

AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 033/2025 - DISPENSA DE VALOR Nº 029/2025
COM BASE NO ART. Nº 75, INCISO II da Lei 14.133/2021**

O **MUNICÍPIO DE LAGOA DO CARRO-PE**, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 40.893.778/0001-91, com sede na Rua Antônio Francisco da Silva, 258, Centro, Lagoa do Carro/PE, torna público que, realizará **CONTRATAÇÃO DIRETA**, com critério de julgamento **MENOR PREÇO POR ITEM**, nos termos Artigo Nº 75, inciso II da Lei 14.133/2021, e as exigências estabelecidas neste Edital, conforme os critérios e procedimentos a seguir definidos, objetivando obter a melhor proposta, observadas as datas e horários discriminados a seguir:

DATA LIMITE PARA APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS E DOCUMENTAÇÃO:	DIA 24/09/2025, ÀS 14:00 HORAS
REFERÊNCIAS DE HORÁRIO:	HORÁRIO DE BRASÍLIA-DF
ENDEREÇO ELETRÔNICO PARA ENVIO DAS PROPOSTAS E DOCUMENTAÇÃO:	contratacaodireta.lagoa@gmail.com
LINK DO EDITAL:	https://tenosoftsistemas.com.br/portal/v81/p_index/p_index.php

1.0 – DO OBJETO:

Constitui objeto desta dispensa **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE CAMARIM, PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DOS EVENTOS DA SECRETARIA DE CULTURA, DO MUNICÍPIO DE LAGOA DO CARRO/PE**, Conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Aviso e seus anexos.

1.1 Compõem este Edital, além das condições específicas, os seguintes documentos:

1.2.1 – **ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA;**

1.2.2 – **ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA;**

1.2.3 – **ANEXO III – MINUTA DO CONTRATO.**

2.0 – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

2.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do poder Executivo Municipal, para exercício de 2025, na classificação abaixo:

Projeto Atividade: 13 3920247 2031 0000

Elemento de Despesa: 3.3.90.39.00 – 33.90.30

3.0 – DO VALOR ESTIMADO:

3.1 - O valor global estimado para contratação será de **R\$ 38.315,64 (trinta e oito mil, trezentos e quinze reais e sessenta e quatro centavos).**

4.0 – PERÍODO PARA ENVIO DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE PREÇO/COTAÇÃO:

4.1. A presente **CONTRATAÇÃO DIRETA** ficará **ABERTA POR UM PERÍODO DE 03 (TRÊS) DIAS ÚTEIS**, a partir da data da divulgação no site, e os respectivos documentos deverão ser

encaminhados ao e-mail: contratacaodireta.lagoa@gmail.com, preferencialmente fazendo referência a **DISPENSA DE VALOR Nº 033/2025**.

4.1.1 Limite para Apresentação da Proposta de Preços e Documentos de Habilitação:
24/09/2025 às 14:00h

4.2 **Habilitação Jurídica e Fiscal:**

- 4.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - Cartão CNPJ;
- 4.2.2 Contrato Social em vigor (Consolidado), devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais; exigindo-se, no caso de sociedade por ações, documentos de eleição de seus administradores; Estatuto Social devidamente registrado acompanhado a última ata de eleição de seus dirigentes devidamente registrados em se tratando de sociedades civis com ou sem fins lucrativos. Quando se tratar de empresa pública será apresentado cópia das leis que a instituiu; Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – MEI;
- 4.2.3 Regularidade para com a Fazenda Federal - Certidão Conjunta Negativa De Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- 4.2.4 Certidão Regularidade junto à Secretaria de Estado da Fazenda Pública Estadual;
- 4.2.5 Certidão Negativa de Débito do Município Sede da Empresa (CND Municipal);
- 4.2.6 Certidão Negativa de Débitos junto ao FGTS;
- 4.2.7 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
- 4.2.8 Cópia da Cédula de Identidade dos sócios da empresa ou dos representantes das entidades (RG);

4.3 **Proposta de Preço/Cotação:**

- 4.3.1 A Proposta de preço deverá ser apresentada conforme modelo constante no Anexo II deste Edital.
- 4.3.2 As propostas de preço que não estiverem em consonância com as exigências deste Edital serão desconsideradas julgando-se pela desclassificação.
- 4.3.3 Os preços ofertados não poderão exceder os valores unitários, constantes neste Edital. Devendo obedecer ao valor estipulado pela administração.

5.0 – DO PAGAMENTO:

- 5.1. O pagamento ocorrerá em até 05 (cinco) dias úteis do mês seguinte, mediante apresentação de nota fiscal e após atesto do setor competente, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 5.2. Para realização dos pagamentos, o licitante vencedor deverá manter a regularidade fiscal apresentada durante processo de habilitação;

6.0 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

- 6.1. Poderá o Município revogar o presente Edital da CONTRATAÇÃO DIRETA, no todo ou em parte, por conveniência administrativa e interesse público, decorrente de fato superveniente, devidamente justificado.
- 6.2. O Município deverá anular o presente Edital da CONTRATAÇÃO DIRETA, no todo ou em parte, sempre que acontecer ilegalidade, de ofício ou por provocação.

6.3. A anulação do procedimento de CONTRATAÇÃO DIRETA, não gera direito à indenização, ressalvada o disposto no parágrafo único do art. 71 da Lei Federal nº 14.133/21.

6.4. Após a fase de classificação das propostas, não cabe desistência da mesma, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Município.

Lagoa do Carro/PE, 19 de Setembro de 2025.

Maria Regina Maciel de Arruda
Agente de Contratação



ANEXO I

DISPENSA DE VALOR COM BASE NO ART. Nº 75, INCISO II da Lei 14.133/2021

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE CAMARIM, PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DOS EVENTOS DA SECRETARIA DE CULTURA, DO MUNICÍPIO DE LAGOA DO CARRO/PE, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	SERVIÇOS DE BUFFET CAMARIM TIPO 1 FRIOS: 750g de Frios sortidos com 150g de cada variedade a seguir: queijo mussarela, Salaminho e presunto Cesta de mine pães, contendo; (pão delícia de queijo, pão delícia de calabresa); 300 g de Mix de Nuts (castanha de caju e amendoim); FRUTAS: Cesta de frutas com os seguintes itens: contendo 6 unid de Maçã, 5 cachos de Uva sem semente, 1 palma sendo 12 Banana, 5 unid de kiwi, 5 de goiaba e 1 bandeja de morango. BOLOS: BOLO REGIONAIS: podendo ser de macaxeira , pé de moleque OU milho verde de aproximadamente 1 kg sendo 120 g em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura da fruta; ou BOLO BRANCO; Bolo feito com trigo de aproximadamente 1 kg sendo 120g e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e sem cobertura. Ou BOLO DE CHOCOLATE: Bolo feito com chocolate em pó de aproximadamente 1 KG sendo 120g e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e com Cobertura. SALGADOS: 200 (duzentos) salgados sortidos com quantidades variáveis das seguintes variedades: (Coxinha, Bolinho de Queijo, Empada, Canudinho de frango, quiches diversos. DOCES E BOMBONS: 100 (Cem) Doces sortidos com quantidades iguais das	UND.	12	R\$ 1.533,92	R\$ 18.407,04

seguintes variedades: (Brigadeiro, coco queimado, Surpresa de Uva, Beijinho); 02 Chicletes Trident (menta e hortelã); 01 caixas de bombom Garoto, lacta ou similar; MASSA: 1 quilograma de macarrão de sêmola tipo penne ou Parafuso, cozido conforme instruções do fornecedor. MOLHOS: 02 (Dois) tipos de molho para serem servidos com a massa sendo eles: MOLHO BRANCO E MOLHO A BOLONHESA. Ou ARROZ: 1 quilograma de arroz do tipo parbolizado ou integral, cozido conforme instrução do fornecedor PROTEÍNAS: 1 quilograma de Carne Vermelha (podendo ser de primeira linha ao molho ou grelhada) ou 1 quilograma de Carne branca tipo peixe (podendo ser de primeira linha ao molho ou grelhado) 1 quilograma de Carne Branca do tipo Frango (podendo ser grelhado ou ao forno). ACOMPANHAMENTO: Sendo dois tipo a escolher entre; Salada tropical, Legumes seleta cozido, purê de batata inglesa, OPÇÕES DE FAST-FOOD; Sendo cachorro quente, hambúrguer ou pizza a escolher BEBIDAS: CAFÉ: em garrafa térmica com capacidade de 1l. CHÁ: em garrafa térmica com capacidade de 1l. Contendo no mínimo 2 caixas de chá com 10 sachês de 10g cada nos sabores maçã, hortelã e erva cidreira. 02 Caixas de SUCO 1L (Dell Valle, Tiau ou superior) sabor manga, goiaba ou caju e uva; 03 (Três) águas de coco naturais ainda no coco; 50 (cinquenta) unidades de ÁGUA MINERAL: Armazenada em garrafa tipo pet com capacidade de 500ml. 12 (Doze) unidades de água mineral com gás; 10 (Dez) sabores variados de energético (lata); 10 (Dez) Gatorades diversos 20 (Vinte) UNIDADES DE REFRIGERANTE em lata de alumínio com capacidade de 350ml de sabores variados sendo e variedades entre essas opções: Coca Cola, Guaraná Antártica. 05 (Cinco) Água tônica. MATERIAL DE APOIO: XÍCARAS: Jogo de 15 xícaras com pires em material				
---	--	--	--	--

	porcelana, tipo chá, cor branca, capacidade 200 ml, características adicionais com pires, liso. TAÇAS: 05 TAÇAS DE CRISTAL INCOLOR PARAVINHO COPOS: 15 COPOS DE VIDRO INCOLOR DE 350 ML, 5 COPOS DE VIDRO DE WHISKY 260 ML; Abridor de coco; PRATO PARA SOBREMESA: 40 pratos em material de porcelana, aplicação sobremesa, formato circular, cor branca, tipo raso, liso. TALHER DE SERVIÇOS: tais como, 2 pegador de frios, 10 garfinhos para frios, 2 facas de pão, 2 facas para frutas; 40 garfos de mesa; 40 facas de mesa AÇUCAREIRO: aço inoxidável, 300 g, com tampa - com pá para açúcar, redondo ou oval. Talher De Serviços: tais como, pegador de macarrão e carne, em aço inox tipo pinça, balde gelo com pegador e concha para molho, colheres para arroz. Travessas e Rechaud: em aço inox para uso com molhos e massas e demais refeições. 2 PACOTES DE 50 UNIDADES DE GUARDANAPO PAPEL FOLHA DUPLA GRANDE ULTRA MACIO; PORTA GUARDANAPO Todas as bebidas deverão vir acondicionadas em caixa térmica com gelo. A retirada dos materiais de apoio deve ser feita logo após o encerramento dos eventos em horário determinado pelo Município. A empresa deverá disponibilizar 1 (um funcionário) para realizar a preparação da mesa e disposição dos itens.				
02	SERVIÇOS DE BUFFET CAMARIM TIPO 2 FRIOS: 200g Mix de Nuts (castanha de caju e amendoim) 510g de Frios sortidos com 85g de cada variedade a seguir: queijo do reino, queijo mussarela, salaminho, queijo provolone, presunto prato e queijo azul; BOLOS: BOLO REGIONAIS: podendo ser de macaxeira, pé de moleque OU milho assado de aproximadamente 1 kg sendo 120g em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura da fruta; ou BOLO BRANCO: Bolo feito com trigo de aproximadamente 1 kg sendo 120g e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e sem cobertura. ou BOLO DE CHOCOLATE: Bolo feito com chocolate em pó e assado em forma com	UND.	08	R\$ 1.042,10	R\$ 8.336,80

furo central 30 cm de diâmetro e com cobertura FRUTAS: Cesta de frutas com os seguintes itens 4 unid: Maçã, 3 cacho de Uva sem semente, 1 palma sendo com 8 Bananas, 3 unid de kiwi, 2 unid de pitaya e 3 Goiaba. SALGADOS: 100 (cem) salgados sortidos com quantidades variáveis das seguintes variedades: Coxinha, Bolinho de Queijo, Empada, Enroladinho de frango, quiches diversos. DOCES E BOMBONS: 100 (Cem) Doces sortidos com quantidades iguais das seguintes variedades: (Brigadeiro, coco queimado, Surpresa de Uva, Beijinho) 02 Chicletes Trident (menta e hortelã); caixas de bombom Garoto, laka ou similar; BEBIDAS: CAFÉ: Café em garrafa térmica com capacidade de 1l. CHÁ: Água em garrafa térmica com capacidade de 1l. Contendo no mínimo 3 caixas de chá com 10 sachês de 10g cada nos sabores maçã, hortelã e erva cidreira. 02 (Duas) caixas de SUCO 1L (Dell Valle, Tiau ou superior) sabor manga, goiaba ou caju; 03 (Três) águas de coco naturais no coco; 02 (Duas) UNIDADES de ÁGUA MINERAL: Armazenada em garrafa pet com capacidade de 500ml. 24 (vinte e quatro) unidades de água mineral com gás; 06 (seis) energéticos; 12 (doze) isotônicos variados; 24 (vinte e quatro) UNIDADES DE REFRIGERANTE em lata de 350 ml com capacidade de 350ml de sabores variados sendo 3 variedades entre: (coca-cola, guaraná, soda, sprite, fanta) 03 (Cinco) águas tônica ZERO; MATERIAL DE APOIO: XÍCARAS: Jogo de 15 xícaras com pires em material porcelana, tipo café, cor branca, capacidade 200 ml, características adicionais com pires, liso. TAÇAS: 10 Taças De Cristal Incolor Para Vinho COPOS: 15 Copos De Vidro Incolor De 350 ML, 5 Copos De Vidro De Whisky 260 ML; Abridor de coco; PRATO PARA SOBREMESA: 30 pratos em material de porcelana, aplicação sobremesa, formato circular, cor branca, tipo liso oval. TALHER DE SERVIÇOS: tais como, pegador de macarrão e carne, em inox tipo				
---	--	--	--	--

	pinça, batinha de sopa com pegador e concha para molho, colheres para arroz. TALHER: Tais como: 30 garfos de mesa Travessas e Rechaud: em aço inox para uso com molhos em assados. AÇUCAREIRO: aço inoxidável, 300 g, com tampa – com pá para açúcar, redondo ou oval. 2 PACOTES DE 50 UNIDADES DE GUARDANAPO PAPEL FOLHA DUPLA GRANDE ULTRA MACIO; PORTA GUARDANAPO Observações finais: • Todas as bebidas deverão vir acondicionadas em caixa térmica com gelo. • A retirada dos materiais de apoio deve ser feita logo após o encerramento dos eventos em horário determinado pelo município. • A empresa deverá disponibilizar 1 (um funcionário) para realizar a preparação da mesa e disposição dos itens e recolhimento dos materiais.				
03	SERVIÇOS DE BUFFET CAMARIM TIPO 3 FRIOS: 100g Mix de Nuts (castanha de caju e amendoim); 300 g de Frios sortidos com 50 g cada variedade a seguir: queijo do reino, queijo mussarela, salaminho, queijo provolone, presunto prato e queijo azul; BOLOS: • BOLO REGIONAIS: podendo ser de macaxeira, pé de moleque OU milho assado em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura da fruta; • Bolo feito COM FRUTA podendo ser de limão, maçã, banana OU laranja assado em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura da fruta; • Bolo BRANCO: Bolo feito com trigo e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e sem cobertura; • BOLO DE CHOCOLATE: Bolo feito com chocolate em pó e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e com cobertura.  FRUTAS: Cesta de frutas com os seguintes itens: contendo 4 unid de Maçã, 3 cachos de Uva sem semente, 1 palmeira sendo 8 Bananas, 3 unid de kiwi, 2 unid de pitaya e 3 goiaba. SALGADOS:	UND.	12	R\$ 743,90	R\$ 8.926,80

100 (cem) salgados sortidos com quantidades variáveis das seguintes variedades: (Coxinha, Bolinho de Queijo, Empada, Enroladinho de frango, quiches diversos). DOCES E BOMBONS: • 02 Chicletes Trident (menta e hortelã); • 01 caixa de bombom Garoto, Ica ou similar. MASSAS: 1 quilograma de macarrão de semolina tipo penne ou parafuso, cozido conforme instruções do fornecedor. MOLHOS: 02 (Dois) tipos de molho para serem servidos com as massas sendo eles: MOLHO BRANCO e MOLHO À BOLONHESA. OU ARROZ: 1 quilograma de arroz do tipo parboilizado ou integral, cozido conforme instruções do fornecedor. PROTEÍNAS: 1 quilograma de Carne Vermelha (podendo ser de fraldinha ao molho ou grelhada) ou 1 quilograma de Carne Branca tipo peixe (podendo ser de primeira linha como Pescada ou Tilápia grelhado) ou 1 quilograma de Carne Branca do tipo peito de frango grelhado ou assado. ACOMPANHAMENTOS: Salada de folhas à escolher entre: Salada verde, de repolho, de beterraba, de cenoura ralada, de batatas inglesas, vinagrete, etc. LANCHES E FAST-FOOD: Sanduíche, cachorro quente, hambúrguer ou pizza à escolher.  BEBIDAS: • CAFÉ: Café de boa qualidade (3 corações, Pílo ou superior) em pó coado em água em garrafa térmica de boa qualidade com capacidade de 1L. • CHÁ: 02 (duas) caixas de chá em sachê armazenada em garrafa térmica de boa qualidade de 1L sem açúcar. Contendo no mínimo 3 sabores variados com 15 sachês de 10g cada nos sabores maçã, hortelã e erva cidreira. • 04 (Quatro) caixas de SUCO 1L (Dell Valle, Tiau ou superior) sabor manga, goiaba ou caju;				
--	--	--	--	--

	• 01 (Uma) garrafa de suco integral de uva tinto; • 03 (Três) águas de coco naturais ainda no coco; • 20 (vinte) unidades de ÁGUA MINERAL: Armazenada em garrafa pet com capacidade de 500ml; • 04 (quatro) unidades de água mineral com gás; • 06 (seis) energéticos; • 04 (quatro) Gatorades sabores variados; • 24 (vinte e quatro) UNIDADES DE REFRIGERANTE em lata de alumínio com capacidade de 350ml de sabores variados sendo o mínimo contendo essas opções: CocaCola, Guaraná Antarctica; • 03 (três) Águas tônica. MATERIAL DE APOIO: • Prato Para Sobremesa: 20 pratos em material de porcelana, aplicação sobremesa, formato circular, cor branca, tipo raso, liso. • TAÇAS: 20 taças pequenas, material vidro, capacidade 300 ml, lisa, transparente. • Talher de Serviços: tais como, pegador de macarrão e carne, em inox tipo pinça, balde gelo com pegador e concha para arroz. • Talheres: tais como: 20 garfos de mesa • Travessas e Rechaud: em aço inox para uso com molhos em massas. • Açucareiro: Aço inoxidável, 300 g, com tampa – com pá para açúcar, redondo ou oval. • Dois Pacotes de 50 Unidades de Guardanapo papel folha dupla grande ultra macio; • Porta Guardanapo. Observações finais: • Todas as bebidas deverão vir acondicionadas em caixa térmica com gelo. • A retirada dos materiais de apoio deve ser feita logo após o encerramento dos eventos em horário determinado pelo município. • A empresa deverá disponibilizar 1 (um funcionário) para realizar a preparação da mesa e disposição dos itens e recolhimento dos materiais.				
04	SERVIÇOS DE BUFFET CAMARIM TIPO 4 (ATRAÇÕES LOCAIS) BOLOS: • Bolo Branco: feito com trigo, aproximadamente 1 kg (120 g a fatia), assado em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura de fruta. • Bolo de Chocolate: feito com chocolate em pó, aproximadamente 1 kg	UND.	05	R\$ 529,00	R\$ 2.645,00

(120 g a fatia), assado em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura. SALGADOS: • 100 (cem) unidades de salgados sortidos com variedades como: • Coxinha • Bolinho de queijo • Empada • Enroladinho de frango • Quiches diversos • Cesta de mini pães, contendo: pão delícia de queijo do reino, pão delícia de calabresa. • Cestinha de charque com geleia de pimenta. • Os salgados deverão vir embalados em caixa de papelão que garanta integridade dos produtos no manuseio e distribuição aos usuários. BEBIDAS: • Café: servido em garrafa térmica com capacidade de 1 litro. • 02 (duas) caixas de suco 1L (Dell Valle, Tial ou similar) sabores: maçã, goiaba ou caju. • 10 (dez) unidades de água mineral de 500 ml. • 08 (oito) unidades de refrigerante em lata de 350 ml (Coca-Cola, Guaraná Antarctica). MATERIAL DE APOIO: • Xícaras: jogo de 15 unidades com pires em porcelana (chá, cor branca, capacidade 200 ml). • Taças: • 10 taças de cristal incolor para vinho. • 15 copos de vidro incolor de 350 ml. • 5 copos de vidro de whisky (260 ml). • Abridor de coco. • Pratos para sobremesa: 10 pratos de porcelana, formato circular, lisos, brancos. • Talheres de serviço: 2 pegadores de frios, 10 garfinhos para frios, 2 facas de pão, 2 facas para frutas, 30 garfos de mesa. • Açucareiro: aço inoxidável, 300 g, com tampa, redondo ou oval. • Forro de mesa: em tecido gabardine ou superior, medindo 3 metros, cor definida posteriormente. • 02 (dois) pacotes de 50 unidades de guardanapo de papel folha dupla grande ultra macio.				
--	--	--	--	--

1.2 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.

1.3 Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.4 O prazo de vigência da contratação é de 12 (Doze) Meses, contados da assinatura do Instrumento Contratual e sua divulgação acontecerá no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, prorrogável por até 10 (Dez) anos, na forma dos arts. 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

1.5 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de camarim é fundamental para atender às necessidades logísticas e operacionais dos eventos promovidos pela Secretaria de Cultura do Município de Lagoa do Carro/PE. Considerando que as atividades culturais realizadas no município, como festivais, apresentações musicais, peças teatrais e demais eventos artísticos, exigem uma estrutura adequada para os artistas e técnicos envolvidos, é imprescindível garantir o suporte necessário para o conforto, segurança e a preparação prévia aos espetáculos.

A prestação de serviços de camarim envolve a disponibilização de espaços equipados, com profissionais capacitados, para atender as necessidades de artistas e equipe técnica durante os eventos. Entre as atividades previstas, estão: organização e limpeza dos camarins, fornecimento de infraestrutura básica (como toalhas, espelhos, água, alimentação leve e outros itens necessários), e apoio aos artistas antes e após suas apresentações.

Além disso, a presença de uma empresa especializada contribui para a excelência na execução dos eventos, garantindo que os profissionais envolvidos possam se concentrar nas suas apresentações, sem que haja contratempos logísticos, o que melhora a qualidade geral das atividades culturais realizadas no município.

Portanto, a contratação deste serviço é imprescindível para o bom andamento dos eventos da Secretaria de Cultura, além de contribuir para a valorização e o bom atendimento aos artistas, proporcionando um ambiente adequado e confortável para o sucesso das atividades culturais de Lagoa do Carro/PE.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1 Os Produtos devem estar de acordo com as especificações deste termo de referência, em caso de impossibilidade devidamente justificada do fornecimento destas, poderão ser paralelas, desde que previamente aprovadas pela Administração.

3.2. Entregar os produtos no prazo máximo de até 02 HORAS de antecedência, conforme necessidades da Secretaria demandante.

3.4 Os itens adquiridos deverão ser entregues pela contratada no seguinte local citado na Ordem de Fornecimento, com indicação do local e horário.

3.5 O transporte e as efetivas condições dos itens adquiridos são de responsabilidade da empresa fornecedora, considerando que devem se encontrar devidamente fechados, embalados adequadamente, protegidos de possíveis intempéries. Os Produtos deverão ser novos, sem uso, em perfeitas condições, estarem acompanhados de sua documentação técnica (se houver), contendo manuais, e garantia do fabricante.

4. DA PROPOSTA

4.1. Na apresentação da proposta comercial deverão estar incluídas todas e quaisquer despesas necessárias para a perfeita execução do objeto, tais como, transporte, tributos, fretes, encargos sociais, seguros e demais despesas inerentes à execução do objeto.

4.2 Os preços ofertados nas propostas apresentadas não poderão ser superiores aos fixados pelo município.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1 Condições de entrega:

O prazo de entrega dos bens é de até 02 HORAS de antecedência, conforme necessidades da Secretaria demandante, contados do efetivo recebimento da Ordem de Fornecimento.

5.1.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 03 (três) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.1.3. Os bens deverão ser entregues no endereço citado na Ordem de Fornecimento, com indicação do local e horário.

6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

6.1. Recebimento do objeto:

6.1.1 Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a Nota Fiscal/Fatura, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

6.1.2 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 01 (uma) hora, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.1.3 O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

6.1.4 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

6.1.5 O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

6.1.6 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7 – DO PAGAMENTO

7.1 O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

7.1.1 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação de índice oficial do governo em vigência.

7.2 Forma de pagamento:

7.2.1 O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

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

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

7.2.4 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.2.5 O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8 – DAS PENALIDADES

8.1 - O não cumprimento das condições estipuladas neste Termo de Referência implicará na adoção de medidas e penalidades previstas em lei.

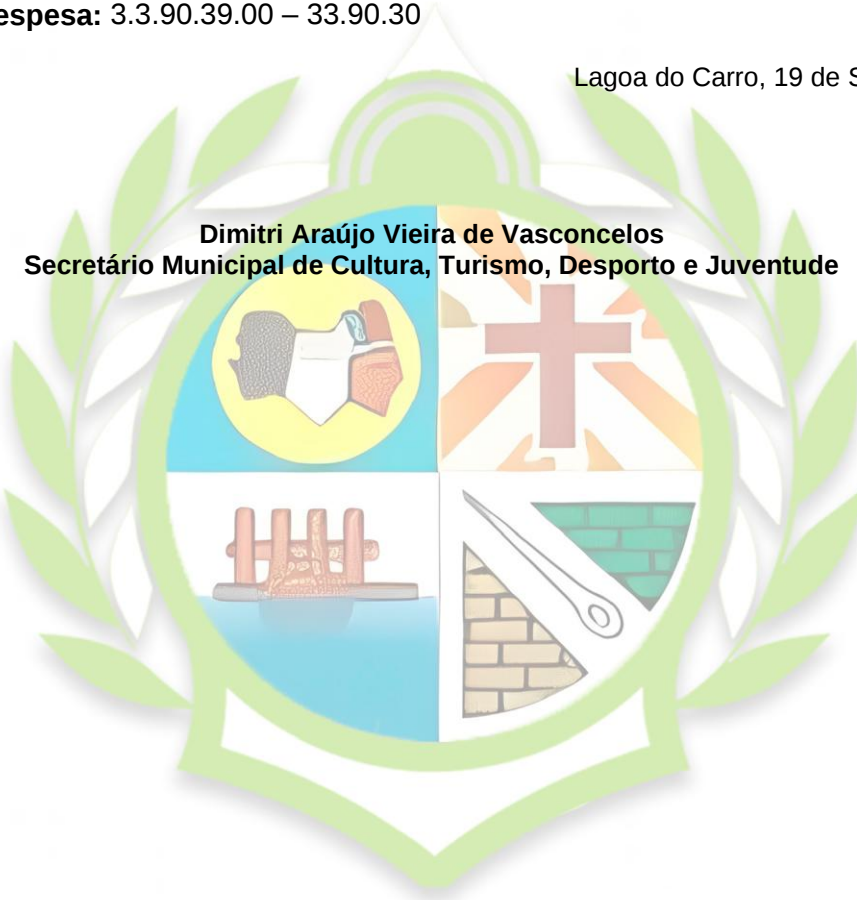
9 – DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA

9.1 - As despesas com a execução de eventual ajuste, correrão à conta de dotação específica, constante do orçamento de 2025:

Projeto Atividade: 13 3920247 2031 0000

Elemento de Despesa: 3.3.90.39.00 – 33.90.30

Lagoa do Carro, 19 de Setembro de 2025.



Dimitri Araújo Vieira de Vasconcelos
Secretário Municipal de Cultura, Turismo, Desporto e Juventude

ANEXO II
MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

DISPENSA DE VALOR Nº 029/2025 - COM BASE NO ART. Nº 75, INCISO II da Lei 14.133/2021

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE CAMARIM, PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DOS EVENTOS DA SECRETARIA DE CULTURA, DO MUNICÍPIO DE LAGOA DO CARRO/PE.

PROPOSTA:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	VALOR TOTAL				

Valor Global da Proposta;

Validade da Proposta 60 (sessenta) dias;

Despesas inerentes a impostos, tributos, contratação de pessoal e outros, correrão totalmente por conta da Empresa contratada;

Razão social; - Nº do CNPJ:

Endereço:

Apresentamos nossa proposta conforme o Item e preço, estabelecidos no Edital.

Lagoa do Carro, _____ de _____ de 2025.

Assinatura do Responsável CPF:

Obs.: Identificação, assinatura do representante legal e carimbo do CNPJ, se houver.

ANEXO III

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE LAGOA DO CARRO, POR INTERMÉDIO DO XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX E A EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.

CONTRATANTE: O MUNICÍPIO DE LAGOA DO CARRO/PE, por intermédio do XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ sob o Nº XXXXXXXXXXXXX, com sede na XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, neste ato representado pelo Prefeito Sr. xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, brasileira, cédula de identidade nº xxxxxxxxxxxx, inscrito no CPF/MF sob o nº xxxxxxxxxxxx residente e domiciliada nesta cidade;

CONTRATADA: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ sob o Nº XXXXXXXXXXXXXXX, com sede XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, TEL.: (XX) XXXXXXXXXXXXX E-mail: XXXXXXXXXXXXXXX, neste ato representado pelo Sr. XXXXXXXXXXXXXXX, inscrito no CPF/MF sob o nº XXXXXXXXXXXXXXX.

Os **CONTRATANTES**, em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e aos preceitos de direito público, aplicados, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, inclusive Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 – Código de Defesa do Consumidor, celebram o presente contrato, decorrente do **Processo Administrativo nº XXX/2025-PML** e do **Dispensa de Valor nº XXX/2025**, mediante as cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O presente instrumento tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE CAMARIM, PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DOS EVENTOS DA SECRETARIA DE CULTURA, DO MUNICÍPIO DE LAGOA DO CARRO/PE**, conforme especificações e condições constantes no TR a que este Contrato se vincula e seus anexos.

1.1 São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.1.1. O Termo de Referência que embasou a contratação;
- 1.1.2. O Edital da Licitação;
- 1.1.3. A Proposta do Contratado; e
- 1.1.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA

2.1 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato, na forma dos artigos 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1 MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

3.1.1 O prazo de entrega dos bens é de até 02 HORAS de antecedência, conforme necessidades da Secretaria demandante, contados do efetivo recebimento da Ordem de Fornecimento.

3.1.2 Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 03 (três) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

3.1.3 Os bens deverão ser entregues no endereço citado na Ordem de Fornecimento, com indicação do local e horário.

3.2 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

3.2.4 As comunicações entre o Contratante e a Contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

3.2.5 O Contratante poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

3.3 Fiscalização:

3.3.2 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

3.4 Fiscalização Técnica:

3.4.2 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

3.4.3 O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

3.4.4 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

3.4.5 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

3.4.6 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

3.4.7 O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

3.5 Fiscalização Administrativa:

3.5.2 O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

3.5.3 Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

3.6 Gestor do Contrato:

3.6.2 O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

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

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

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

3.6.6 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

3.6.6 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor total da contratação é de R\$(...) (...valor por extenso...).

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao Contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6. CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento ao Contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em (.../.../...).

7.2. Após o interregno de 1 (um) ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

- 7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- 7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

1. CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do Contratante:

- 8.1.1. exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 8.1.2. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.1.3. notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 8.1.4. acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 8.1.5. comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal quanto 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;
- 8.1.6. efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
- 8.1.7. aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.1.8. cientificar o órgão de representação judicial do Contratante para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.1.9. responder eventuais pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 20 (vinte) dias;
- 8.1.10. explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 8.1.10.1. Concluída a instrução do requerimento, a Administração terá o prazo de 1 (um) mês para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.
- 8.1.11. os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais, quando for o caso.
- 8.2. 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.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

- 9.1.1. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os arts. 12, 13 e 17 a 27 do Código de Defesa do Consumidor ([Lei nº 8.078, de 1990](#));
- 9.1.2. comunicar ao 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;
- 9.1.3. atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.1.4. 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;
- 9.1.5. 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;
- 9.1.6. quando não for possível a verificação da regularidade no SICAF, o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do Contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 9.1.7. responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;
- 9.1.8. 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;
- 9.1.9. 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;
- 9.1.10. manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.1.11. 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;
- 9.1.11.1. A contratação de aprendizes deverá atender, prioritariamente, aos adolescentes com idade entre quatorze e dezoito anos, nos termos do art. 53 do Decreto Federal nº 9.579, de 22 de novembro de 2018.
- 9.1.12. comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;
- 9.1.13. guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.1.14. 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](#);
- 9.1.15. cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;
- 9.1.16. alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e

utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

9.1.17. 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;

9.1.18. conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;

9.1.19. submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;

9.1.20. não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis 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.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o Contratado que:

11.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;

11.1.2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

11.1.3. der causa à inexecução total do contrato;

11.1.4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

11.1.5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

11.1.6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;

11.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

11.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

11.2.1. **Advertência**, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

11.2.2. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 11.1.2 a 11.1.4 do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

11.2.3. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 11.1.5 a 11.1.8 do subitem acima deste Contrato, bem como nos subitens 11.1.2 a 11.1.4 do subitem acima deste Contrato que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

11.2.4. **Multa:**

11.2.4.1. moratória de 0,5% (zero cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 05 (cinco) dias;

11.2.4.2. moratória de 0,5% (zero cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 20% (vinte por cento) pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

11.2.4.3. compensatória, para as infrações previstas nos itens 11.1.1 a 11.1.4, de 0,5% (cinco décimos por cento) a 15% (quinze por cento) do valor do Contrato;

11.2.4.4. compensatória, para as infrações previstas nos itens 11.1.5 a 11.1.8, de 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) do valor do Contrato.

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157 da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 20 (vinte) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no *caput* e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

11.6.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

11.6.2. as peculiaridades do caso concreto;

11.6.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.6.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

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

11.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159 da Lei nº 14.133, de 2021).

11.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160 da Lei nº 14.133, de 2021).

11.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no CEIS e no CNEP, instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal (art. 161 da Lei nº 14.133, de 2021).

11.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contratantes.

12.1.1. O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

12.1.2. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do Contratado pelo Contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência daquele dia.

12.1.3. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

12.2. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.2.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

12.2.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.2.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.3. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

12.3.1. balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.3.2. relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.3.3. indenizações e multas.

12.4. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

12.5. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado 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 (art. 14, inciso IV, da Lei nº 14.133, de 2021).

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

13.2. 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.

13.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da Procuradoria Geral do município, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

13.4. 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, de 2021.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento geral do Município deste exercício, na dotação abaixo discriminada.

14.1.1. **Programa de Trabalho:** XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

14.1.2. Elemento de Despesa: XXXXXXXXXXXXXXX

14.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – CASOS OMISSOS

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e em demais normas aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao Contratante providenciar a publicação deste instrumento no PNCP.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1. Fica eleito o foro da comarca de Carpina/PE, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

Para firmeza e validade do pactuado, este termo de contrato foi lavrado em 2 (duas) vias de igual teor e forma, o qual, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos Contratantes.

LAGOA DO CARRO, em (...) de (...) de (...).

CONTRATANTE
CONTRATADO

TESTEMUNHA
TESTEMUNHA

CPF Nº
CPF Nº