

AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 022/2024 - DISPENSA DE VALOR Nº 021/2024 CONTRATAÇÃO DIRETA Nº 039/2024

FUNDAMENTAÇÃO: ART. Nº 75, INCISO II da Lei 14.133/2021

O MUNICÍPIO DE PAUDALHO-PE, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 11.097.383/0001-84, com sede na Avenida Raul Bandeira, nº 21, Centro, Paudalho - Pernambuco, por intermédio do FUNDO MUNICIPAL DE CULTURA DE PAUDALHO - FMCP, inscrita no CNPJ Nº 50.449.759/0001-24, torna público que, realizará Chamada Pública, 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 20/06/2024, ÀS 14:00 HORAS
REFERÊNCIAS DE HORÁRIO:	HORÁRIO DE BRASÍLIA-DF
ENDEREÇO ELETRÔNICO PARA ENVIO DAS PROPOSTAS E DOCUMENTAÇÃO:	contratacaodireta.paudalho@gmail.com
LINK DO EDITAL:	https://transparencia.paudalho.pe.gov.br/app/pe/paudalho/1/avisos-dispensas-de-licitacao

1.0 - DO OBJETO:

1.1 Constitui objeto desta dispensa a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET DE CAMARIM NO SÃO JOÃO 2024 DO MUNICÍPIO DE PAUDALHO/PE.**

1.2 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.

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 de Paudalho/PE, para exercício de 2024, na classificação abaixo:

Projeto Atividade: Projeto Atividade: 13.122.1301.4041.0000 - Elemento de Despesa: 33.90.30

3.0 - DO VALOR ESTIMADO:

3.1 - O valor global estimado para contratação será de **R\$ 56.766,67 (CINQUENTA E SEIS MIL, SETECENTOS E SESENTA E SEIS REAIS E SESENTA E SETE CENTAVOS).**

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

4.1. A presente **CHAMADA PÚBLICA** 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.paudalho@gmail.com, preferencialmente fazendo referência a **DISPENSA DE VALOR Nº 021/2024**.

4.1.1 Limite para Apresentação da Proposta de Preços e Documentos de Habilitação: **20/06/2024 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 Habilitação - Qualificação Técnica

4.3.1 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica, Comprovando a aptidão para a prestação dos serviços, equivalente ou superior com o objeto desta contratação, por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

4.4 Proposta de Preço/Cotação:

- 4.4.1 A Proposta de preço deverá ser apresentada conforme modelo constante no Anexo II deste Edital.
- 4.4.2 As propostas de preço que não estiverem em consonância com as exigências deste Edital serão desconsideradas julgando-se pela desclassificação.
- 4.4.3 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 Chamada Pública, 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 Chamada Pública, no todo ou em parte, sempre que acontecer ilegalidade, de ofício ou por provocação.

6.3. A anulação do procedimento de Chamada Pública, 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.

Paudalho - PE, 17 de Junho de 2024.

João Batista Silvino
Secretário de Cultura, Turismo, Lazer e Juventude

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 SERVIÇO DE BUFFET DE CAMARIM NO SÃO JOÃO 2024 DO MUNICÍPIO DE PAUDALHO/PE, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Especificação	Unid.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
01	<p>SERVIÇOS DE BUFFET CAMARIM TIPO 1</p> <p>FRIOS</p> <p>750g de Frios sortidos com 150g de cada variedade a seguir: queijo do reino queijo mussarela, Salaminho, queijo Provolone, presunto Prato, queijo Azul. Cesta de mine pães, contendo; (pão delícia de queijo do reino, pão delícia de calabresa); Cestinha de charque com geleia de pimenta. 300 g de Mix de Nuts (nozes, castanha de caju, amêndoas, amendoim, passas);</p> <p>FRUTAS:</p> <p>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 , 3 unid de pitaya e 5 de goiaba.</p> <p>BOLOS</p> <p>BOLO REGIONAIS: podendo ser de macaxeira , pé de moleque OU milho assado de aproximadamente 1 kg sendo 120 g em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura da fruta;</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>SALGADOS:</p> <p>200 (duzentos) salgados sortidos com quantidades variáveis das seguintes variedades: (Coxinha, Bolinho de Queijo, Empada, Canudinho de frango, quiches diversos.</p> <p>DOCES E BOMBONS:</p> <p>100 (Cem) Doces sortidos com quantidades iguais das seguintes variedades: (Brigadeiro, coco queimado, Surpresa de Uva, Beijinho); 02 Chicletes Trident (menta e hortelã); 01 caixas de bombom Garoto, laka ou similar;</p> <p>MASSA:</p> <p>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</p>	Serviço (P/ 40 Pessoas)	9	R\$ 2.933,33	R\$ 26.399,97



	<p>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 selecta cozido, purê de batata inglesa, OPÇÕES DE FAST-FOOD; Sendo cachorro quente, hambúrguer ou pizza a escolher</p> <p>BEBIDAS:</p> <p>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 AGUA MINERAL: Armazenada em garrafa tipo pet com capacidade de 500ml. 12 (Doze) unidades de água mineral com gás; 15 (quinze) sabores variados de energético; 12 (Doze) Gatorades diversos 30 (trinta)) UNIDADES DE REFRIGERANTE em lata de alumínio com capacidade de 350ml de sabores variados sendo e variedades entre essas opções: CocaCola, Guaraná Antártica. 05 (Cinco) Água tônica.</p> <p>MATERIAL DE APOIO:</p> <p>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 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: 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; 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 em assas e demais refeições. 2 PACOTES DE 50 UNIDADES DE GUARDANAPO PAPEL FOLHA DUPLA GRANDE ULTRA MACIO; PORTA GUARDANAPO</p> <p>Todos 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.</p>				
02	<p>SERVICOS DE BUFFET CAMARIM TIPO 2</p> <p>FRIOS:</p> <p>200g Mix de Nuts (nozes, castanha de caju, amêndoas, amendoim, passas) 510g de Frios sortidos com 85g de cada variedade a seguir: queijo do reino , queijo mussarela , Salaminho, queijo Provolone, presunto Prato e queijo Azul;</p> <p>BOLOS:</p>	Serviço (P/ 30 Pessoas)	5	R\$ 2.333,33	R\$ 11.666,65



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; 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

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 4 unid: Maçã, 3 cachos de Uva sem semente, 1 palma sendo com 8 Banana, 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, Canudinho 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 (Quatro) caixas de SUCO 1L (Dell Valle, Tiau ou superior) sabor manga, goiaba ou caju;

03 (Três) águas de coco naturais ainda no coco;

20 (Vinte) unidades de AGUA MINERAL: Armazenada em garrafa tipo pet com capacidade de 500ml.

04 (Quatro) unidades de água mineral com gás;

06 (Seis) energético;;

04 (Quatro) Gatorades variados;

24 (vinte e quatro) UNIDADES DE REFRIGERANTE em lata de alumínio com capacidade de 350ml de sabores variados sendo e variedades entre essas opções: CocaCola, Guaraná Antártica.

03 (Cinco) Água tônica ZERO; 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: 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 raso, liso.

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.

Talher: Tais como: 30 garfos de mesa

Travessas e Rechaud: em aço inox para uso com molhos em assas.

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

Todos 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.				
03	<p>SERVIÇOS DE BUFFET CAMARIM TIPO 3</p> <p>FRIOS:</p> <p>100g Mix de Nuts (nozes, castanha de caju, amêndoas, amendoim, passas) 300 de Frios sortidos com 50 g cada variedade a seguir: queijo do reino , queijo mussarela, Salaminho, queijo Provolone, presunto Prato e queijo Azul;</p> <p>BOLOS:</p> <p>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</p> <p>FRUTAS:</p> <p>Cesta de frutas com os seguintes itens: contendo 4 unid de Maçã, 3 cachos de Uva sem semente, 1 palma sendo 8 Banana, 3 unid de kiwi , 2 unid de pitaya e 3 goiaba.</p> <p>SALGADOS:</p> <p>100 (cem) salgados sortidos com quantidades variáveis das seguintes variedades: (Coxinha, Bolinho de Queijo, Empada, Canudinho de frango, quiches diversos.</p> <p>DOCES E BOMBONS:</p> <p>02 Chicletes Trident (menta e hortelã); 01 caixas de bombom Garoto, laka 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).</p> <p>ACOMPANHAMENTO; Sendo dois tipo a escolher entre; Salada tropical, Legumes selecta cozido, purê de batata inglesa,</p> <p>OPÇÕES DE FAST-FOOD; Sendo cachorro quente, hambúrguer ou pizza a escolher</p> <p>Conforme solicitação do município, caso seja necessário, o fornecedor deverá preparar opções sem glúten.</p> <p>BEBIDAS:</p> <p>CAFÉ: Café de boa qualidade (3 corações, Pilão ou superior) coado quente e sem açúcar em garrafa térmica de boa qualidade com capacidade de 1l. CHÁ: Água fervendo sem açúcar armazenada em garrafa térmica com capacidade de 1l e sem uso anterior. Contendo no mínimo 3 caixas de chá com 15 sachês de 10g cada nos sabores maçã, hortelã e erva cidreira.</p>	Serviço (P/ 20 Pessoas)	9	R\$ 1.566,67	R\$ 14.100,03



	<p>04 (Quatro) caixas de SUCO 1L (Dell Valle, Tiau ou superior) sabor manga, goiaba ou caju; 01 (Uma) garrafa e suco integral de uva tinto; 03 (Três) águas de coco naturais ainda no coco; 20 (Vinte) unidades de AGUA MINERAL: Armazenada em garrafa tipo pet com capacidade de 500ml. 04 (Quatro) unidades de água mineral com gás;</p> <p>06 (Seis) Energético; 04 (Quatro) Gatorades sabores variados; 24 (Vinte e Quatro) UNIDADES DE REFRIGERANTE em lata de alumínio com capacidade de 350ml de sabores variados sendo e variedades entre essas opções: CocaCola, Guaraná Antártica. 05 (Cinco) Água 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 aço inox tipo pinça, balde gelo com pegador e concha para molho, colheres para arroz. Talher: Tais como: 20 garfos de mesa Travessas e Rechaud: em aço inox para uso com molhos massas. Açucareiro: Aço inoxidável, 300 g, com tampa - com pá para açúcar, redondo ou oval. 02 (Dois) Pacotes de 50 Unidades de Guardanapo papel folha dupla grande ultra macio; Porta Guardanapo.</p> <p>Todos 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.</p>				
04	<p>SERVIÇOS DE BUFFET CAMARIM TIPO 4 (ATRAÇÕES LOCAIS)</p> <p>BOLOS:</p> <p>BOLO BRANCO: Bolo feito com trigo de aproximadamente 1 kg sendo 120g ,assado em forma com furo central de 30 cm de diâmetro e com cobertura da fruta; BOLO DE CHOCOLATE: Bolo feito com chocolate em pó de aproximadamente 1 kg sendo 120 g e assado em forma com furo central 30 cm de diâmetro e com cobertura</p> <p>SALGADOS:</p> <p>100 (cem) salgados sortidos com quantidades variáveis das seguintes variedades: (Coxinha, Bolinho de Queijo, Empada, Canudinho de frango, quiches diversos. Cesta de mine pães, contendo; (pão delícia de queijo do reino, pão delícia de calabresa); Cestinha de charque com geleia de pimenta. Obs: Os salgados deverão vir embalados em caixa de papelão que garanta a integridade dos produtos no manuseio e distribuição aos usuários</p> <p>BEBIDAS:</p> <p>CAFÉ: Café servido em garrafa térmica com capacidade de 1l. 02 (dois) caixas de SUCO 1L (Dell Valle, Tiau ou superior) sabor manga, goiaba ou caju; 10 (dez) unidades de ÁGUA MINERAL: Armazenada em garrafa tipo pet com capacidade de 500ml. 08 (Oito) UNIDADES DE REFRIGERANTE em lata de alumínio com capacidade de 350ml de sabores variados sendo e variedades</p>	Serviço (P/ 10 Pessoas)	6	R\$ 766,67	R\$ 4.600,02

<p>entre essas opções: CocaCola, Guaraná Antártica.</p> <p>MATERIAL DE APOIO:</p> <p>XÍCARAS: Jogo de 15 xícaras com pires em material porcelana, tipo chá, cor branca, capacidade 200 ml, características adicionais com pires, liso.</p> <p>TAÇAS: 10 Taças De Cristal Incolor Para Vinho</p> <p>COPOS: 15 Copos De Vidro Incolor De 350 ML, 5 Copos De Vidro De Whisky 260 ML;</p> <p>Abridor de coco;</p> <p>PRATO PARA SOBREMESA: 10 pratos em material de porcelana, aplicação sobremesa, formato circular, cor branca, tipo raso, liso.</p> <p>TALHER DE SERVIÇOS: Tais como; 2 pegador de frios, 10 garfinhos para frios, 2 facas de pão, 2 facas para frutas; 30 garfos de mesa;</p> <p>AÇUCAREIRO: aço inoxidável, 300 g, com tampa - com pá para açúcar, redondo ou oval.</p> <p>FORRO DE MESA: em tecido gabardine ou superior medindo 3 metros em cores a serem definidas posteriormente.</p> <p>02 (Dois) PACOTES DE 50 UNIDADES DE GUARDANAPO PAPEL FOLHA DUPLA GRANDE ULTRA MACIO;</p>				
VALOR TOTAL				R\$ 56.766,67

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 O Município de Paudalho, através do Fundo Municipal de Cultura, nos termos do inciso XXIII do art. 6º da Lei nº 14.133/2021, vem apresentar o presente Termo de Referência visando a contratação da prestação de SERVIÇO DE BUFFET DE CAMARIM NO SÃO JOÃO 2024, serviço essencial na produção do evento, garantindo o bem estar dos profissionais do setor artístico que se apresentarão nesta festividade.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. A descrição deste objeto, abrange os seguintes requisitos da contratação:
3.1.1. Apresentar e atender a todas as exigências relativas a documentação exigida.

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 A prestação dos serviços seguirá a seguinte dinâmica:

5.2. Os serviços serão executados, após assinatura do contrato e conforme solicitação feita pelo Fiscal do Contrato, a ser designado.

6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

6.1. Os serviços deverão ser executados imediatamente após recebimento da autorização de ordem de serviços ou Nota de Empenho, de acordo com a descrição deste termo de referência, no local, dias e horário designado pela contratante, no prazo de até 24 (vinte e quatro) contados a partir do recebimento da ordem de serviço.

6.2 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos imediatamente, a contar da notificação da (o) contratada (o), às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.3 Os serviços serão recebidos definitivamente conforme solicitação, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

6.4 Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

6.5 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

7 - DO PAGAMENTO

7.1. 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.

7.2. A inadimplência da Contratada com relação aos encargos sociais, trabalhistas, fiscais e comerciais ou indenizações não transfere à Contratante a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto contratado, de acordo com o artigo 121, parágrafo único, da Lei Federal nº. 14.133/2021.

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 2024:

Projeto Atividade: Projeto Atividade: 13.122.1301.4041.0000 - Elemento de Despesa: 33.90.30

Paudalho, 13 de junho de 2024.

Andréa Carla Barbosa Vieira Silva
Assessora Especial de Supervisão Administrativa
Matrícula nº 4978

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

DISPENSA DE VALOR Nº 021/2024 - COM BASE NO ART. Nº 75, INCISO II da Lei 14.133/2021

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET DE CAMARIM NO SÃO JOÃO 2024 DO MUNICÍPIO DE PAUDALHO/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.

Paudalho, _____ de _____ de 2024.

Assinatura do Responsável CPF:

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

ANEXO III - MINUTA DO CONTRATO

TERMO DE CONTRATO Nº XXX/2024, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICIPIO DE PAUDALHO E A EMPRESA (...), PARA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS.

CONTRATANTE: O MUNICIPIO DE PAUDALHO-PE, inscrita(o) no CNPJ sob o nº (...) e com sede na Av. Raul Bandeira, nº 021 - Centro- Paudalho-PE, através do FUNDO MUNICIPAL DE CULTIURA, inscrito no CNPJ Nº 50.449.759/0001-24, representado(a) pelo, o Sr. XXXXXXXXXXXXX;

CONTRATADO: A empresa (...nome...), inscrita no CNPJ sob o nº (...), com sede na (...endereço...) e com o seguinte endereço eletrônico (...@...), representada pelo seu (...cargo do representante legal...), Sr. (...nome...), de acordo com a representação legal que lhe é outorgada por (...procuração/contrato social/estatuto social...), inscrito no CPF sob o nº (...);

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/2024 e da Dispensa de Licitação nº XXX/2024** fundamentada no art. 75, inciso II, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, mediante as cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1.1 O objeto do contrato é a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET DE CAMARIM NO SÃO JOÃO 2024 DO MUNICÍPIO DE PAUDALHO/PE.**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2 Objeto da contratação:

ITEM	PRODUTO/SERVIÇO	UND	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1					
VALOR TOTAL					

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

1.3.1 O Termo de Referência que embasou a contratação;

1.3.2 A Autorização de Contratação Direta e/ou o Aviso de Dispensa, caso existentes;

1.3.3 A Proposta do Contratado; e Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1 A contratação tem prazo de vigência até 31 de dezembro do corrente exercício financeiro, contado da sua divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, na forma do art. 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2 O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do Contratado, previstas neste instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA - SUBCONTRATAÇÃO

3.1 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUARTA - PREÇO

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

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.

CLAÚSULA QUINTA - PAGAMENTO

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

CLÁUSULA SEXTA - REAJUSTE

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

6.2 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 Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

6.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

6.4 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).

6.5 Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

6.6 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.

6.7 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.

6.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA SÉTIMA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

São obrigações do Contratante:

7.1 exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

7.2 receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

7.3 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;

7.4 acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

7.5 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;

7.6 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; aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

7.7 cientificar o órgão de representação judicial do Contratante para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

7.8 responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 15 (quinze) dias;

AV. RAUL BANDEIRA, 21 | CENTRO | PAUDALHO - PE | CEP: 55.825-000

TEL: (81) 3636.1156 | CNPJ: 11.097.383/0001-84

www.paudalho.pe.gov.br

7.9 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.

7.10 Concluída a instrução do requerimento, a Administração terá o prazo de 15 (quinze) dias para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.

7.11 notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais, quando for o caso.

7.12 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.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

8.1 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:

8.2 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);

8.3 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;

8.4 atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

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

8.7 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;

8.8 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;

8.9 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;

8.10 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;

8.11 manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação e qualificação na contratação direta;

8.12 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;

8.13 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;

8.14 guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

8.15 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;

8.16 cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

CLÁUSULA NONA - GARANTIA DE EXECUÇÃO

9.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

10.2 der causa à inexecução parcial do contrato;

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

10.4 der causa à inexecução total do contrato;

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

10.6 apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou a execução do contrato;

10.7 praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

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

10.10 Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

10.11 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);

10.12 Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 10.1.2 a 10.1.7 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);

10.13 Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 10.1.5 a 10.1.8 do subitem acima deste Contrato, bem como nos subitens 10.1.2 a 10.1.4 do subitem acima deste Contrato que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021);

10.14 Multa:

10.15 moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;

10.16 O atraso superior a 10 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.17 compensatória, para as infrações previstas nos itens 10.1.1 a 10.1.4, de 0,5% (cinco décimos por cento) a 15% (quinze por cento) do valor do Contrato.

10.18 compensatória, para as infrações previstas nos itens 10.1.5 a 10.1.8, de 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) do valor do Contrato.

10.19 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).

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

10.21 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).

10.22 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).

10.23 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

10.24 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.

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

10.26 a natureza e a gravidade da infração cometida;

10.27 as peculiaridades do caso concreto;

10.28 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

10.29 os danos que dela provierem para o Contratante; e

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

10.31 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).

10.32 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).

10.33 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).

10.34 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.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – EXTINÇÃO CONTRATUAL

11.1 O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

11.2 Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

11.3 Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do Contratado:

- 11.4 ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
- 11.5 poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.
- 11.6 O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
- 11.7 Nesta hipótese, aplicam-se também os arts. 138 e 139 da mesma Lei.
- 11.8 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.
- 11.9 Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.
- 11.10 O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:
- 11.11 balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- 11.12 relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- 11.13 indenizações e multas.
- 11.14 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.
- 11.15 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 n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - ALTERAÇÕES

- 12.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 12.2 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.
- 12.3 As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da Procuradoria Geral do Estado, 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).
- 12.4 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](#).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 13.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do município deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

Programa de Trabalho: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Elemento de Despesa: 33.90.30.00;

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - CASOS OMISSOS

- 14.1 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.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - PUBLICAÇÃO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - FORO

16.1 Fica eleito o foro da comarca de Paudalho, 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.

16.2 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.

Paudalho, em (...) de (...) de (...).

CONTRATANTE

CONTRATADO