

#### CONTRATO DE ADESÃO Nº 129/2025

Pelo presente instrumento particular, o MUNICÍPIO DE JABOTICATUBAS, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o n° 18.715.417/0001-04, com sede administrativa na Praça Nossa Senhora da Conceição, n° 38, Centro, CEP: 35830-000, Jaboticatubas/MG, neste ato representado pelo Prefeito Municipal o Sr. Racly Araújo Andrade, inscrito sob CPF n° \*\*\*.174.\*\*\*-06 de ora em diante denominado simplesmente CONTRATANTE, e de outro lado **DANIEL ANTENOR RODRIGUES - ME**, CNPJ n° 01.889.949/0001-57, endereço Rua Benedito Quintino, n. 504, Centro, Jaboticatubas/MG, CEP 35.830-000, neste ato representado por Daniel Antenor Rodrigues, portador do CPF n° \*\*\*.824.\*\*\*-20, de agora em diante denominado simplesmente CONTRATADO, de conformidade com os arts. 74, inciso IV e 79, inciso II, da Lei Federal n° 14.133/2021, Processo n° 071/2025, Procedimento Auxiliar de Licitação de Credenciamento n° 003/2025, têm como justo e contratado o seguinte:

#### 1 CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

1.1 O presente instrumento tem por objeto o credenciamento de empresas especializadas na prestação de serviços de: Buffet completo com espaço físico e mobiliário para realização de reuniões, congressos, treinamentos e encontros institucionais promovidos pela Prefeitura Municipal de Jaboticatubas e Coffee break para realização de reuniões, congressos, treinamentos e encontros institucionais promovidos pela Prefeitura Municipal de Jaboticatubas e diária de hospedagem, conforme descrito no quadro abaixo:

ITEM	QUANT. ESTIMADA ANUAL	UNID. MED.	DETALHAMENTO	PREÇO UNITÁRIO ESTIMADO
1	20	Serviço	Coffee Break para 10 a 20 pessoas com pão de queijo, mini pães com presunto e muçarela, dois tipos de biscoitos, queijo minas, dois tipos de bolos, duas tortas salgadas, suco natural, café, leite, chá, água mineral e refrigerante. Mão de obra, materiais e todos os utensílios necessários para servir.	R\$ 1258,53
2	10	Serviço	Coffee Break para 101 a 120 pessoas com pão de queijo, mini pães com presunto e muçarela, dois tipos de biscoitos, queijo minas, dois tipos de bolos, duas tortas salgadas, suco natural, café, leite, chá, água mineral e refrigerante. Mão de obra,	K\$ 6/51,20



		1	Imptominia a tada	
		0.40276	materiais e todos os utensílios	
		Contrigo	necessários para servir.	
	Milen ene	Serviço	Coffee Break para 121 a 140	
- 5	1.0		pessoas com pão de queijo, mini	
	10		pães com presunto e muçarela,	
			dois tipos de biscoitos, queijo	\$   r   r   r   r   r   r   r   r   r
3			minas, dois tipos de bolos, duas	DA 7076 40
3 5			tortas salgadas, suco natural,	R\$ 7876,40
408			café, leite, chá, água mineral e	
świę a		Taller of the	refrigerante. Mão de obra,	L
100		No.	materiais e todos os utensílios	
-		0 4 4 4 4 4	necessários para servir.	
		Serviço	Coffee Break para 141 a 160	<del>                                     </del>
198		3	pessoas com pão de queijo, mini	
	10		pães com presunto e muçarela,	1 2 2 2 20
,00	A DA I	3,152,00	dois tipos de biscoitos, queijo	
(1 to			minas dois times de bala queljo	
4			minas, dois tipos de bolos, duas	R\$ 9001,60
			tortas salgadas, suco natural,	
12[1]	T1. V. 31		café, leite, chá, água mineral e	
			refrigerante. Mão de obra,	e · 5
		a	materiais e todos os utensílios	
			necessários para servir.	lanton i è e i e
	10 W 3	Serviço	Coffee Break para 161 a 180	
	water to a section of		pessoas com pão de queijo, mini	
	10		pães com presunto e muçarela,	F 4
	neu aon		dois tipos de biscoitos, queijo	8.50 PLANS
5	TELAST		minas, dois tipos de bolos, duas	talomes.
3	of hit best		tortas salgadas, suco natural,	R\$ 10126,80
000	e sgalti		café, leite, chá, água mineral e	ank hunenes
on it	and the second		refrigerante. Mão de obra,	CONTRACTOR OF CO.
1 5			materiais e todos os utensílios	The State of
			necessários para servir.	3073100m
		Serviço		11 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
		DCIVIÇO	Coffee Break para 181 a 200	
	10		pessoas com pão de queijo, mini	
	10		pães com presunto e muçarela,	
			dois tipos de biscoitos, queijo	and the second
6			minas, dois tipos de bolos, duas	R\$ 11252,00
2000			tortas salgadas, suco natural,	A9 11252,00
		08890	café, leite, chá, água mineral e	
		2050	refrigerante. Mão de obra,	1 17
			materiais e todos os utensílios	
	1, 2, 4	galactic dealers	necessários para servir.	
		Serviço	Coffee Break para 201 a 220	
54,7		The state of	pessoas com pão de queijo, mini	
		toward (181)	pães com presunto e muçarela,	
	10	4 5 7 5 6 6 6 6	dois tipos de biscoitos, queijo	
7	1.0	ESSERT TO STORY	minas, dois tipos de bolos, duas	
	1881	A CENTED IN	tortas salgadas, suco natural,	R\$ 12010,53
			café, leite, chá, água mineral e	
1	100		refrigerante. Mão de obra,	
	C Vin		materiais e todos os utensílios	
	81	GTATUS -	necessários para servir.	
	101	Serviço		
	889	DETATO	Coffee Break para 21 a 40 pessoas	
8	20	ite tale	com pão de queijo, mini pães com	V
J	20	fos per per l	presunto e muçarela, dois tipos	R\$ 2450,40
. 1	4 5 5		de biscoitos, queijo minas, dois	1
			tipos de bolos, duas tortas	(. / N

As.



			salgadas, suco natural, café, leite, chá, água mineral e refrigerante. Mão de obra,	
	3		materiais e todos os utensílios necessários para servir.	
	10	Serviço	Coffee Break para 221 a 240	
		301,130	pessoas com pão de queijo, mini	
			pães com presunto e muçarela, dois tipos de biscoitos, queijo	
9			minas, dois tipos de bolos, duas	
		2 2 2 2 2 3	tortas salgadas, suco natural,	R\$ 13102,40
		men - Length	café, leite, chá, água mineral e refrigerante. Mão de obra,	
a succession		1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	materiais e todos os utensílios	1 h 1918
			necessários para servir.	
	10	Serviço	Coffee Break para 241 a 260	
		1910 38	pessoas com pão de queijo, mini	
		4 - 4 -	pães com presunto e muçarela, dois tipos de biscoitos, queijo	
10		0.00	minas, dois tipos de bolos, duas	DA 14104 OF
10			tortas salgadas, suco natural,	R\$ 14194,27
			café, leite, chá, água mineral e	
0.5216	2 20 1	17 PF 120	refrigerante. Mão de obra, materiais e todos os utensílios	0.0
			necessários para servir.	
	10	Serviço	Coffee Break para 261 a 280	1.
			pessoas com pão de queijo, mini	10
			pães com presunto e muçarela,	
			dois tipos de biscoitos, queijo minas, dois tipos de bolos, duas	
11			tortas salgadas, suco natural,	R\$ 15286,13
		15.	café, leite, chá, água mineral e	
S AFT	0 00 8	icos, dos	refrigerante. Mão de obra,	
	2 400	isauden -	materiais e todos os utensílios necessários para servir.	
	10	Serviço	Coffee Break para 281 a 300	
		did Lines	pessoas com pão de queijo, mini	
			pães com presunto e muçarela,	
			dois tipos de biscoitos, queijo minas, dois tipos de bolos, duas	61
12			tortas salgadas, suco natural,	R\$ 15878,00
			café, leite, chá, água mineral e	1
		1 .601-11	refrigerante. Mão de obra,	
		1 1 2 2 2	materiais e todos os utensílios necessários para servir.	
	10	Serviço	Coffee Break para 301 a 320	
			pessoas com pão de queijo, mini	-
		1.	pães com presunto e muçarela,	
		A COURSE CO.	dois tipos de biscoitos, queijo minas, dois tipos de bolos, duas	
13			tortas salgadas, suco natural,	R\$ 16936,53
			café, leite, chá, água mineral e	
575, 51			refrigerante. Mão de obra,	2.0
			materiais e todos os utensílios	
	10	Serviço	necessários para servir. Coffee Break para 321 a 340	
14		201,170	pessoas com pão de queijo, mini	R\$ 17995,07

Po



			pães com presunto e muçarela, dois tipos de biscoitos, queijo minas, dois tipos de bolos, duas tortas salgadas, suco natural, café, leite, chá, água mineral e refrigerante. Mão de obra, materiais e todos os utensílios necessários para servir.	
15	10	Serviço	Coffee Break para 341 a 360 pessoas com pão de queijo, mini pães com presunto e muçarela, dois tipos de biscoitos, queijo minas, dois tipos de bolos, duas tortas salgadas, suco natural, café, leite, chá, água mineral e refrigerante. Mão de obra, materiais e todos os utensílios necessários para servir.	R\$ 19053,60
16			Coffee Break para 361 a 380 pessoas com pão de queijo, mini pães com presunto e muçarela, dois tipos de biscoitos, queijo minas, dois tipos de bolos, duas tortas salgadas, suco natural, café, leite, chá, água mineral e refrigerante. Mão de obra, materiais e todos os utensílios necessários para servir.	R\$ 20112,13
17	10	Serviço	Coffee Break para 381 a 400 pessoas com pão de queijo, mini pães com presunto e muçarela, dois tipos de biscoitos, queijo minas, dois tipos de bolos, duas tortas salgadas, suco natural, café, leite, chá, água mineral e refrigerante. Mão de obra, materiais e todos os utensílios necessários para servir.	R\$ 21170,67
18	10	Serviço	Coffee Break para 401 a 420 pessoas com pão de queijo, mini pães com presunto e muçarela, dois tipos de biscoitos, queijo minas, dois tipos de bolos, duas tortas salgadas, suco natural, café, leite, chá, água mineral e refrigerante. Mão de obra, materiais e todos os utensílios necessários para servir.	R\$ 22229,20
19	30	Serviço	Coffee Break para 41 a 60 pessoas com pão de queijo, mini pães com presunto e muçarela, dois tipos de biscoitos, queijo minas, dois tipos de bolos, duas tortas salgadas, suco natural, café, leite, chá, água mineral e refrigerante. Mão de obra, materiais e todos os utensílios	R\$ 3575,60



			necessários para servir.	
	10	Serviço	Coffee Break para 421 a 440	
			pessoas com pão de queijo, mini	
			pães com presunto e muçarela,	
			dois tipos de biscoitos, queijo	
20			minas, dois tipos de bolos, duas	R\$ 23287,73
			tortas salgadas, suco natural,	
			café, leite, chá, água mineral e	
		1 =	refrigerante. Mão de obra,	
8.4			materiais e todos os utensílios	
		0 - /	necessários para servir.	
		Serviço	Coffee Break para 441 a 460	18:
	*	2 2	pessoas com pão de queijo, mini	2" - "1
		5.7	pães com presunto e muçarela,	
	* _ =		dois tipos de biscoitos, queijo	
21	10	. 145	minas, dois tipos de bolos, duas	R\$ 24346,27
			tortas salgadas, suco natural,	
		0	café, leite, chá, água mineral e refrigerante. Mão de obra,	
a Toni		= =	materiais e todos os utensílios	* N
			necessários para servir.	
		Serviço	Coffee Break para 461 a 480	
	= 1	DCTATCO	pessoas com pão de queijo, mini	1.0
	~		pães com presunto e muçarela,	
		1400	dois tipos de biscoitos, queijo	2 2 2
	10		minas, dois tipos de bolos, duas	-+
22	10		tortas salgadas, suco natural,	R\$ 25404,80
		-1	café, leite, chá, água mineral e	
		- 5 .	refrigerante. Mão de obra,	
0.885.			materiais e todos os utensílios	
			necessários para servir.	
		Serviço	Coffee Break para 481 a 500	
	Led	Rail at exc	pessoas com pão de queijo, mini	
-		4,	pães com presunto e muçarela,	
	0.0	5	dois tipos de biscoitos, queijo	
23	10	- 24 - A - T-	minas, dois tipos de bolos, duas	R\$ 26463,33
		2.34	tortas salgadas, suco natural,	
	2	1 -	café, leite, chá, água mineral e	*
			refrigerante. Mão de obra,	no transfer of the second
		П	materiais e todos os utensílios	2 -
		Serviço	necessários para servir.  Coffee Break para 501 a 520	
		PETATĈO	pessoas com pão de queijo, mini	
			pães com presunto e muçarela,	
		4.	dois tipos de biscoitos, queijo	
			minas, dois tipos de bolos, duas	
24	10		tortas salgadas, suco natural,	R\$ 27521,87
	- 1		café, leite, chá, água mineral e	2 20 3
		9	refrigerante. Mão de obra,	
500,84	\$ 82.	= = 11	materiais e todos os utensílios	
			necessários para servir.	
		Serviço	Coffee Break para 521 a 540	U
			pessoas com pão de queijo, mini	1
25	10		pães com presunto e muçarela,	R\$ 28580,40
25	10		dois tipos de biscoitos, queijo	10 2000 , 40
10.200			minas, dois tipos de bolos, duas	$\sim$
~			tortas salgadas, suco natural,	A



		-		
			café, leite, chá, água mineral e	
		4	refrigerante. Mão de obra,	
	100	8 (2. 1 )	materiais e todos os utensílios	
			necessários para servir.	
		Serviço	Coffee Break para 541 a 560	1
	33		pessoas com pão de queijo, mini	
			pães com presunto e muçarela,	
			dois tipos de biscoitos, queijo	
26	10		minas, dois tipos de bolos, duas	R\$ 29638,93
			tortas salgadas, suco natural,	114 23030/33
			café, leite, chá, água mineral e	
			refrigerante. Mão de obra,	
			materiais e todos os utensílios	
			necessários para servir.	
		Serviço	Coffee Break para 561 a 580	
, 2888	6 8	V 47/2	pessoas com pão de queijo, mini	E 7 18
			pães com presunto e muçarela,	
			dois tipos de biscoitos, queijo	
27	10		minas, dois tipos de bolos, duas	R\$ 30697,47
21	10		tortas salgadas, suco natural,	NY 30091,41
			café, leite, chá, água mineral e	
			refrigerante. Mão de obra,	
	=		materiais e todos os utensílios	
	is.	2 = 617 =	necessários para servir.	
		Serviço	Coffee Break para 581 a 600	
\$ 0 m2	9 kg	2	pessoas com pão de queijo, mini	2.9
			pães com presunto e muçarela,	
			dois tipos de biscoitos, queijo	
00	1.0	. 30	minas, dois tipos de bolos, duas	-4 04754 00
28	10		tortas salgadas, suco natural,	R\$ 31756,00
			café, leite, chá, água mineral e	
	3.1	22	refrigerante. Mão de obra,	
	33 - 1 <sup>21</sup> 5	The specific of the	materiais e todos os utensílios	
	F	19150-0	necessários para servir.	
		Serviço	Coffee Break para 601 a 620	
	S 88	on the inc	pessoas com pão de queijo, mini	
		PONTED Y	pães com presunto e muçarela,	
	0	LATERIA -	dois tipos de biscoitos, queijo	
	10	ref 5	minas, dois tipos de bolos, duas	
29	10	i Cranov.	tortas salgadas, suco natural,	R\$ 32814,53
			café, leite, chá, água mineral e	
	1117	14	refrigerante. Mão de obra,	
l		9	materiais e todos os utensílios	
İ			necessários para servir.	
1 1		Serviço	Coffee Break para 61 a 80 pessoas	
7521		1 - 3	com pão de queijo, mini pães com	A
		STEED OF	presunto e muçarela, dois tipos	
		[Marriel a .	de biscoitos, queijo minas, dois	
	4 4	736 1	tipos de bolos, duas tortas	
30	30	r I de la	salgadas, suco natural, café,	R\$ 4500,80
	1	G No. 8	leite, chá, água mineral e	
		of the same of the same	refrigerante. Mão de obra,	
	100	a series	materiais e todos os utensílios	
9832	er 201	Bergaran e	necessários para servir.	
		Serviço	Coffee Break para 81 a 100	
31	20	DCTATCO	pessoas com pão de queijo, mini	R\$ 5626,00
	20	Anglig Kall Jak	pães com presunto e muçarela,	ΛΨ 3020,00
- 1			paco com presunto e muçateta,	7 6

1



			T	
			dois tipos de biscoitos, queijo minas, dois tipos de bolos, duas tortas salgadas, suco natural, café, leite, chá, água mineral e refrigerante. Mão de obra, materiais e todos os utensílios	
2.8877			necessários para servir.  Serviço de buffet completo para 10 a 20 pessoas. Entradas com mandioca, batata frita, torresmo, linguiça, pão de queijo recheado, almondegas, pastel comum de carne e queijo. Prato quente composto de arroz branco, feijão, frango caipira ou outra proteína, salada variadas, macarronada. Sobremesa de doce de leite, doce de mamão, doce de laranja, doce de figo, bolo e queijo minas. Bebidas:	
34	5	Serviço	suco natural, água mineral e refrigerantes. Todo material necessário para preparar e servir os alimentos e bebidas durante o evento. Equipe mínima de trabalho (maitre, garçons, cozinheiros, copeiros). Espaço físico coberto e completo, devidamente climatizado, incluindo mobiliário mínimo (mesas e cadeiras para atender o quantitativo de pessoas participantes), banheiros,	R\$ 4790,27
		Serviço	banheiro acessível, cozinha, copa.  Serviço de buffet completo para 101 a 120 pessoas. Entradas com mandioca, batata frita, torresmo,	
E. 882	E 2.9		linguiça, pão de queijo recheado, almondegas, pastel comum de carne e queijo. Prato quente composto de arroz branco, feijão, frango caipira ou outra proteína, salada variadas, macarronada. Sobremesa de doce de leite, doce de mamão,	
35	2		doce de laranja, doce de figo, bolo e queijo minas. Bebidas: suco natural, água mineral e refrigerantes. Todo material necessário para preparar e servir os alimentos e bebidas durante o evento. Equipe mínima de trabalho (maitre, garçons, cozinheiros,	
710,4			copeiros). Espaço físico coberto e completo, devidamente climatizado, incluindo mobiliário mínimo (mesas e cadeiras para atender o quantitativo de pessoas participantes), banheiros,	



	, ,	banheiro acessível, cozinha, copa.	
36 2	Serviço	Serviço de buffet completo para 121 a 140 pessoas. Entradas com mandioca, batata frita, torresmo, linguiça, pão de queijo recheado, almondegas, pastel comum de carne e queijo. Prato quente composto de arroz branco, feijão, frango caipira ou outra proteína, salada variadas, macarronada. Sobremesa de doce de leite, doce de mamão, doce de laranja, doce de figo, bolo e queijo minas. Bebidas: suco natural, água mineral e refrigerantes. Todo material necessário para preparar e servir os alimentos e bebidas durante o evento. Equipe mínima de trabalho (maitre, garçons, cozinheiros, copeiros). Espaço físico coberto e completo, devidamente climatizado, incluindo mobiliário mínimo (mesas e cadeiras para atender o quantitativo de pessoas participantes), banheiros, banheiro acessível, cozinha,	R\$ 29565,20
<b>37</b> 2	Serviço	Serviço de buffet completo para 141 a 160 pessoas. Entradas com mandioca, batata frita, torresmo, linguiça, pão de queijo recheado, almondegas, pastel comum de carne e queijo. Prato quente composto de arroz branco, feijão, frango caipira ou outra proteína, salada variadas, macarronada. Sobremesa de doce de leite, doce de mamão, doce de laranja, doce de figo, bolo e queijo minas. Bebidas: suco natural, água mineral e refrigerantes. Todo material necessário para preparar e servir os alimentos e bebidas durante o evento. Equipe mínima de trabalho (maitre, garçons, cozinheiros, copeiros). Espaço físico coberto e completo, devidamente climatizado, incluindo mobiliário mínimo (mesas e cadeiras para atender o quantitativo de pessoas participantes), banheiros, copa.	R\$ 33628,80
<b>38</b> 2	Serviço	Serviço de buffet completo para 161 a 180 pessoas. Entradas com mandioca, batata frita, torresmo,	R\$ 37712,40



		linguica não do queito mechando	Τ
		linguiça, pão de queijo recheado, almondegas, pastel comum de carne e queijo. Prato quente composto de arroz branco, feijão, frango caipira ou outra proteína, salada variadas, macarronada. Sobremesa de doce de leite, doce de mamão, doce de laranja, doce de figo, bolo e queijo minas. Bebidas: suco natural, água mineral e refrigerantes. Todo material necessário para preparar e servir os alimentos e bebidas durante o evento. Equipe mínima de trabalho (maitre, garçons, cozinheiros, copeiros). Espaço físico coberto	
		e completo, devidamente climatizado, incluindo mobiliário mínimo (mesas e cadeiras para atender o quantitativo de pessoas participantes), banheiro acessível, cozinha, copa.	1
	Servi	Serviço de buffet completo para 181 a 200 pessoas. Entradas com mandioca, batata frita, torresmo, linguiça, pão de queijo recheado, almondegas, pastel comum de carne e queijo. Prato quente composto de arroz branco, feijão, frango	
8.878		caipira ou outra proteína, salada variadas, macarronada. Sobremesa de doce de leite, doce de mamão, doce de laranja, doce de figo, bolo e queijo minas. Bebidas: suco natural, água mineral e	
<b>39</b> 2		refrigerantes. Todo material necessário para preparar e servir os alimentos e bebidas durante o evento. Equipe mínima de trabalho (maitre, garçons, cozinheiros, copeiros). Espaço físico coberto e completo, devidamente climatizado, incluindo mobiliário mínimo (mesas e cadeiras para atender o quantitativo de pessoas participantes), banheiros, banheiro acessível, cozinha, copa.	R\$ 41902,67
ns 51123,2	Servi	ço Serviço de buffet completo para 201 a 220 pessoas. Entradas com	
40 2		mandioca, batata frita, torresmo, linguiça, pão de queijo recheado, almondegas, pastel comum de carne e queijo. Prato quente composto de arroz branco, feijão, frango caipira ou outra proteína, salada	R\$ 45946,27



			variadas, macarronada. Sobremesa de doce de leite, doce de mamão, doce de laranja, doce de figo, bolo e queijo minas. Bebidas: suco natural, água mineral e refrigerantes. Todo material necessário para preparar e servir os alimentos e bebidas durante o evento. Equipe mínima de trabalho (maitre, garçons, cozinheiros, copeiros). Espaço físico coberto e completo, devidamente climatizado, incluindo mobiliário mínimo (mesas e cadeiras para atender o quantitativo de pessoas participantes), banheiros, copa.	
	,	Serviço	Serviço de buffet completo para 21 a 40 pessoas. Entradas com mandioca, batata frita, torresmo, linguiça, pão de queijo recheado, almondegas, pastel comum de carne e queijo. Prato quente composto de arroz branco, feijão, frango caipira ou outra proteína, salada	
41	10		variadas, macarronada. Sobremesa de doce de leite, doce de mamão, doce de laranja, doce de figo, bolo e queijo minas. Bebidas: suco natural, água mineral e refrigerantes. Todo material	R\$ 8913,87
500.1			necessário para preparar e servir os alimentos e bebidas durante o evento. Equipe mínima de trabalho (maitre, garçons, cozinheiros, copeiros). Espaço físico coberto e completo, devidamente climatizado, incluindo mobiliário	
		Serviço	mínimo (mesas e cadeiras para atender o quantitativo de pessoas participantes), banheiros, banheiro acessível, cozinha, copa.  Serviço de buffet completo para	
40			221 a 240 pessoas. Entradas com mandioca, batata frita, torresmo, linguiça, pão de queijo recheado, almondegas, pastel comum de carne e queijo. Prato quente composto	
42	2		de arroz branco, feijão, frango caipira ou outra proteína, salada variadas, macarronada. Sobremesa de doce de leite, doce de mamão, doce de laranja, doce de figo, bolo e queijo minas. Bebidas: suco natural, água mineral e	R\$ 50123,20



			refrigerantes. Todo material necessário para preparar e servir os alimentos e bebidas durante o evento. Equipe mínima de trabalho (maitre, garçons, cozinheiros, copeiros). Espaço físico coberto e completo, devidamente climatizado, incluindo mobiliário mínimo (mesas e cadeiras para atender o quantitativo de pessoas participantes), banheiros, banheiro acessível, cozinha, copa.	
43	2	Serviço	Serviço de buffet completo para 241 a 260 pessoas. Entradas com mandioca, batata frita, torresmo, linguiça, pão de queijo recheado, almondegas, pastel comum de carne e queijo. Prato quente composto de arroz branco, feijão, frango caipira ou outra proteína, salada variadas, macarronada. Sobremesa de doce de leite, doce de mamão, doce de laranja, doce de figo, bolo e queijo minas. Bebidas: suco natural, água mineral e refrigerantes. Todo material necessário para preparar e servir os alimentos e bebidas durante o evento. Equipe mínima de trabalho (maitre, garçons, cozinheiros, copeiros). Espaço físico coberto e completo, devidamente climatizado, incluindo mobiliário mínimo (mesas e cadeiras para atender o quantitativo de pessoas participantes), banheiros, banheiro acessível, cozinha,	R\$ 54300,13
44	2	Serviço	Serviço de buffet completo para 261 a 280 pessoas. Entradas com mandioca, batata frita, torresmo, linguiça, pão de queijo recheado, almondegas, pastel comum de carne e queijo. Prato quente composto de arroz branco, feijão, frango caipira ou outra proteína, salada variadas, macarronada. Sobremesa de doce de leite, doce de mamão, doce de laranja, doce de figo, bolo e queijo minas. Bebidas: suco natural, água mineral e refrigerantes. Todo material necessário para preparar e servir os alimentos e bebidas durante o evento. Equipe mínima de trabalho (maitre, garçons, cozinheiros,	R\$ 58197,07



		copeiros). Espaço físico coberto e completo, devidamente climatizado, incluindo mobiliário mínimo (mesas e cadeiras para atender o quantitativo de pessoas participantes), banheiro acessível, cozinha, copa.	
45	Serviço	Serviço de buffet completo para 281 a 300 pessoas. Entradas com mandioca, batata frita, torresmo, linguiça, pão de queijo recheado, almondegas, pastel comum de carne e queijo. Prato quente composto de arroz branco, feijão, frango caipira ou outra proteína, salada variadas, macarronada. Sobremesa de doce de leite, doce de mamão, doce de laranja, doce de figo, bolo e queijo minas. Bebidas: suco natural, água mineral e refrigerantes. Todo material necessário para preparar e servir os alimentos e bebidas durante o evento. Equipe mínima de trabalho (maitre, garçons, cozinheiros, copeiros). Espaço físico coberto e completo, devidamente climatizado, incluindo mobiliário mínimo (mesas e cadeiras para atender o quantitativo de pessoas participantes), banheiros, cozinha,	R\$ 62354,00
46	Serviço	Serviço de buffet completo para 301 a 320 pessoas. Entradas com mandioca, batata frita, torresmo, linguiça, pão de queijo recheado, almondegas, pastel comum de carne e queijo. Prato quente composto de arroz branco, feijão, frango caipira ou outra proteína, salada variadas, macarronada. Sobremesa de doce de leite, doce de mamão, doce de laranja, doce de figo, bolo e queijo minas. Bebidas: suco natural, água mineral e refrigerantes. Todo material necessário para preparar e servir os alimentos e bebidas durante o evento. Equipe mínima de trabalho (maitre, garçons, cozinheiros, copeiros). Espaço físico coberto e completo, devidamente climatizado, incluindo mobiliário mínimo (mesas e cadeiras para	R\$ 66510,93



			participantes), banheiros, banheiro acessível, cozinha,	
		-	copa.	
47	2	Serviço	Serviço de buffet completo para 321 a 340 pessoas. Entradas com mandioca, batata frita, torresmo, linguiça, pão de queijo recheado, almondegas, pastel comum de carne e queijo. Prato quente composto de arroz branco, feijão, frango caipira ou outra proteína, salada variadas, macarronada. Sobremesa de doce de leite, doce de mamão, doce de laranja, doce de figo, bolo e queijo minas. Bebidas: suco natural, água mineral e refrigerantes. Todo material necessário para preparar e servir os alimentos e bebidas durante o evento. Equipe mínima de trabalho (maitre, garçons, cozinheiros, copeiros). Espaço físico coberto e completo, devidamente climatizado, incluindo mobiliário mínimo (mesas e cadeiras para atender o quantitativo de pessoas participantes), banheiros,	R\$ 70667,87
48	2	Serviço	banheiro acessível, cozinha, copa.  Serviço de buffet completo para 341 a 360 pessoas. Entradas com mandioca, batata frita, torresmo, linguiça, pão de queijo recheado, almondegas, pastel comum de carne e queijo. Prato quente composto de arroz branco, feijão, frango caipira ou outra proteína, salada variadas, macarronada. Sobremesa de doce de leite, doce de mamão, doce de laranja, doce de figo, bolo e queijo minas. Bebidas: suco natural, água mineral e refrigerantes. Todo material necessário para preparar e servir os alimentos e bebidas durante o	R\$ 74584,80
49	2	Serviço	evento. Equipe mínima de trabalho (maitre, garçons, cozinheiros, copeiros). Espaço físico coberto e completo, devidamente climatizado, incluindo mobiliário mínimo (mesas e cadeiras para atender o quantitativo de pessoas participantes), banheiros, banheiro acessível, cozinha, copa.  Serviço de buffet completo para 361 a 380 pessoas. Entradas com	R\$ 78728,40





	_	-		
			mandioca, batata frita, torresmo,	
			linguiça, pão de queijo recheado,	
	= 89		almondegas, pastel comum de carne	
			e queijo. Prato quente composto	
			de arroz branco, feijão, frango	
			caipira ou outra proteína, salada	2 20
			variadas, macarronada. Sobremesa	2
		1.00	de doce de leite, doce de mamão,	
			doce de laranja, doce de figo,	
	1 4 4 4 5 5	1 4 4 5 27	bolo e queijo minas. Bebidas:	
	7	4 . 5	suco natural, água mineral e	
		Light I to	refrigerantes. Todo material	
	#)		necessário para preparar e servir	
İ	2.0		os alimentos e bebidas durante o	4%
}	8 8		evento. Equipe mínima de trabalho	
1330		3 7 7 7	(maitre, garçons, cozinheiros,	
		0.5	copeiros). Espaço físico coberto	
		3	e completo, devidamente	
		1 7 7 7 2 4	climatizado, incluindo mobiliário	
	3	7	mínimo (mesas e cadeiras para	
	100	Triblan = a	atender o quantitativo de pessoas	
		1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	participantes), banheiros,	
		elles" de	banheiro acessível, cozinha,	
		ea Cina in in	copa.	
		Commiss		
- 1	1 21	Serviço	Serviço de buffet completo para	
		000	381 a 400 pessoas. Entradas com	
		3.0	mandioca, batata frita, torresmo,	
	1 1		linguiça, pão de queijo recheado,	
			almondegas, pastel comum de carne	
		A 179 54	e queijo. Prato quente composto	
		p. 30 (32 (37)	de arroz branco, feijão, frango	
4		1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	caipira ou outra proteína, salada	
		BALSON C	variadas, macarronada. Sobremesa	
		fur ex 4 .	de doce de leite, doce de mamão,	59
1		e nakon ak	doce de laranja, doce de figo,	
		man veter	bolo e queijo minas. Bebidas:	5
			suco natural, água mineral e	9
50	2	Sparrage.	1	R\$ 82472,00
		Smark was p	refrigerantes. Todo material	econocide econolid econocide econocide (1985)
			necessário para preparar e servir	
		-Ristar -	os alimentos e bebidas durante o	
			evento. Equipe mínima de trabalho	
18.0		5.00 38140	(maitre, garçons, cozinheiros,	A 1 6 A
		7.0/1-2.00	copeiros). Espaço físico coberto	
		MIRE 9 4	e completo, devidamente	
			climatizado, incluindo mobiliário	
		India a - n	mínimo (mesas e cadeiras para	
		District Control	atender o quantitativo de pessoas	
		senge that	participantes), banheiros,	
			banheiro acessível, cozinha,	
		3 to 1 1 1 1 1 1 1 1 1		i i
			copa.	
			Serviço de buffet completo para	
<i>,</i> 7 = -	. , v	Serviço		
	, 1	serviço	401 a 420 pessoas. Entradas com	
,	, ,	serviço	mandioca, batata frita, torresmo,	
51	2	Serviço		R\$ 86595,60
51	2	serviço	mandioca, batata frita, torresmo, linguiça, pão de queijo recheado,	R\$ 86595,60
51	2	serviço	mandioca, batata frita, torresmo,	R\$ 86595,60



			1	•
			caipira ou outra proteína, salada	
			variadas, macarronada. Sobremesa	
			de doce de leite, doce de mamão,	
			doce de laranja, doce de figo,	
			bolo e queijo minas. Bebidas:	
			suco natural, água mineral e	
			refrigerantes. Todo material	
	100		necessário para preparar e servir	
	2 72 5 8 75	377 - 387 2 2	os alimentos e bebidas durante o	
			evento. Equipe mínima de trabalho	
			(maitre, garçons, cozinheiros,	
			copeiros). Espaço físico coberto	
			e completo, devidamente	2
			climatizado, incluindo mobiliário	
			mínimo (mesas e cadeiras para	= =
			atender o quantitativo de pessoas	
			participantes), banheiros,	
			banheiro acessível, cozinha,	6
			copa.	
			Serviço de buffet completo para	
			41 a 60 pessoas. Entradas com	
			mandioca, batata frita, torresmo,	
		F 7		
			linguiça, pão de queijo recheado,	
	4		almondegas, pastel comum de carne	
		200	e queijo. Prato quente composto	
	8	1 2 9 6	de arroz branco, feijão, frango	
		Serviço	caipira ou outra proteína, salada	
S. N. S. S.		= =====================================	variadas, macarronada. Sobremesa	N
	=		de doce de leite, doce de mamão,	
	7		doce de laranja, doce de figo,	* 1
			bolo e queijo minas. Bebidas:	. U V Ø
	10		suco natural, água mineral e	
52	10		refrigerantes. Todo material	R\$ 13170,80
-		1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	necessário para preparar e servir	
		10-10-11-11	os alimentos e bebidas durante o	1
		ar sia bar w	evento. Equipe mínima de trabalho	
	1.67	0.00 x -0.00 x 1		
			(maitre, garçons, cozinheiros,	
		Edrena .	copeiros). Espaço físico coberto	
			e completo, devidamente	
			climatizado, incluindo mobiliário	
		No. 1	mínimo (mesas e cadeiras para	
			atender o quantitativo de pessoas	
		2 100 00	participantes), banheiros,	
			banheiro acessível, cozinha,	
			copa.	
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Serviço	Serviço de buffet completo para	
			421 a 440 pessoas. Entradas com	
		11.77.3	mandioca, batata frita, torresmo,	
		ALES LESK	linguiça, pão de queijo recheado,	3
5.00E		emains?		
		Edison VIII	almondegas, pastel comum de carne	
53	2	012 on e	e queijo. Prato quente composto	R\$ 90719,20
		en lie e	de arroz branco, feijão, frango	and the second s
		Ter mis	caipira ou outra proteína, salada	
			variadas, macarronada. Sobremesa	
			de doce de leite, doce de mamão,	

doce de laranja, doce de figo, bolo e queijo minas. Bebidas: 12



		suco natural, água mineral e refrigerantes. Todo material necessário para preparar e servir os alimentos e bebidas durante o evento. Equipe mínima de trabalho (maitre, garçons, cozinheiros, copeiros). Espaço físico coberto e completo, devidamente climatizado, incluindo mobiliário mínimo (mesas e cadeiras para atender o quantitativo de pessoas participantes), banheiro acessível, cozinha, copa.	
54	Serviço	Serviço de buffet completo para 441 a 460 pessoas. Entradas com mandioca, batata frita, torresmo, linguiça, pão de queijo recheado, almondegas, pastel comum de carne e queijo. Prato quente composto de arroz branco, feijão, frango caipira ou outra proteína, salada variadas, macarronada. Sobremesa de doce de leite, doce de mamão, doce de laranja, doce de figo, bolo e queijo minas. Bebidas: suco natural, água mineral e refrigerantes. Todo material necessário para preparar e servir os alimentos e bebidas durante o evento. Equipe mínima de trabalho (maitre, garçons, cozinheiros, copeiros). Espaço físico coberto e completo, devidamente climatizado, incluindo mobiliário mínimo (mesas e cadeiras para atender o quantitativo de pessoas participantes), banheiros, banheiro acessível, cozinha, copa.	R\$ 94842,80
55	Serviço 2	Serviço de buffet completo para 461 a 480 pessoas. Entradas com mandioca, batata frita, torresmo, linguiça, pão de queijo recheado, almondegas, pastel comum de carne e queijo. Prato quente composto de arroz branco, feijão, frango caipira ou outra proteína, salada variadas, macarronada. Sobremesa de doce de leite, doce de mamão, doce de laranja, doce de figo, bolo e queijo minas. Bebidas: suco natural, água mineral e refrigerantes. Todo material necessário para preparar e servir os alimentos e bebidas durante o evento. Equipe mínima de trabalho	R\$ 98966,40



			(maitre, garçons, cozinheiros, copeiros). Espaço físico coberto e completo, devidamente climatizado, incluindo mobiliário mínimo (mesas e cadeiras para atender o quantitativo de pessoas participantes), banheiros, banheiro acessível, cozinha, copa.	
		Serviço	Serviço de buffet completo para	
56	2		481 a 500 pessoas. Entradas com mandioca, batata frita, torresmo, linguiça, pão de queijo recheado, almondegas, pastel comum de carne e queijo. Prato quente composto de arroz branco, feijão, frango caipira ou outra proteína, salada variadas, macarronada. Sobremesa de doce de leite, doce de mamão, doce de laranja, doce de figo, bolo e queijo minas. Bebidas: suco natural, água mineral e refrigerantes. Todo material necessário para preparar e servir os alimentos e bebidas durante o	R\$ 103090,00
			evento. Equipe mínima de trabalho (maitre, garçons, cozinheiros, copeiros). Espaço físico coberto e completo, devidamente climatizado, incluindo mobiliário mínimo (mesas e cadeiras para atender o quantitativo de pessoas participantes), banheiro acessível, cozinha, copa.	
57	2	Serviço	Serviço de buffet completo para 501 a 520 pessoas. Entradas com mandioca, batata frita, torresmo, linguiça, pão de queijo recheado, almondegas, pastel comum de carne e queijo. Prato quente composto de arroz branco, feijão, frango caipira ou outra proteína, salada variadas, macarronada. Sobremesa de doce de leite, doce de mamão, doce de laranja, doce de figo, bolo e queijo minas. Bebidas: suco natural, água mineral e refrigerantes. Todo material necessário para preparar e servir os alimentos e bebidas durante o evento. Equipe mínima de trabalho (maitre, garçons, cozinheiros, copeiros). Espaço físico coberto e completo, devidamente climatizado, incluindo mobiliário mínimo (mesas e cadeiras para	R\$ 102713,60



			atender o quantitativo de pessoas	
		3,000	participantes), banheiros,	
		A. Francisco	banheiro acessível, cozinha,	
			copa.	
		Serviço	Serviço de buffet completo para	
			521 a 540 pessoas. Entradas com	n 12
			mandioca, batata frita, torresmo,	3.0
			linguiça, pão de queijo recheado,	15
	- 2.	ec 91 e 11	almondegas, pastel comum de carne	100 100 10
			e queijo. Prato quente composto	
			de arroz branco, feijão, frango	2.2.2
			caipira ou outra proteína, salada	
			variadas, macarronada. Sobremesa	22 pt = 2
			de doce de leite, doce de mamão,	1
			doce de laranja, doce de figo,	
			bolo e queijo minas. Bebidas:	
			suco natural, água mineral e	22
58	2			R\$ 111337,20
	1 1 2	1,000	necessário para preparar e servir	1
	11.03		os alimentos e bebidas durante o	1 0
	57 845	170 1 4451 111	evento. Equipe mínima de trabalho	2 2 1 1 2
	Action 1997	* - * syff	(maitre, garçons, cozinheiros,	
			copeiros). Espaço físico coberto	
		e may he so	e completo, devidamente	
		100	climatizado, incluindo mobiliário	
		. 1114	mínimo (mesas e cadeiras para	
			atender o quantitativo de pessoas	
		M. Sandhen	participantes), banheiros,	
	1	RESIDENCE	banheiro acessível, cozinha,	
			copa.	
	1.00	Serviço	Serviço de buffet completo para	1
-		olienn w	541 a 560 pessoas. Entradas com	
	72	Wilsons	mandioca, batata frita, torresmo,	· 1
	fer ,		linguiça, pão de queijo recheado,	
			almondegas, pastel comum de carne	
1		7 ESDETE	e queijo. Prato quente composto	
		22651C1	de arroz branco, feijão, frango	
4	3	eschese	caipira ou outra proteína, salada	
-	1 14	130 Bb	variadas, macarronada. Sobremesa	
		edason	de doce de leite, doce de mamão,	
	on	anyt	doce de laranja, doce de figo,	
	2.5	siss	bolo e queijo minas. Bebidas:	
59	2	affer do:	suco natural, água mineral e	DC 115460 00
	_	See a see of	refrigerantes. Todo material	R\$ 115460,80
		oli en la	necessário para preparar e servir	
		STOLED ST	os alimentos e bebidas durante o	
			evento. Equipe mínima de trabalho	
			(maitre, garçons, cozinheiros,	
			copeiros). Espaço físico coberto	
			e completo, devidamente	
17		3	climatizado, incluindo mobiliário	
		a String	mínimo (mesas e cadeiras para	
			atender o quantitativo de pessoas	
1.0			participantes), banheiros,	
			banheiro acessível, cozinha,	
M	1.93		copa.	
60	2	Serviço	Serviço de buffet completo para	R\$ 119684,40
			do sarrer compreto bara	NY 113904,40



				mandioca, batata frita, torresmo, linguiça, pão de queijo recheado, almondegas, pastel comum de carne e queijo. Prato quente composto de arroz branco, feijão, frango caipira ou outra proteína, salada variadas, macarronada. Sobremesa de doce de leite, doce de mamão, doce de laranja, doce de figo, bolo e queijo minas. Bebidas: suco natural, água mineral e refrigerantes. Todo material necessário para preparar e servir os alimentos e bebidas durante o evento. Equipe mínima de trabalho (maitre, garçons, cozinheiros, copeiros). Espaço físico coberto e completo, devidamente climatizado, incluindo mobiliário mínimo (mesas e cadeiras para atender o quantitativo de pessoas participantes), banheiro acessível, cozinha, copa.		
61	2		Serviço	Serviço de buffet completo para 581 a 600 pessoas. Entradas com mandioca, batata frita, torresmo, linguiça, pão de queijo recheado, almondegas, pastel comum de carne e queijo. Prato quente composto de arroz branco, feijão, frango caipira ou outra proteína, salada variadas, macarronada. Sobremesa de doce de leite, doce de mamão, doce de laranja, doce de figo, bolo e queijo minas. Bebidas: suco natural, água mineral e refrigerantes. Todo material necessário para preparar e servir os alimentos e bebidas durante o evento. Equipe mínima de trabalho (maitre, garçons, cozinheiros, copeiros). Espaço físico coberto e completo, devidamente climatizado, incluindo mobiliário mínimo (mesas e cadeiras para atender o quantitativo de pessoas participantes), banheiro acessível, cozinha, copa.	R\$	123708,00
62	2	80	cugatos nasibus et aliabates curatos	Serviço de buffet completo para 601 a 620 pessoas. Entradas com mandioca, batata frita, torresmo, linguiça, pão de queijo recheado, almondegas, pastel comum de carne e queijo. Prato quente composto	R\$	127831,60



9	*			
		Serviço	de arroz branco, feijão, frango caipira ou outra proteína, salada variadas, macarronada. Sobremesa de doce de leite, doce de mamão, doce de laranja, doce de figo, bolo e queijo minas. Bebidas: suco natural, água mineral e refrigerantes. Todo material necessário para preparar e servir os alimentos e bebidas durante o evento. Equipe mínima de trabalho (maitre, garçons, cozinheiros, copeiros). Espaço físico coberto e completo, devidamente climatizado, incluindo mobiliário mínimo (mesas e cadeiras para atender o quantitativo de pessoas participantes), banheiros, banheiros, acessível.	
			banheiro acessível, cozinha, copa.	
			Serviço de buffet completo para 61 a 81 pessoas. Entradas com mandioca, batata frita, torresmo, linguiça, pão de queijo recheado,	w = pw ;
			almondegas, pastel comum de carne e queijo. Prato quente composto de arroz branco, feijão, frango caipira ou outra proteína, salada	,
A 44 84 84 84 84 84 84 84 84 84 84 84 84	9 93	Serviço	variadas, macarronada. Sobremesa de doce de leite, doce de mamão, doce de laranja, doce de figo, bolo e queijo minas. Bebidas:	
63	5		suco natural, água mineral e refrigerantes. Todo material	R\$ 17294,40
			necessário para preparar e servir os alimentos e bebidas durante o	
			evento. Equipe mínima de trabalho (maitre, garçons, cozinheiros, copeiros). Espaço físico coberto e completo, devidamente climatizado, incluindo mobiliário	
			mínimo (mesas e cadeiras para atender o quantitativo de pessoas participantes), banheiros, banheiro acessível, cozinha,	
			copa. Serviço de buffet completo para	e
			81 a 100 pessoas. Entradas com mandioca, batata frita, torresmo, linguiça, pão de queijo recheado, almondegas, pastel comum de carne	
64	5	Serviço	e queijo. Prato quente composto de arroz branco, feijão, frango caipira ou outra proteína, salada variadas, macarronada. Sobremesa de doce de leite, doce de mamão,	R\$ 21451,33
	L	L	doce de laranja, doce de figo,	



	bolo e queijo minas. Bebidas: suco natural, água mineral e refrigerantes. Todo material necessário para preparar e servir	l .
	os alimentos e bebidas durante o evento. Equipe mínima de trabalho (maitre, garçons, cozinheiros, copeiros). Espaço físico coberto e completo, devidamente climatizado, incluindo mobiliário mínimo (mesas e cadeiras para atender o quantitativo de pessoas participantes), banheiros, banheiro acessível, cozinha, copa.	

#### 2 CLÁUSULA SEGUNDA: DO CARÁTER VINCULANTE

2.1 A presente contratação vincula as partes, além de suas próprias disposições, àquelas contidas no Edital de Credenciamento, Documento de Formalização da Demanda - DFD, do Estudo Técnico Preliminar - ETP, do Termo de referência - TR, eventuais propostas apresentadas e todos os direitos e obrigações constantes do processo licitatório que lhe dá origem.

#### 3 CLÁUSULA TERCEIRA: DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

**3.1** O presente instrumento será regido, precipuamente, pela Lei Federal nº 14.133/21, além dos regulamentos municipais expedidos.

#### 4 CLÁUSULA QUARTA: DO REGIME DE EXECUÇÃO

4.1 A presente contratação submete-se ao regime de execução Fornecimento e prestação de serviço associado.

#### 5 CLÁUSULA QUINTA: DO PREÇO, CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E DEMAIS CRITÉRIOS FINANCEIROS

- **5.1** Os preços da presente contratação são aqueles estabelecidos pela Administração Municipal, conforme consta no termo de referência.
- **5.2** Na hipótese de inadimplemento das obrigações financeiras pela Administração, sem que haja culpa exclusiva ou concorrente do contratado, observar-se-á o seguinte:
- **5.2.1** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento não justificados, provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, mediante aplicação da seguinte fórmula:

 $EM = N \times VP \times I$ 

onde:

EM = Encargos moratórios;

VP = Valor da parcela em atraso;







N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento
(vencimento) e a do efetivo pagamento;
I = Índice de compensação financeira, assim apurado:

$$I = \underbrace{(TX/100)}_{30}$$

TX = Percentual da taxa de juros de mora mensal definida no edital/contrato.

## 7 CLÁUSULA SÉTIMA: DO PREÇO, CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E DEMAIS CRITÉRIOS FINANCEIROS

- 7.1 O prazo da prestação de serviços é de 05 (cinco) dias uteis, contados do recebimento da Ordem de Serviços.
- 7.2 O pagamento será realizado mediante crédito em conta corrente do credenciado, preferencialmente via Secretaria Municipal da Fazenda, no prazo de até 30 (trinta) dias corridos contados do aceite definitivo dos serviços prestados, condicionado à apresentação da Nota Fiscal correspondente e demais documentos exigidos, p. ex. Certidões Negativas, entre outros.

#### 8 CLÁUSULA OITAVA: DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

RECEPÇÕES

33903900000 - OUTROS SERVICOS DE TERCEIROS -PESSOA JURÍDICA

15000000000 - Recursos não Vinculados de Impostos - (Livre) Ficha 0000084

02060010.0412200202.668 - DESPESAS COM REUNIÕES RECEPÇÕES, HOMENAGENS

33903900000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS -PESSOA JURÍDICA

15000000000 - Recursos não Vinculados de Impostos - (Livre) Ficha 0000240

02060010.0412200202.669 - MANUTENÇÃO DE DESPESA COM CURSOS, FEIRAS, CONGRESSOS E CONFERÊNCIAS

33903900000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS -PESSOA JURÍDICA

15000000000 - Recursos não Vinculados de Impostos - (Livre) Ficha 0000243

02130030.1236101882.317 - MANUTENÇÃO COM RECEPÇÕES, HOMENAGENS, HOSPEDAGENS E FESTIVIDADES

33903900000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS -PESSOA JURÍDICA

15000000000 - Recursos não Vinculados de Impostos - (Livre) Ficha 0000571

02150040.1339202472.823 - MANUTENÇÃO DAS FESTIVIDADES TRADICIONAIS, FOLCLÓRICAS, POPULARES E FESTIVAIS

33903900000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS -PESSOA JURÍDICA

15000000000 - Recursos não Vinculados de Impostos - (Livre) Ficha 0000723

02150080.1339102462.732 - FESTIVIDADES TRADICIONAIS E FOLCLORICAS E CULTURAIS

33903900000 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS -PESSOA JURÍDICA

15000000000 - Recursos não Vinculados de Impostos - (Livre) Ficha 0000744

- 9 CLÁUSULA DÉCIMA: DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES
- 9.1 São obrigações do contratado:

R



- **9.1.1** Disponibilizar telefones e e-mails de contato, inclusive aplicativos de mensagens instantâneas, para envio pela Administração das ordens de serviço.
- **9.1.2** O contratado não poderá, em hipótese alguma, cobrar qualquer valor adicional àquele indicado no Anexo Único do presente instrumento, inclusive tributos entre outros, devendo o valor ser o preço final do serviço efetivamente prestado.
- **9.1.3** Em caso de incorreção ou problemas relacionados aos serviços prestados, promover a correção do serviço rejeitado pela administração.
- **9.1.4** Cumprir as normas estabelecidas na legislação específica do Município, bem como nos instrumentos normativos que vierem a ser publicados para regular o procedimento concernente a prestação de serviços objeto do presente instrumento;
- 9.1.5 Emitir o documento ou nota fiscal dos serviços prestados, mediante subscrição do recebido destacável da Nota Fiscal ("canhoto"), o qual deverá ser remetido ao setor de compras da Prefeitura Municipal de Jaboticatubas juntamente de uma via do documento ou nota fiscal para processamento pelos setores de contabilidade (liquidação) e tesouraria (pagamento).
- **9.1.6** Fornecer ao Município, sempre que solicitadas, certidões negativas de encargos trabalhistas, fiscais e previdenciários ou outros documentos que comprovem a manutenção das condições de habilitação.
- 9.1.7 É vedado ao Credenciado:
- 9.1.7.1 Utilizar, revelar ou divulgar, no todo ou em parte, ainda que para o uso interno, informações ou documentos vinculados aos serviços prestados para a Prefeitura Municipal de Jaboticatubas.
- 9.1.7.2 Realizar a prestação de serviços sem que tenha havido a prévia remessa da respectiva ordem de serviço, ficando a Prefeitura Municipal de Jaboticatubas desobrigada da realização do pagamento de quaisquer serviços que não tenham sido objeto de prévia ordem de serviço.
  - 9.1.8. Manter equipe de atendimento uniformizada e capacitada;
  - 9.1.9. Cumprir os horários previamente acordados;
  - 9.1.10. Prestar os serviços oferecendo bebidas, alimentação, utensílios, material de consumo e todo o suporte necessário para servir e atender adequadamente;
  - 9.1.11. Fornecer alimentação, quando solicitados, de acordo com a necessidades dos beneficiários, em conformidade com instrumento de contrato, durante a vigência do credenciamento;



- 9.1.12. Atender brevemente às requisições dos serviços, que serão efetuados mediante Ordem de Fornecimento, expedida pela da unidade requisitante, e que será enviada ao credenciado, uma vez que a escolha pelo credenciado será feita conforme regras da Lei Federal nº. 14.133/2021, Art. 79, inciso I;
- 9.1.13. Arcar com todas as despesas com transporte, taxas, impostos ou quaisquer outros acréscimos legais;

#### 9.2 São obrigações do Município:

- 9.2.1 Expedir normas e procedimentos de verificação e controle da consistência das informações relativas ao serviço prestado.
- **9.2.2** Realizar a prévia emissão e remessa ao contratado da respectiva ordem de serviço, contendo a rota, o local de carga e de descarga dos produtos transportados.
- 9.2.3 Realizar a liquidação da despesa e o pagamento em até 30 (trinta) dias do mês subsequente ao da prestação do serviço e emissão do documento/nota fiscal.
- 9.2.4 Comunicar à contratada sobre defeitos ou problemas relacionados ao serviço prestado, solicitando sua correção.
- 9.2.5 Notificar a Contratada através da Secretaria Municipal de Administração, fixando-lhe prazo para corrigir quaisquer irregularidades observadas na prestação do serviço;
- 9.2.6 Proporcionar à Contratada todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes da contratação, consoante estabelece a Lei Federal nº 14.133/2021;
- 9.2.7 Promover a fiscalização do Contrato, através da Secretaria Municipal de Administração, além de acompanhar o desenvolvimento e conferir os serviços executados e atestar os documentos fiscais pertinentes, quando comprovada a execução, total, fiel e correta dos serviços, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer, qualquer procedimento que não esteja de acordo com o Termo de Referência.
- 9.2.8 Atestar a prestação de serviço indicada no documento/nota fiscal, mediante subscrição do recibo destacável do documento fiscal ("canhoto"), ou seja, recebimento provisório sumário, bem como promover o ateste de recebimento para fins de liquidação da despesa, o qual será considerado como recebimento definitivo dos serviços prestados;
- 9.2.9 Promover a fiscalização da execução dos serviços prestados.

#### 10 CLÁUSULA DÉCIMA: DAS PENALIDADES

- 10.1 Incorre em infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/21, quais sejam:
- 10.1.1 Dar causa à inexecução parcial do objeto;

\* Ma



- 10.1.2 Dar causa à inexecução parcial do objeto que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 10.1.3 Dar causa à inexecução total do contrato;
- 10.1.4 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- 10.1.5 Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- 10.1.6 Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 10.1.7 Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 10.1.8 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- 10.1.9 Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 10.1.10 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 10.1.11 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 10.1.12 Praticar ato lesivo previsto no art. 5° da Lei Federal n° 12.846/13;
- 10.1.13 Tumultuar a sessão pública da licitação;
- 10.1.14 Propor recursos manifestamente protelatórios em sede de contratação direta ou de licitação;
- 10.1.15 Deixar de regularizar os documentos fiscais no prazo concedido, na hipótese de o infrator enquadrar-se como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos da Lei Complementar Federal nº 123/06;
- 10.1.16 Deixar de manter as condições de habilitação durante o prazo do contrato;
- 10.1.17 Permanecer inadimplente após a aplicação de advertência;
- 10.1.18 Deixar de complementar o valor da garantia recolhida após solicitação do contratante, se for o caso;
- 10.1.19 Deixar de devolver eventuais valores recebidos indevidamente após ser devidamente notificado;
- 10.1.20 Manter empregado, responsável técnico ou qualquer pessoa sob sua responsabilidade com qualificação em desacordo com as exigências do edital ou do contrato, durante a execução do objeto;
- 10.1.21 Utilizar as dependências do contratante para fins diversos do objeto do contrato;
- 10.1.22 Tolerar, no cumprimento do contrato, situação apta a gerar ou causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais a qualquer pessoa;
- 10.1.23 Deixar de fornecer Equipamento de Proteção Individual EPI, quando exigido, aos seus empregados ou omitir-se em fiscalizar sua utilização;
- 10.1.24 Deixar de substituir empregado cujo comportamento for incompatível com o interesse público, em especial quando solicitado pela Administração;

Y Min

- 10.1.25 Deixar de apresentar, quando solicitado pela administração, comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas e com o Fundo de Garantia do tempo de Serviço (FGTS) em relação aos empregados diretamente envolvidos na execução do contrato, em especial quanto ao:
- 10.1.25.1 Registro de ponto;
- 10.1.25.2 Recibo de pagamento de salários, adicionais, horas extras, repouso semanal remunerado e décimo terceiro salário;
- 10.1.25.3 Comprovante de depósito do FGTS;
- 10.1.25.4 Recibo de concessão e pagamento de férias e do respectivo adicional;
- 10.1.25.5 Recibo de quitação de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados até a data da extinção do contrato;
- 10.1.25.6 Recibo de pagamento de vale-transporte e valealimentação, na forma prevista em norma coletiva.
- 10.1.26 Deixar de observar a legislação pertinente aplicável ao seu ramo de atividade;
- 10.1.27 Entregar o objeto contratual em desacordo com as especificações, condições e qualidades contratadas e/ou com vício, irregularidade ou defeito oculto que o tornem impróprio para o fim a que se destina;
- 10.1.28 Ofender agentes públicos no exercício de suas funções;
- 10.1.29 Induzir a administração em erro;
- 10.1.30 Deixar de manter empregados, que fiquem nas dependências e à disposição da administração nos contratos de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra;
- 10.1.31 Compartilhar recursos humanos e materiais disponíveis de uma contratação para execução simultânea de outros contratos por parte do contratado, nos contratos de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra;
- 10.1.32 Impossibilitar a fiscalização quanto à distribuição, controle e supervisão dos recursos humanos alocados aos seus contratos, em relação aos contratos de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, se for o caso;
- 10.1.33 Apresentar proposta inexequível com finalidade de tumultuar o procedimento;
- 10.1.34 Deixar de demonstrar exequibilidade da proposta quando exigida pela administração;
- 10.1.35 Subcontratar o objeto sem expressa e formal autorização da Administração;
- 10.1.36 Deixar de apresentar, no prazo do art. 96, §3° da Lei Federal n° 14.133/21, garantia pelo contratado quando optar pela modalidade seguro garantia, se for o caso;
- 10.1.37 Deixar de comprovar, quando solicitado, na execução do objeto, 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 em outras normas específicas;
- 10.1.38 Deixar de aceitar as supressões e acréscimos de até 25% (vinte e cinco por cento) em relação ao objeto;



- 10.2 O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 10.2.1 Advertência que consiste em comunicação formal ao infrator do descumprimento de uma obrigação do edital ou da inexecução parcial do contrato quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.
- 10.2.2 Multa compensatória, o infrator que, injustificadamente, descumprir a legislação, cláusulas do edital ou cláusulas contratuais, não podendo ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor de referência do certame ou do contrato nos termos estabelecidos nos respectivos instrumentos, devendo ser observados, preferencialmente, os seguintes percentuais e diretrizes:
- 10.2.2.1 Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da adjudicação do certame ou do valor da contratação direta em caso de recusa do infrator em assinar o contrato ou recusar-se a aceitar ou retirar o instrumento equivalente;
- 10.2.2.2. Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor de referência do certame, nas hipóteses constantes dos subitens 10.1.1, 10.1.4, 10.1.5, 10.1.13, 10.1.14 e 10.1.15;
- 10.2.2.3 Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total da adjudicação, nas hipóteses constantes dos subitens 10.1.16, 10.1.17, 10.1.18, 10.1.20, 10.1.21, 10.1.23, 10.1.24, 10.1.25, 10.1.26, 10.1.30, 10.1.32 e 10.1.37;
- 10.2.2.4 Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor de referência do certame, nas hipóteses constantes do item 10.1.2, 10.1.3, 10.1.6, 10.1.7, 10.1.8, 10.1.9, 10.1.10, 10.1.11, 10.1.12, 10.1.28, 10.1.29, 10.1.33 e 10.1.34.
- 10.2.2.5 Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da adjudicação, nas hipóteses constantes dos subitens 10.1.19, 10.1.22, 10.1.18, 10.1.31, 10.1.35, 10.1.36 e 10.1.38.
- 10.2.3 Multa indenizatória, a título de perdas e danos, na hipótese de o infrator ensejar a rescisão do contrato e sua conduta implicar em gastos à administração, superiores aos contratados.
- 10.2.4 De impedimento de licitar e contratar que impedirá o infrator de participar de licitação e contratar com a administração:
- 10.2.4.1 Por até 01 (um) ano, caso o infrator:
- 10.2.4.1.1 Deixar de entregar a documentação exigida para o
  certame;
- 10.2.4.1.2 Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- 10.2.4.1.3 Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto do certame sem motivo justificado;
- 10.2.4.2 Por até 02 (dois) anos, caso o infrator:
- 10.2.4.2.1 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante o mesmo ou durante a execução do contrato;

Apr

P



- 10.2.4.2.2 Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 10.2.4.3 Por até 03 (três) anos, caso o infrator:
- 10.2.4.3.1 Não celebrar o contrato, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 10.2.4.3.2 Fraudar o certame ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 10.2.4.3.3 Der causa à inexecução total do contrato.
- 10.2.5. De Declaração de Inidoneidade de contratar com a Administração Pública, será aplicada por prazo não superior a 6 (seis) anos, nas seguintes hipóteses:
- 10.2.5.1 Por período de 3 (três) a 4 (quatro) anos, no caso de praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame;
- 10.2.5.2 Por período de 4 (quatro) a 5 (cinco) anos, nos casos de:
- 10.2.5.2.1 Fraudar o certame ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 10.2.5.2.2 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza.
- 10.2.5.3 Por período de 5 (cinco) a 6 (seis) anos, nos casos de:
- 10.2.5.3.1 Praticar ato lesivo previsto no art. 5° da Lei 12.846/13;
- 10.2.5.3.2 Dar causa à inexecução total do contrato, por ato doloso que cause lesão ao erário.

#### 11 CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

- 11.1 A gestão do contrato será realizada pela Secretaria Municipal de Administração, sob acompanhamento contínuo do órgão de Controle Interno Municipal.
- 11.2 A fiscalização do contrato será realizada pelo Servidor Sr. LAURO HENRIQUE MARQUES NASCIMENTO, Secretario Municipal de Governo.
- 11.3 A fiscalização de que trata o item anterior não exclui, nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ou em decorrência de imperfeições técnicas, vícios redibitórios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, inexistindo em qualquer circunstância, a corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes e prepostos, conforme prevê o art. 120 da Lei nº 14.133/2021.
- 11.4 O Contratante se reserva o direito de rejeitar no todo ou em parte o objeto, se considerados em desacordo com os termos do presente contrato.

#### 12 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DA EXTINÇÃO

- 12.1 Aplica-se ainda ao presente instrumento contratual as possibilidades de extinção previstas no art. 137 da Lei nº 14.133/2021.
- 13 CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: DO FORO

p In



13.1 As partes elegem o foro da Comarca de Jaboticatubas/MG, para dirimir quaisquer questões decorrentes da execução do presente Contrato, por ser o foro de sede da Administração contratante.

### 14 CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

14.1 O presente instrumento vigorará por 12 (doze) meses, admitindo-se sua prorrogação na hipótese de disponibilidade financeira para o exercício seguinte, nos termos do art. 107 da lei 14.133.

#### 15 CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 15.1 O Contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nos serviços, até 25% (vinte e cinco por cento), de acordo com o que preceitua o art. 125 da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 15.2 O contratado responderá pelos danos causados diretamente ao contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante a execução do objeto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.

E por estarem justos e contratados, assinam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma.

Jaboticatubas/MG, 04 de junho de 2025.

RACLY ARAÚJO ANDRADE

PREFEITO MUNICIPAL

daniel antenor rodrigues - me

CONTRATADO