cerveja, refrigerante, água e suco - Taças tipo de espumante - Rechauds - Pratos e talheres para jantar - Pratos e talheres para bolos e petiscos - Jarras, bandejas e compoteiras - Mesas para convidados - Cadeiras de ferro - Toalhas <u>Decoração: cor a Combinar</u> - 30 Arranjos Florais, Entre Altos e Baixo no prato nº 03 com floral Mini Bloco, contendo 1 dúzia de rosas, murta 1 molho de Astromélia, Áster, ou Tango ou hipérico 6 Gérbera - 02 Arranjos para Entrada Grandes Peças Altas com Colunas no prato nº 10 com floral F4, contendo: 1 Dúzia de Gérbera, 20 Botões de rosas 2 molhos de Astromélia, Áster, ou Tango, ou hipérico, Folhas Verdes, murta - 03 Arranjos Médios em Peças Altas para Mesa do Buffet no prato nº 04 Floral F 02, contendo 1 Dúzia de Gérbera, 12 Botões de rosas 1 molhos de Astromélia, Áster, ou Tango, ou hipérico, murta.
COQUETEL CATEGORIA 3:	<u>COQUETEL CATEGORIA 3:</u> <u>CARDÁPIO:</u> <u>Entradas (Canapés Coquetel de salgados)</u> <u>Canapés</u> - Tomate seco com mussarela de búfala - Salaminho - Tartelete frango com fios de ovos <u>Assados:</u> - Quiche de alho poró - Esfiha de carne



-Meia lua de abacaxi com bacon

Fritos:

- Camafeu de camarão
- Casulo de aipim com carne seca
- Quibe de Carne com requeijão
- Espetinho de frango com bacon
- Cigarrete queijo presunto
- Bolinha de peito de peru defumado
- * mínimo de 20 unidades por convidado

MESA STEAKHOUSE:

- Contra filé grelhado
- Anéis de cebola
- Filé mignon suíno
- Molho barbecue
- Mix de pasteizinhos
- Lascas de frango grelhado
- Batata frita com queijo (cheddar e mussarela)
- Pão de Queijo
- * Com reposição durante todo o evento

PRATO PRINCIPAL:

- Salada de folhas com morangos frescos ao molho pesto
- Salpicão tradicional
- Pernil à milanesa
- Steak ao molho madeira
- Arroz branco
- Fettuccine ao molho pelatti
- Purê de batata
- * Mínimo de 300g por convidado

SOBREMESAS:

- Torta de chocolate com morango
- Merengue de morango
- Mousse de morango
- Panna cotta morango com calda de frutas vermelhas
- Pavê de morango
- * Mínimo de 200g por convidado

BEBIDAS ILIMITADAS:

- Refrigerante comum e zero (2 litros)
(Sabor original contém água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aroma natural).
- Refrigerante comum e zero (2 litros)
(Água gaseificada, extrato de guaraná, acidulante ácido cítrico, edulcorantes, aspartame (34,8mg/100ml) e acesulfame de potássio (9,0mg/100ml), conservador benzoato de sódio, aromatizante e corante caramelo iv).
- Suco natural de morango com laranja
- Água Mineral comum e aromatizada

MÃO DE OBRA IDEAL PARA LOGÍSTICA:

- Coordenador
- Maitre
- Chef cozinha
- Cozinheiro
- Cerimonial do buffet
- Ajudantes de Cozinha
- Garçons (mínimo de 1 garçom a cada 20 convidados)



	-Copeiro -Cumim <u>ESTRUTURA:</u> -Copos de tipo de cerveja, refrigerante, água e suco -Taças tipo de espumante -Rechauds -Pratos e talheres para jantar -Pratos e talheres para bolos e petiscos -Jarras, bandejas e compoteiras -Mesas para convidados -Cadeiras de ferro -Toalhas Decoração: cor a Combinar - 37 Arranjos Florais, Entre Altos e Baixo no prato nº 03 com floral Mini Bloco, contendo 1 dúzia de rosas, murta 1 molho de Astromélia, Áster, ou Tango ou hipérico 6 Gérbera - 02 Arranjos para Entrada Grandes Peças Altas com Colunas no prato nº 10 com floral F4, contendo: 1 Dúzia de Gérbera, 20 Botões de rosas 2 molhos de Astromélia, Áster, ou Tango, ou hipérico, Folhas Verdes, murta - 03 Arranjos Médios em Peças Altas para Mesa do Buffet no prato nº 04 Floral F 02, contendo 1 Dúzia de Gérbera, 12 Botões de rosas 1 molhos de Astromélia, Áster, ou Tango, ou hipérico, murta.
COQUETEL CATEGORIA 4:	COQUETEL CATEGORIA 4: <u>CARDÁPIO:</u> <u>Entradas (Canapés Coquetel de salgados)</u> <u>Canapés</u> -Canapés de tomate seco com mussarela de búfala -Tartelete de alho porro -Tartelete de abóbora com carne seca -Canapés de salaminho <u>Assados</u> -Quiche de alho poró -Troxinha de frango com catupiry -Esfiha de carne -Bombom de goiabada cascão Fritos: -Camafeu de camarão -Bolinho de bacalhau -Casulo de aipim com carne seca -Quibe de Carne com requeijão -Coxinha de frango com requeijão -Espetinho de frango com bacon -Travesseirinho de carne -Casulo delícia de provolone -Bolinha de pizza * Mínimo de 20 unid por convidado <u>MESA MINEIRA:</u> -Anéis de cebola -Filé mignon suíno



- Moelinha na cachaça
- Isclas de frango grelhado
- Pão de Queijo
- Mandioca frita
- Torresmo
- Batata frita
- * Com reposição durante todo evento

Mesa de massa spoletto: Preparada ao vivo

Massa:

- Fetuccine
- Farfalle

* Mínimo de 300g por convidado

Molhos:

- Molho pelatti
- Molho quatro queijos

Acompanhamentos:

- Bacon
- Frango desfiado
- Calabresa
- Champignon
- Tomate seco
- Milho
- Ervilha
- Tomate grape
- Alho frito
- Cebola
- Azeitona
- Pimenta biquinho
- Salsinha
- Parmesão ralado

Sobremesa:

- Torta de chocolate com morangos
- Merengue de morango
- Panna cotta de morango com calda de frutas vermelhas (morango amora, blueberry)
- Creme bicolor com morangos (creme pâtissière, ganache de chocolate, flocos de chocolates e morangos frescos)
- * Mínimo de 200g por convidado

BEBIDAS ILIMITADAS:

- Refrigerante comum e zero (2 litros)
(Sabor original contém água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aroma natural).
- Refrigerante comum e zero (2 litros)
(Água gaseificada, extrato de guaraná, acidulante ácido cítrico, edulcorantes, aspartame (34,8mg/100ml) e acesulfame de potássio (9,0mg/100ml), conservador benzoato de sódio, aromatizante e corante caramelo iv).
- Água Mineral comum e aromatizada

MÃO DE OBRA IDEAL PARA LOGÍSTICA:

- Coordenador
- Maitre
- Chef cozinha
- Cozinheiro
- Cerimonial do buffet
- Ajudantes de Cozinha
- Garçons (mínimo de 1 a cada 20 convidados)



	-Copeiro -Cumim <u>ESTRUTURA:</u> -Copos descartáveis -Rechauds -Pratos e talheres para jantar -Pratos e talheres para bolos e petiscos -Jarras, bandejas e compoteiras -Mesas para convidados -Cadeiras de ferro -Toalhas Decoração: cor a Combinar - 15 Arranjos Florais, Entre Altos e Baixo no prato nº 03 com floral Mini Bloco, contendo 1 dúzia de rosas, murta 1 molho de Astromélia, Áster, ou Tango ou hipérico 6 Gérbera - 02 Arranjos para Entrada Grandes Peças Altas com Colunas no prato nº 10 com floral F4, contendo: 1 Dúzia de Gérbera, 20 Botões de rosas 2 molhos de Astromélia, Áster, ou Tango, ou hipérico, Folhas Verdes, murta - 03 Arranjos Médios em Peças Altas para Mesa do Buffet no prato nº 04 Floral F 02, contendo 1 Dúzia de Gérbera, 12 Botões de rosas 1 molhos de Astromélia, Áster, ou Tango, ou hipérico, murta.
COQUETEL CATEGORIA 5:	COQUETEL CATEGORIA 5: <u>CARDÁPIO:</u> <u>TÁBUA DE FRIOS:</u> -Gorgonzola -Parmesão -Salaminho -Provolone -Lombo canadense -Azeitona -Queijo canastra -Geleias -Morango * Com reposição durante todo evento <u>MESA DE CALDOS</u> -Canjiquinha com costelinha -Caldo de feijão -Cheiro verde -Torradas -Cheiro verde -Pimenta * Com reposição durante todo evento <u>BEBIDAS ILIMITADAS:</u> - Refrigerante comum e zero (2 litros) (Sabor original contém água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aroma natural). - Refrigerante comum e zero (2 litros)



	(Água gaseificada, extrato de guaraná, acidulante ácido cítrico, edulcorantes, aspartame (34,8mg/100ml) e acesulfame de potássio (9,0mg/100ml), conservador benzoato de sódio, aromatizante e corante caramelo iv). - Água Mineral comum e aromatizada <u>MÃO DE OBRA IDEAL PARA LOGÍSTICA:</u> - Coordenador - Maitre - Chef cozinha -Cozinheiro -Cerimonial do buffet - Ajudantes de Cozinha - Garçons (mínimo de 1 a cada 20 convidados) -Copeiro -Cumim <u>ESTRUTURA:</u> -Copos descartáveis -Rechauds -Pratos e talheres para jantar -Pratos e talheres para bolos e petiscos -Jarras, bandejas e compoteiras -Mesas para convidados -Cadeiras de ferro -Toalhas
COQUETEL CATEGORIA 6:	COQUETEL CATEGORIA 6: <u>CARDÁPIO:</u> <u>LANCHE BOX</u> <u>200 unidades Horário: 09:00 hrs</u> -1 Suco (200 ml) -1 Banana -1 Sanduíche l de queijo e presunto <u>200 unidades: Horário: 16:00 hrs</u> -1 Suco (200 ml) -1 Maçã -1 Sanduíche natural de frango com cenoura <u>ALMOÇO:</u> <u>Horário: 12:00 as 14:00 hrs</u> -Salada de folhas com morangos frescos ao molho melão -Arroz branco -Coxa e sobrecoxa à milanesa -Purê de batata -Espaguete ao molho sugo -Farofa * Mínimo de 400g por convidado <u>SOBREMESA:</u> -Mousse de morango (individual) *Mínimo de 200g por convidado <u>BEBIDAS ILIMITADAS:</u> - Refrigerante comum e zero (2 litros) (Sabor original contém água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aroma natural).



	- Refrigerante comum e zero (2 litros) (Água gaseificada, extrato de guaraná, acidulante ácido cítrico, edulcorantes, aspartame (34,8mg/100ml) e acesulfame de potássio (9,0mg/100ml), conservador benzoato de sódio, aromatizante e corante caramelo iv). - Água Mineral comum e aromatizada <u>MÃO DE OBRA IDEAL PARA LOGÍSTICA:</u> - Coordenador - Maitre - Chef cozinha -Cozinheiro -Cerimonial do buffet - Ajudantes de Cozinha - Garçons (mínimo de 1 a cada 20 convidados) -Copeiro -Cumim <u>ESTRUTURA:</u> -Copos descartáveis -Rechauds -Pratos e talheres para jantar -Pratos e talheres para bolos e petiscos -Jarras, bandejas e compoteiras -Mesas para convidados -Cadeiras de ferro -Toalhas
--	---

OBS 1: Os eventos terão duração média de 6h.

OBS 2: Deverá ser disponibilizado aos convidados durante todo tempo do evento todos os utensílios tais como copos, talheres, guardanapos e outros.

4.1.1 - Os quantitativos registrados são referenciais, podendo ser adquirido durante a vigência da Ata de Registro de Preços menor quantidade dos serviços.

4.2 - Em cada prestação do serviço decorrente desta Ata serão observados os preços unitários, a qualidade e a validade propostos pela detentora no Pregão em epígrafe, que a precedeu e integra o presente instrumento de compromisso.

4.3 - Do equilíbrio econômico: Será assegurada a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial dos preços, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém, de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, ficando a cargo da interessada a apresentação de todo tipo de prova material da ocorrência, sem o que o pedido não será aceito.

CLÁUSULA VI - DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA

6.1 - O fornecimento/prestação de serviços do objeto licitado será efetuado pelo fornecedor obedecendo aos seguintes procedimentos:

a) Coordenar a distribuição atestando o Recebimento na Nota Fiscal/Fatura;



- b) Verificar a qualidade dos serviços em conformidade com as especificações técnicas exigidas no Edital;
- c) Verificar as condições de acondicionamento;
- d) Contactar ao fornecedor quando houver verificação de irregularidades, para promover a regularização;
- e) Suspender a tramitação da liquidação da Nota Fiscal/Fatura quando não houver atendimento às solicitações de correções de irregularidades.
- f) Efetuar à Detentora, no valor contratado, o pagamento no prazo estipulado;
- g) Fiscalizar o fiel cumprimento da Ata de Registro de Preços através do Gestor da Ata de Registro de Preços o Secretário Municipal de Cultura, Turismo, Desporto e Lazer, Sr. Marcos Paulo de Moura e do Fiscal Administrativo a Sra. Marcela do Nascimento, Gerente de Esportes e Lazer desde já devidamente designados para este fim.
- h) Fornecer todas as informações necessárias ao cumprimento da Ata de Registro de Preços.
- i) Verificar os prazos de validade e qualidade dos produtos.

DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

São obrigações da Contratada, além de outras decorrentes da legislação aplicável:

- a) Executar sob sua responsabilidade, todos os serviços de montagem, preparação, execução e recolhimento e limpeza de seus equipamentos e utensílios mantendo-os limpos e repostos durante todo o evento.
- b) Fornecer ao município informações e quaisquer esclarecimentos que se fizerem necessário sobre o trabalho a realizar;
- c) Justificar qualquer atraso no cumprimento dos prazos previstos, que somente será considerado se apresentada por escrito, e após aprovação da Prefeitura Municipal.
- d) Arcar com todas as despesas necessárias à realização do objeto da contratação, tais como tributos, encargos sociais e trabalhistas, frete até o Município de Alfredo Vasconcelos - MG, obrigações trabalhistas, previdenciárias, deslocamentos de equipes até o município, hospedagem, alimentação, funcionários, e quaisquer outros ônus que por ventura possam recair sobre a realização do serviço objeto da presente licitação
- e) Cumprir fielmente as especificações constantes de sua proposta bem como de todas as condições previstas no edital e, ainda, de acordo com a ordem de serviço expedida;
- f) Emitir as certidões vigentes e os documentos fiscais correspondentes à negociação;
- g) Responsabilizar-se por todos os seus funcionários, ficando a contratante isenta de quaisquer vínculos de natureza trabalhista ou responsabilidades trabalhistas, fiscais, cível ou criminal.



h) Arcar com os prejuízos causados a terceiros e ao Contratante, diretamente ou por seus, no que se refere à execução da presente Ata de Registro de Preços ou à qualidade dos serviços.

i) Manter durante toda a vigência desta Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação exigidas na licitação, devendo comunicar à Contratante, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer a manutenção desta contratação.

j) Não ceder a Ata de Registro de Preços, em parte ou no todo, em hipótese alguma, sem expressa autorização do Contratante;

k) Informar ao órgão requisitante do Contratante da ocorrência de quaisquer atos, fatos ou circunstâncias que possam atrasar ou impedir a prestação do serviço dentro do prazo estabelecido;

l) Reparar as irregularidades constatadas incompatíveis com as especificações e condições impostas no edital do certame originário desta contratação.

m) Resguardar todos os direitos previstos no código do consumidor.

n) Dirimir qualquer dúvida e prestar esclarecimentos acerca da execução da Ata de Registro de Preços, durante toda a sua vigência, a pedido da Contratante;

o) Executar dentro dos padrões de qualidade e higiene satisfatórios ao atendimento solicitado e qualquer irregularidade constatada implicará em:

- Se disser respeito à especificação, a Contratante poderá rejeitá-lo, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

- Se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação imediata ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

p) Executar os eventos pelo prazo médio de 06 (seis) horas, devendo durante todo evento manter o ambiente limpo, mesas sempre repostas de talheres, copos, toalhas, guardanapos.

q) Disponibilizar aos convidados durante todo tempo do evento todos os utensílios tais como copos, talheres, guardanapos e outros.

r) Manter reposição de comidas e bebidas pelo tempo de duração do evento.

s) Providenciar degustação do cardápio a ser servido no evento, devendo adequar as modificações sugeridas pela equipe de avaliação.

t) Apresentar alvará sanitário do Buffet contratado no caso de subcontratação sob responsabilidade do cerimonial.

u) A detentora deverá discriminar na nota fiscal todos os impostos devidos, sejam eles: IRPJ, INSS e ISS e outros, que serão retidos pelo Município.



CLÁUSULA VII – DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO/ENTREGA E PAGAMENTO

7.1 - O objeto da presente licitação será solicitado através de ordem de serviços emitida pelo setor competente da Prefeitura Municipal de Alfredo Vasconcelos/MG.

7.2 - Os serviços deverão ser prestados no Município de Alfredo Vasconcelos/MG, conforme especificações do Termo de Referência, mediante prévio agendamento, com no mínimo 05 (cinco) dias de antecedência.

7.3 - O Município de Alfredo Vasconcelos/MG reserva-se o direito de não receber os serviços em desacordo com o previsto neste instrumento convocatório, podendo cancelar a Ata de Registro de Preços.

7.4 - Eventuais atrasos na prestação dos serviços deverão ser justificados pela empresa adjudicatária, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste instrumento e na Ata de Registro de Preços.

7.5 - O pagamento referente a prestação dos serviços será efetuado, em até 30 (trinta) dias, da prestação dos serviços, através de transferência bancária, mediante a comprovação do serviço e apresentação da Nota Fiscal ao setor competente, devidamente acompanhada dos documentos fiscais atualizados, sem o que não será liberado o pagamento.

7.6 - Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.

7.7 - Nenhum pagamento será efetuado ao fornecedor enquanto pendente da liquidação de qualquer obrigação financeira decorrente de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajustamento de preços.

7.8 - Nos preços propostos estarão incluídos todos os tributos, encargos sociais e trabalhistas, deslocamentos da equipe técnica até o município, hospedagem, alimentação, funcionários, e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre a prestação dos serviços objeto da presente licitação, os quais ficarão a cargo única e exclusivamente da detentora.

7.9 - É vedado qualquer reajustamento de preços durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços, ressalvada a hipótese de reequilíbrio econômico.

7.10 - Subsistirá, na forma da Lei, a responsabilidade do licitante adjudicado pela qualidade, correção e segurança do objeto licitado;

7.11 - Da nota fiscal deverá constar o nº da conta corrente do licitante, banco, e nº da agência para fins de pagamento, que será realizado através de transferência bancária, nos casos de incidência de tarifas de TED ou DOC serão deduzidas do pagamento do credor.

7.12 - A contratada deverá discriminar, também na nota fiscal, todos os impostos devidos, sejam eles: IRPJ, INSS, ISS e outros.

7.13 - Se devido a Administração efetuar a retenção do IRPJ, INSS, ISS e outros sobre o valor devido a detentora.



7.14 - A Prefeitura reserva-se no direito de não receber o objeto em desacordo com as especificações constantes deste instrumento convocatório. Caberá à empresa adjudicatária, no caso de defeitos ou imperfeições, refazer os serviços, no prazo a ser determinado por esta Prefeitura, sob pena de rescisão do Contrato, sem prejuízo das penalidades e sanções previstas neste instrumento convocatório, inclusive do disposto no §2º do art. 90 da Lei Federal 14.133/21.

CLÁUSULA VIII-DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA OU RECURSOS FINANCEIROS

8.1 - As despesas decorrentes da licitação correrão à conta de dotação orçamentária a ser fornecida pela Contabilidade na época da contratação.

8.2 - Por se tratar de registro de preços, o empenho de dotações orçamentárias suplementares, ou dotações referentes ao próximo exercício, não caracteriza sua alteração contratual, podendo ser registrado por simples apostila, dispensando a celebração de aditamento consoante faculdade incerta no art. 136, inciso IV da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA IX - DAS CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

9.1 - Os contratos de prestação de serviço decorrentes da presente Ata de Registro de Preços serão substituídos pelos empenhos e individualizados pelas Ordens de Serviços, emitida pelo setor competente da Prefeitura Municipal de Alfredo Vasconcelos/MG.

9.2 - A detentora da presente Ata de Registro de Preços é obrigada a atender a todos os pedidos do objeto licitado efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega destes estiver prevista para data posterior à do seu vencimento.

9.3 - Se a qualidade dos serviços entregues não corresponder às necessidades da Administração e dentro das exigências do Edital correspondente, os mesmos deverão ser refeitos pela detentora no prazo de 48h (quarenta e oito horas) da comunicação pela Prefeitura Municipal de Alfredo Vasconcelos/MG. Após este prazo a Prefeitura reserva-se o direito de recusar o objeto, procedendo-se o cancelamento da Ordem de Serviços e cancelamento unilateral da presente Ata, sem prejuízo das sanções legais cabíveis e demais legislações correlatas.

9.4 - Não serão aceitos, determinadamente, serviços que não atendam as especificações e as necessidades da Administração Municipal.

CLÁUSULA X – DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO E DO REAJUSTE DE PREÇOS

10.1 - A manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial dos preços poderá ser solicitada pelas partes, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém, de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, ficando a cargo da interessada a apresentação de todo tipo de prova da ocorrência, sem o que o pedido não será aceito.

10.2 - Para que os preços estejam sempre atualizados, e visando todo processamento necessário, a Detentora se obriga a fornecer a cada ocorrência de majoração ou redução, cópia do documento correspondente a ser utilizado no realinhamento dos preços. Portanto, é de responsabilidade exclusiva da Detentora, o fornecimento dos documentos comprobatórios dessas ocorrências (notas fiscais ou outro que comprove).



10.3 - É vedado qualquer reajustamento de preços durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços, ressalvada a hipótese de reequilíbrio econômico e reajuste após 12 meses de fornecimento, com base no INPC ou outro índice oficial no caso de sua extinção.

CLÁUSULA XI – DAS PENALIDADES

11.1 - Pela inexecução total ou parcial das condições estabelecidas neste instrumento, a Contratante, poderá, sem prejuízo do cancelamento e das responsabilidades penal e civil aplicar o disposto nos arts. 155 e 156 da Lei 14.133/21, além das demais cominações legais cabíveis;

11.2 - Ficam estabelecidas as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa;
- c) impedimento de licitar e contratar e
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

11.3 - Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida.
- b) as peculiaridades do caso concreto
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- d) os danos que dela provierem para a Administração Pública
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.4 - A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **03 (três) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

11.5 - As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

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

11.7 - Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

11.8 - Além das penalidades citadas, a licitante vencedora ficará sujeita, no que couber, às demais penalidades referidas na Lei n.º 14.133/21.



11.9 - Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração Municipal, em relação a um dos eventos arrolados na condição, a Contratada ficará isenta das penalidades mencionadas.

11.10 - O prazo para apresentação da defesa prévia das penalidades aplicadas será de 15 (quinze) dias úteis, contados da data de recebimento da notificação.

CLÁUSULA XII – DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO, DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

12.1 - O objeto desta Ata de Registro de Preços será recebido pela unidade requisitante consoante o disposto no art. 140, inciso, II “a” e “b”, da Lei Federal 14.133/21 e demais normas pertinentes, ficando sob responsabilidade do Fiscal Administrativo e Gestor do Contrato a conferência quanto ao controle de quantidade e qualidade dos serviços prestados.

12.3 - Atuará como Gestor da Ata de Registro de Preços o Secretário Municipal de Cultura, Turismo, Desporto e Lazer, Sr. Marcos Paulo de Moura e como Fiscal Administrativo a Sra. Marcela do Nascimento, Gerente de Esportes e Lazer, desde já devidamente designados para este fim.

12.4 - A fiscalização deverá ocorrer em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

12.5 - Caberá ao fiscal administrativo dentre outras atribuições:

- a) acompanhar e conferir a documentação sanitária da empresa.
- b) conferir e atualizar a documentação necessária as condições de habilitação;
- c) atestar a qualidade dos serviços.
- d) comunicar ao gestor a implementação das condições para emissão da nota fiscal.

12.6 - Caberá ao Gestor do contrato a autorização quanto a pagamentos, autorizações de alteração do contrato e aplicação de penalidades, controle de vigência e quantidade.

12.7 - A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade do fornecedor, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA XIII – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

13.1 - A inexecução total ou parcial do objeto ou quando a proposta deixar de ser vantajosa para a Administração, ensejará o cancelamento da presente Ata, bem como nos casos previstos nos arts. 137 e 138 da Lei Federal 14.133/21 e alterações posteriores, sem que desse fato decorra multa para a Administração.

13.2 - Na hipótese de cancelamento desta ata, a Administração poderá firmar nova ata com os licitantes remanescentes pelos preços registrados.



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32) 2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



CLÁUSULA XIV – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1 - Integram esta Ata, como se nela estivessem transcritos, o Edital do Pregão em epígrafe, seus anexos, proposta da empresa retro qualificada, classificada em 1º lugar no certame supra mencionado.

14.2 - Fica eleito o foro da Comarca de Barbacena, Estado de Minas Gerais, para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente Ata.

14.3 - Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal 14.133/21 e demais Decretos Municipais, aplicar-se-ão os princípios gerais de Direito.

14.4 - E por estarem justas e contratadas, firma o presente termo em 02 (duas) vias de mesmo teor e para os mesmos efeitos legais, na presença das testemunhas abaixo assinadas.

Alfredo Vasconcelos, ____ de _____ de 2025.

Prefeitura Municipal de Alfredo Vasconcelos
Amarílio Antônio Ferreira
Contratante

Nome Empresa
Nome do representante
Detentora

TESTEMUNHAS:

Nome:
CPF:

Nome:
CPF: