CONTRATO N.º 87/2026

PROCESSO LICITATÓRIO N.º 115/2026
PREGÃO ELETRÔNICO N.º 40/2026

EMENTA: CONTRATO ADMINISTRATIVO DECORRENTE DO PROCESSO LICITATÓRIO N.º 115/2026, PREGÃO ELETRÔNICO N.º 40/2026, CELEBRADO ENTRE O MUNICÍPIO DE FAXINAL DOS GUEDES/SC E A EMPRESA LATITUDE EVENTOS LTDA, INSCRITA NO CNPJ N.º 11.290.398/0001-64, TENDO POR OBJETO A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET COMPLETO, COM FORNECIMENTO DE JANTAR, PREPARO, ORGANIZAÇÃO, MONTAGEM, REPOSIÇÃO CONTÍNUA, DISPONIBILIZAÇÃO DE EQUIPE DE COZINHA, APOIO OPERACIONAL, COPEIROS E, NO MÍNIMO, 15 GARÇONS, PARA ATENDIMENTO AO JANTAR DE PREMIAÇÃO DO MOVIMENTO ECONÔMICO – ANO-BASE 2024/EXERCÍCIO 2025, A SER REALIZADO NAS DEPENDÊNCIAS DO CTG QUERÊNCIA DO MINUANO, PARA PÚBLICO ESTIMADO DE ATÉ 700 PESSOAS, PELO VALOR TOTAL DE R$ 50.477,00, NOS TERMOS DA LEI FEDERAL N.º 14.133/2021, DO EDITAL, TERMO DE REFERÊNCIA, PROPOSTA ADJUDICADA E DEMAIS DOCUMENTOS INTEGRANTES DO PROCESSO.

CONTRATANTE: O MUNICÍPIO DE FAXINAL DOS GUEDES, pessoa jurídica de direito público interno, com sede administrativa na Avenida Rio Grande do Sul, n.º 50, Centro, Faxinal dos Guedes/SC, inscrito no CNPJ sob n.º 83.009.910/0001-62, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, Senhor JADER ADRIEL DANIELLI, brasileiro, casado, inscrito no CPF/MF sob n.º 945.***.***-53, doravante denominado simplesmente CONTRATANTE.

CONTRATADA: LATITUDE EVENTOS LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob n.º 11.290.398/0001-64, com sede na Rua Walter Becker, n.º 1501, Interior,

Município de São Miguel do Oeste/SC, representada conforme infra-assinado, doravante denominada simplesmente CONTRATADA.

As partes acima identificadas celebram o presente Contrato Administrativo, decorrente do Processo Licitatório n.º 115/2026, Pregão Eletrônico n.º 40/2026, homologado em 08 de julho de 2026, regido pela Lei Federal n.º 14.133/2021, pela Lei Complementar Federal n.º 123/2006, pelo Edital, Termo de Referência, proposta adjudicada e demais documentos constantes do processo, mediante as cláusulas e condições seguintes.

1 CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O presente contrato tem por objeto a contratação da empresa **LATITUDE EVENTOS LTDA** para a prestação de serviços de buffet completo, compreendendo o fornecimento de jantar, preparo, organização, montagem, reposição contínua, disponibilização de equipe de cozinha, copeiros, equipe de apoio e, no mínimo, 15 (quinze) garçons de salão devidamente uniformizados e identificados, para atendimento ao Jantar de Premiação do Movimento Econômico do Município de Faxinal dos Guedes/SC, ano-base 2024/exercício 2025, destinado ao público estimado de até 700 (setecentas) pessoas.

1.2. Os serviços serão executados nas dependências do Centro de Tradições Gaúchas – CTG Querência do Minuano, no Município de Faxinal dos Guedes/SC, conforme condições, especificações, quantitativos e exigências constantes no Edital, Termo de Referência, proposta vencedora e termo de homologação e adjudicação.

1.3. Integram o objeto contratado, independentemente de transcrição integral, todos os serviços, materiais, utensílios, insumos, equipamentos e mão de obra necessários à perfeita execução do buffet completo, incluindo, no mínimo:

I – fornecimento integral do jantar para até 700 pessoas;

II – preparo, transporte, armazenamento, acondicionamento, conservação térmica, manipulação e servimento dos alimentos;

III – montagem completa da estrutura de buffet, com ilhas de distribuição, réchauds em aço inox, recipientes térmicos, utensílios de servir, travessas, porcelanas e equipamentos auxiliares;

IV – fornecimento de pratos em porcelana branca, talheres em aço inoxidável, copos e taças em vidro translúcido de espessura fina, próprios para o serviço de cerveja, vinho, whisky e licor amargo tipo Campari, vedado o uso de material plástico descartável;

V – fornecimento de baldes para gelo, em inox ou material térmico equivalente, acompanhados de pegadores, destinados ao atendimento das mesas sob demanda;

VI – disponibilização de equipe operacional suficiente, composta por chef de cozinha, cozinheiros, auxiliares, copeiros, equipe de reposição e salão;

VII – disponibilização obrigatória de, no mínimo, 15 (quinze) garçons de salão, devidamente uniformizados e identificados, para atendimento exclusivo de servimento de bebidas nas mesas dos convidados;

VIII – desmontagem integral da estrutura utilizada, recolhimento de utensílios, resíduos orgânicos e recicláveis gerados, bem como limpeza e higienização posterior dos espaços utilizados.

1.4. O cardápio mínimo obrigatório deverá observar as especificações do Termo de Referência e da proposta adjudicada, compreendendo, no mínimo:

I – Pratos quentes: arroz tradicional branco, risoto de cordeiro, risoto de pera com gorgonzola, espaguete à carbonara, massa tipo penne acompanhada de molho branco ou molho quatro queijos, sobrecoxa de frango assada, corte de alcatra bovina assada e costelinha suína assada;

II – Guarnições e saladas: no mínimo 04 (quatro) tipos de folhagens e saladas verdes sazonais devidamente higienizadas, bem como no mínimo 03 (três) tipos de legumes, contemplando cenoura e/ou beterraba raladas, acompanhadas de couve-flor ou brócolis;

III – Sobremesas: no mínimo 03 (três) opções, podendo compreender sagu tradicional acompanhado de creme de baunilha, mousse de maracujá, salada de frutas tropicais sazonais, pudim tradicional de leite condensado ou equivalentes de igual qualidade gastronômica.

1.5. O fornecimento de bebidas alcoólicas ou não alcoólicas não integra o objeto contratado. A atuação da CONTRATADA limitar-se-á ao apoio, organização e servimento de bebidas fornecidas exclusivamente pelo CONTRATANTE ou por terceiros por ele autorizados, sendo vedada à CONTRATADA a comercialização, cobrança de rolha, intermediação financeira ou fornecimento próprio de bebidas de qualquer espécie.

2 CLÁUSULA SEGUNDA – DO REGIME DE EXECUÇÃO E DAS CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1. A execução do objeto ocorrerá sob regime de empreitada por preço global, abrangendo a prestação integral dos serviços contratados, com fornecimento de todos os insumos, materiais, equipamentos, utensílios, equipe técnica, transporte, montagem, operação, desmontagem, limpeza final e demais providências indispensáveis à perfeita execução do buffet.

2.2. Os serviços deverão ser executados de forma concentrada e integral na data designada para realização do Jantar de Premiação do Movimento Econômico, inicialmente prevista para o dia 15 de julho de 2026, podendo a data ser antecipada ou postergada em até 07 (sete) dias corridos, por razões de interesse público, conveniência administrativa, força maior ou necessidade devidamente justificada pela Administração Municipal.
2.3. Toda a estrutura de buffet, copa, equipamentos, utensílios, louças, talheres, copos, taças, baldes de gelo, ilhas de distribuição, réchauds, equipe operacional e demais itens indispensáveis deverão estar integralmente montados, organizados, higienizados, testados e aptos à fiscalização até as 15h00min do dia do evento.
2.4. A CONTRATADA deverá manter equipe ativa e suficiente desde a fase inicial de preparação até o encerramento integral do evento, garantindo a reposição contínua dos pratos quentes, guarnições, saladas, sobremesas, utensílios e demais itens necessários ao regular atendimento dos convidados.
2.5. A CONTRATADA deverá executar os serviços em estrita observância às normas sanitárias vigentes, às boas práticas de manipulação de alimentos, às diretrizes da ANVISA e às exigências da Vigilância Sanitária Municipal, responsabilizando-se integralmente por qualquer irregularidade sanitária, deterioração, contaminação ou inadequação dos alimentos servidos.
2.6. A CONTRATADA deverá apresentar, manter vigente e disponibilizar à fiscalização, quando solicitado, o respectivo Alvará Sanitário e demais documentos técnicos necessários à regular execução dos serviços de alimentação.
2.7. A disposição das ilhas de buffet, circulação da equipe, pontos de apoio, área de cozinha e recolhimento de utensílios deverá respeitar as normas de segurança, acessibilidade, rotas de fuga e preservação do patrimônio do CTG Querência do Minuano.

3 CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR, FORMA DE PAGAMENTO E CONDIÇÕES DE LIQUIDAÇÃO

3.1. Pelo fornecimento integral e perfeito do objeto contratado, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor total de **R$ 50.477,00 (cinquenta mil, quatrocentos e setenta e sete reais)**, correspondente ao valor unitário de R$ 72,11 (setenta e dois reais e onze centavos) por janta, para o quantitativo de 700 (setecentas) unidades.
3.2. O valor contratado compreende todos os custos diretos e indiretos necessários à plena execução do objeto, incluindo gêneros alimentícios, insumos culinários, aquisição, preparo, transporte, conservação, montagem, desmontagem, equipe de cozinha e salão, garçons, copeiros, auxiliares, uniformes, equipamentos, louças, talheres, copos, taças, baldes de gelo,

utensílios, réchauds, limpeza final, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, securitários, fretes, deslocamentos, alimentação da equipe e quaisquer outras despesas necessárias.

3.3. O pagamento será realizado em parcela única, após a efetiva realização integral do evento, mediante apresentação de Nota Fiscal eletrônica, devidamente atestada pelo fiscal do contrato ou servidor formalmente designado, após o recebimento definitivo dos serviços.

3.4. Fica expressamente vedado qualquer pagamento antecipado.

3.5. O prazo para pagamento será de até 30 (trinta) dias, contados da regular liquidação da despesa, condicionada à apresentação da Nota Fiscal, ao ateste da execução, à comprovação de regularidade fiscal, social e trabalhista da CONTRATADA e à inexistência de pendências impeditivas.

3.6. A Nota Fiscal somente poderá ser emitida após a execução integral dos serviços e emissão do termo de recebimento definitivo, devendo refletir exatamente o objeto contratado, o número do processo licitatório, o número do contrato e a descrição do serviço prestado.

3.7. Constatada qualquer irregularidade na execução dos serviços, na documentação apresentada ou na Nota Fiscal, o prazo de pagamento ficará suspenso até a integral regularização da pendência, sem que disso decorra direito à incidência de juros, multa ou correção monetária em favor da CONTRATADA.

3.8. O pagamento será efetuado exclusivamente em conta bancária de titularidade da pessoa jurídica contratada, sendo vedado o pagamento em conta de terceiros, sócios ou representantes.

Banco: Sicredi
Agência: 0313
Conta corrente: 61528-5
Titular: LATITUDE EVENTOS LTDA ME
CNPJ: 11.290.398/0001-64
Chave PIX: 11.290.398/0001-64

3.9. A CONTRATADA declara que os dados bancários acima indicados são de sua titularidade e responsabiliza-se integralmente pela veracidade das informações prestadas, devendo comunicar formalmente ao CONTRATANTE qualquer alteração, antes da emissão da respectiva ordem de pagamento.

3.10. Eventual alteração dos dados bancários somente produzirá efeitos após solicitação formal da CONTRATADA, acompanhada de documento que comprove a titularidade da nova conta indicada, vedado o pagamento em conta de terceiros, sócios, representantes legais ou pessoas estranhas à relação contratual.

4 CLÁUSULA QUARTA – DO REAJUSTAMENTO E DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

4.1. Considerando a natureza pontual do objeto, vinculado a evento único e específico, os preços contratados serão fixos e irreajustáveis durante a execução contratual.

4.2. Não haverá reajuste ordinário de valores durante a vigência do contrato, ressalvada eventual recomposição do equilíbrio econômico-financeiro nas hipóteses legalmente admitidas, especialmente nos termos do art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei Federal n.º 14.133/2021, desde que comprovada de forma robusta a ocorrência de fato superveniente, imprevisível ou previsível de consequências incalculáveis, extraordinário e alheio ao risco ordinário da atividade empresarial.

4.3. Não serão considerados motivos suficientes para revisão de preços: falhas de planejamento, erro na composição da proposta, omissão de custos, necessidade de equipe adicional, problemas ordinários com fornecedores, aumento comum de insumos, despesas com transporte, alimentação, estadia, fretes, diárias ou demais custos previsíveis da atividade contratada.

5 CLÁUSULA QUINTA – DO PRAZO DE EXECUÇÃO E DA VIGÊNCIA

5.1. O presente contrato terá vigência de **04 (quatro) meses**, contados da data de sua assinatura, abrangendo a fase preparatória, execução do evento, recebimento provisório e definitivo, liquidação da despesa e pagamento.

5.2. A execução material do objeto ocorrerá na data designada para o Jantar de Premiação do Movimento Econômico, inicialmente prevista para 15 de julho de 2026, no CTG Querência do Minuano, em Faxinal dos Guedes/SC.

5.3. A Administração poderá, por razões de interesse público, conveniência administrativa, condições climáticas adversas, força maior ou motivo devidamente justificado, antecipar ou postergar a realização do evento em até 07 (sete) dias corridos, sem que disso decorra direito automático a indenização, reajuste ou acréscimo contratual.

5.4. A CONTRATADA deverá manter disponibilidade operacional, logística e de equipe para atendimento da eventual alteração de data prevista no item anterior.

5.5. O prazo de vigência poderá ser prorrogado apenas nas hipóteses legalmente admitidas, mediante justificativa formal, autorização da autoridade competente e formalização por termo aditivo, quando necessário.

6 CLÁUSULA SEXTA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

6.1. As despesas decorrentes da execução do presente contrato correrão à conta de dotações orçamentárias próprias consignadas no orçamento vigente do Município de Faxinal dos Guedes/SC, vinculadas à Secretaria Municipal de Fazenda e Administração, observada a existência de disponibilidade orçamentária e financeira suficiente.

6.2. Para fazer face às obrigações financeiras decorrentes deste contrato, serão utilizados os seguintes recursos orçamentários:

6.3. A emissão da Nota de Empenho correspondente constitui condição indispensável para a regular execução da despesa, observadas as normas da Lei Federal n.º 4.320/1964, Lei Complementar n.º 101/2000 e Lei Federal n.º 14.133/2021.

7 CLÁUSULA SÉTIMA – DA GARANTIA

7.1. Fica dispensada a exigência de garantia financeira de execução contratual, nos termos da faculdade prevista no art. 96 da Lei Federal n.º 14.133/2021, considerando a natureza pontual do objeto, a execução concentrada em evento único e o pagamento condicionado ao recebimento definitivo dos serviços.

7.2. A dispensa de garantia financeira não afasta a responsabilidade integral da CONTRATADA pela perfeita execução do objeto, pela qualidade dos alimentos, pela suficiência alimentar, pelo cumprimento das normas sanitárias, pelo atendimento adequado aos convidados, pela manutenção da equipe mínima exigida e pela reparação de quaisquer danos causados ao CONTRATANTE, ao local do evento ou a terceiros.

8 CLÁUSULA OITAVA – DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

8.1. O presente contrato poderá ser alterado nas hipóteses previstas nos arts. 124 e 125 da Lei Federal n.º 14.133/2021, mediante justificativa técnica, demonstração do interesse público, autorização da autoridade competente e formalização por termo aditivo ou apostilamento, conforme o caso.

8.2. A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite legal de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

8.3. Eventuais alterações de layout, horários de montagem, organização das ilhas de buffet, fluxos de atendimento e ajustes operacionais determinados pela Administração não poderão comprometer a qualidade, quantidade, segurança alimentar, equipe mínima de 15 garçons ou demais obrigações essenciais assumidas pela CONTRATADA.

9 CLÁUSULA NONA – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

9.1. A gestão e a fiscalização da execução do presente contrato serão exercidas em conformidade com a Portaria n.º 241/2026, que regulamenta o procedimento de gestão e fiscalização contratual no âmbito da Administração Pública Municipal Direta e Indireta do Município de Faxinal dos Guedes/SC, sem prejuízo das disposições da Lei Federal n.º 14.133/2021.

9.2. Para o presente contrato, vinculado à Secretaria Municipal de Fazenda e Administração, fica designada como **Gestora Titular do Contrato** a servidora **Carolina Dalla Costa de Oliveira**, Secretária Municipal de Fazenda e Administração, responsável pela supervisão administrativa, financeira e operacional da execução contratual.

9.3. Fica designado como **Fiscal Titular do Contrato** o servidor **Aguinaldo José Rebelatto**, Assessor Administrativo, responsável pela fiscalização administrativa da execução do objeto, conferência da prestação dos serviços, acompanhamento operacional, verificação da conformidade com o Termo de Referência, proposta adjudicada e demais documentos que integram o processo de contratação.

9.4. Compete à Gestora do Contrato coordenar os atos formais pós-assinatura, controlar prazos de vigência e execução, analisar eventuais relatórios de ocorrência encaminhados pela fiscalização, adotar providências administrativas cabíveis, propor notificações, instruir eventuais alterações contratuais, quando necessárias, e emitir o Termo de Recebimento Definitivo, com base nos atestes e informações prestadas pelo Fiscal.

9.5. Compete ao Fiscal do Contrato acompanhar direta e tecnicamente a execução do objeto, verificando se os serviços prestados correspondem rigorosamente às especificações do Edital, Termo de Referência, proposta adjudicada e presente contrato, especialmente quanto à montagem da estrutura de buffet, disponibilização da equipe mínima exigida, qualidade dos alimentos, utensílios, louças, talheres, copos, taças, baldes de gelo, reposição contínua, condições sanitárias, limpeza final e demais obrigações assumidas pela CONTRATADA.

9.6. O Fiscal deverá registrar formalmente eventuais falhas, atrasos, imperfeições, desconformidades ou descumprimentos verificados na execução contratual, comunicando imediatamente a Gestora do Contrato sempre que o fato exigir providências administrativas,

alteração contratual, retenção de pagamento, glosa, notificação ou eventual apuração de responsabilidade.

9.7. Identificada qualquer desconformidade na execução do objeto, o Fiscal do Contrato deverá notificar a CONTRATADA, por escrito ou por meio formal idôneo, indicando a irregularidade constatada e concedendo prazo razoável para saneamento, quando a natureza da falha permitir correção sem prejuízo ao evento.

9.8. Caso a irregularidade não seja sanada no prazo assinalado, ou caso apresente gravidade capaz de comprometer a execução do objeto, o Fiscal deverá elaborar relatório circunstanciado e encaminhá-lo à Gestora do Contrato, para adoção das providências cabíveis, inclusive abertura de contraditório e ampla defesa, se for o caso.

9.9. O recebimento provisório dos serviços será realizado pelo Fiscal do Contrato, mediante termo detalhado, relatório de conferência ou ateste formal, após verificação preliminar da conformidade da execução com as especificações contratadas.

9.10. O recebimento definitivo será realizado pela Gestora do Contrato, ou por comissão designada, mediante termo circunstanciado que comprove a adequação integral dos serviços prestados, observadas as condições previstas no Edital, Termo de Referência, contrato e Portaria n.º 241/2026.

9.11. A atuação da gestão e da fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade integral da CONTRATADA pela perfeita execução do objeto, pela qualidade dos serviços prestados, pela segurança alimentar, pela suficiência do atendimento, pela regularidade sanitária, pela recomposição de eventuais danos e pelo cumprimento de todas as obrigações legais, contratuais, trabalhistas, previdenciárias e fiscais decorrentes da contratação.

9.12. Em caso de férias, licenças, afastamentos, impedimentos ou impossibilidade de atuação dos servidores designados, observar-se-á o disposto na Portaria n.º 241/2026, podendo a atribuição ser assumida temporariamente pela autoridade competente ou por substituto formalmente indicado nos autos do processo administrativo.

10 CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Constituem obrigações da CONTRATADA:

I – executar fielmente o objeto contratado, conforme Edital, Termo de Referência, proposta adjudicada e este contrato;

II – fornecer todos os alimentos, insumos, materiais, utensílios, equipamentos e mão de obra necessários à execução integral do buffet;

III – cumprir rigorosamente o cardápio mínimo contratado, garantindo qualidade, padronização, temperatura adequada, higiene e reposição contínua;

IV – disponibilizar equipe operacional suficiente, incluindo chef de cozinha, cozinheiros, auxiliares, copeiros, equipe de reposição e, no mínimo, 15 garçons uniformizados e identificados;

V – garantir que os garçons permaneçam em atividade durante todo o período necessário ao atendimento dos convidados, especialmente no servimento das bebidas fornecidas pelo CONTRATANTE;

VI – apresentar alimentos próprios para consumo, frescos, bem acondicionados, preparados e transportados de acordo com as normas sanitárias aplicáveis;

VII – manter Alvará Sanitário vigente e cumprir todas as normas da Vigilância Sanitária e da ANVISA;

VIII – disponibilizar louças, pratos, talheres, copos, taças, utensílios e demais materiais em perfeito estado de conservação, higiene e uso, vedada a utilização de itens trincados, lascados, danificados ou plásticos descartáveis;

IX – fornecer os baldes de gelo e pegadores exigidos, em quantidade suficiente para atendimento das mesas sob demanda;

X – montar toda a estrutura de buffet até as 15h00min do dia do evento;

XI – manter preposto no local, com poderes para responder pela empresa, receber determinações da fiscalização e adotar providências imediatas;

XII – reparar, corrigir, substituir ou refazer, às suas expensas, qualquer parte do serviço executada em desconformidade;

XIII – responsabilizar-se por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, securitários, civis e sanitários decorrentes da execução contratual;

XIV – responder por danos causados ao Município, ao CTG Querência do Minuano, aos convidados, autoridades, servidores ou terceiros;

XV – realizar a desmontagem integral da estrutura, recolhimento de resíduos e limpeza/higienização dos espaços utilizados;

XVI – manter, durante toda a vigência contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas no certame;

XVII – não fornecer, comercializar, intermediar, cobrar rolha ou vender bebidas alcoólicas ou não alcoólicas durante o evento;

XVIII – não ceder, transferir ou subcontratar o objeto principal sem autorização prévia, expressa e formal do CONTRATANTE.

11 CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

11.1. Constituem obrigações do CONTRATANTE:

I – disponibilizar o local de execução do evento em condições adequadas para montagem, preparo, organização e execução dos serviços;
II – prestar à CONTRATADA as informações necessárias quanto ao cronograma, layout, horário, fluxo de convidados e orientações operacionais;
III – permitir o acesso da equipe da CONTRATADA ao local do evento nas janelas previamente estabelecidas;
IV – fornecer, quando houver, as bebidas a serem servidas aos convidados, observada a vedação de fornecimento ou comercialização pela CONTRATADA;
V – acompanhar e fiscalizar a execução do contrato;
VI – comunicar formalmente à CONTRATADA qualquer irregularidade verificada;
VII – receber provisória e definitivamente os serviços, quando executados de acordo com o contrato;
VIII – efetuar o pagamento devido, na forma e prazo estabelecidos neste contrato, após a regular liquidação da despesa.

12 CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO RECEBIMENTO DO OBJETO

12.1. O recebimento provisório ocorrerá antes do início do evento, mediante verificação preliminar da estrutura de buffet, organização operacional, equipe mínima de 15 garçons, condições sanitárias, utensílios completos, louças, talheres, copos, taças, baldes de gelo, réchauds, ilhas de distribuição e demais itens necessários à execução do serviço.
12.2. O recebimento definitivo ocorrerá após a conclusão integral do evento, mediante verificação do cumprimento do objeto contratado, da suficiência alimentar, da qualidade dos serviços prestados, da desmontagem, do recolhimento de materiais e da higienização dos espaços utilizados, cabendo ao Fiscal do Contrato emitir relatório ou ateste técnico de conformidade, e à Gestora do Contrato emitir o respectivo Termo de Recebimento Definitivo, nos termos da Portaria n.º 241/2026.
12.3. O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade civil, administrativa, sanitária ou criminal da CONTRATADA por falhas de execução, intoxicação alimentar, contaminação, vícios de qualidade, danos ocultos ou irregularidades verificadas posteriormente.

13 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS, GLOSAS, SANÇÕES E DOSIMETRIA

13.1. A CONTRATADA será responsabilizada administrativamente pelas infrações cometidas durante a execução contratual, nos termos da Lei Federal n.º 14.133/2021, do Edital, do Termo

de Referência, da proposta adjudicada e deste contrato, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.2. Para fins de fiscalização e eventual responsabilização, constituem infrações contratuais, sem prejuízo de outras previstas na legislação:

I – deixar de montar integralmente a estrutura de buffet, utensílios, louças, copos, taças, réchauds, ilhas de distribuição e demais itens até as 15h00min do dia do evento;

II – iniciar o evento sem a plena disponibilidade dos alimentos, utensílios, estrutura, equipe de cozinha, equipe de apoio e garçons exigidos;

III – disponibilizar número inferior ao mínimo obrigatório de 15 (quinze) garçons profissionais, uniformizados e identificados;

IV – disponibilizar garçons sem uniforme, sem identificação, sem postura adequada ou sem atuação efetiva no servimento das bebidas e atendimento aos convidados;

V – descumprir o cardápio mínimo contratado, substituir item alimentar sem autorização da Administração ou fornecer alimento em quantidade, qualidade, temperatura ou apresentação incompatível com o Termo de Referência;

VI – causar insuficiência alimentar, interrupção injustificada de reposição, demora excessiva no abastecimento das ilhas de buffet ou formação de filas incompatíveis com o porte do evento;

VII – deixar de fornecer louças, talheres, pratos, taças, copos específicos, baldes de gelo, pegadores, utensílios de sobremesa ou demais materiais exigidos;

VIII – utilizar materiais plásticos descartáveis, utensílios quebrados, trincados, lascados, manchados, sujos ou incompatíveis com o padrão contratado;

IX – descumprir normas sanitárias, boas práticas de manipulação, transporte, acondicionamento, armazenamento ou conservação dos alimentos;

X – deixar de apresentar ou manter vigente o Alvará Sanitário ou documento equivalente exigido para execução do serviço;

XI – comercializar, fornecer, intermediar, cobrar rolha ou obter vantagem econômica relacionada a bebidas alcoólicas ou não alcoólicas, em desacordo com o objeto contratado;

XII – deixar de realizar a desmontagem, recolhimento de utensílios, retirada de resíduos, limpeza e higienização completa da cozinha e dos espaços utilizados;

XIII – causar dano ao patrimônio público, ao CTG Querência do Minuano, aos convidados, servidores, autoridades ou terceiros;

XIV – descumprir determinações formais da fiscalização ou dificultar o acompanhamento da execução contratual;

XV – praticar qualquer conduta que caracterize inexecução parcial, inexecução total, fraude, má-fé, omissão relevante ou violação das obrigações assumidas.

13.3. Para fins de dosimetria, as infrações serão classificadas da seguinte forma:

I – **infração leve:** falha pontual, formal ou operacional, sem prejuízo relevante ao evento, sem comprometimento da qualidade do serviço e sanável de imediato;

II – **infração média:** falha que cause prejuízo operacional moderado, desconforto aos convidados, necessidade de intervenção da fiscalização, atraso parcial, deficiência de equipe, utensílios ou reposição, mas sem comprometer substancialmente a realização do evento;

III – **infração grave:** falha que comprometa a qualidade, regularidade, segurança alimentar, suficiência do atendimento, pontualidade essencial, composição mínima do cardápio, quantidade mínima de garçons ou obrigações centrais do objeto;

IV – **infração gravíssima:** inexecução total ou substancial do objeto, falha sanitária grave, contaminação ou risco à saúde, ausência significativa de alimentos, abandono da execução, recusa de cumprimento das determinações da Administração, comercialização indevida de bebidas, fraude, má-fé ou conduta que comprometa a realização institucional do evento.

13.4. A aplicação de sanções observará os seguintes critérios de dosimetria:

I – natureza e gravidade da infração;

II – extensão do dano causado ao interesse público, ao evento, aos convidados ou ao patrimônio;

III – grau de culpa ou dolo da CONTRATADA;

IV – possibilidade ou não de correção imediata da falha;

V – tempo de atraso ou duração da desconformidade;

VI – reincidência ou histórico de ocorrências durante a execução;

VII – vantagem auferida ou pretendida pela CONTRATADA;

VIII – colaboração da CONTRATADA para saneamento da irregularidade;

IX – proporcionalidade entre a infração e a sanção aplicada;

X – circunstâncias agravantes e atenuantes verificadas no caso concreto.

13.5. Poderão ser aplicadas à CONTRATADA as seguintes sanções, isolada ou cumulativamente, conforme a gravidade da infração:

I – advertência;

II – multa moratória;

III – multa compensatória;

IV – impedimento de licitar e contratar;

V – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.6. A advertência poderá ser aplicada às infrações leves, quando não houver prejuízo relevante ao evento e quando a falha for sanada imediatamente pela CONTRATADA após comunicação da fiscalização.

13.7. A multa moratória será aplicada em razão de atraso injustificado no cumprimento de obrigações temporais, observados os seguintes parâmetros:

I – atraso na montagem integral da estrutura até as 15h00min do dia do evento: multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) sobre o valor total do contrato por fração de 30 (trinta) minutos de atraso, limitada a 10% (dez por cento);

II – atraso que comprometa o início regular do servimento do jantar: multa de 1% (um por cento) sobre o valor total do contrato por fração de 30 (trinta) minutos de atraso, limitada a 20% (vinte por cento);

III – atraso na desmontagem, retirada de materiais, recolhimento de resíduos ou limpeza final: multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) sobre o valor total do contrato por hora de atraso, limitada a 10% (dez por cento).

13.8. A multa compensatória será aplicada em caso de inexecução parcial, execução imperfeita, desconformidade qualitativa ou descumprimento de obrigação contratual, observados os seguintes limites:

I – infração leve: multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) a 2% (dois por cento) sobre o valor total do contrato;

II – infração média: multa de 2% (dois por cento) a 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato;

III – infração grave: multa de 5% (cinco por cento) a 15% (quinze por cento) sobre o valor total do contrato;

IV – infração gravíssima ou inexecução total/substancial: multa de 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato.

13.9. A ausência, desuniformidade ou não atuação efetiva de qualquer profissional em relação ao mínimo obrigatório de 15 (quinze) garçons ensejará, sem prejuízo de outras sanções cabíveis, glosa contábil automática na liquidação da despesa e aplicação de multa compensatória específica de 2% (dois por cento) do valor do lote por trabalhador faltante, em conformidade com as condições declaradas no certame.

13.10. A aplicação da multa específica prevista no item anterior não impede a aplicação de multa adicional, quando a ausência de equipe mínima causar prejuízo ao atendimento dos convidados, demora no servimento, falha operacional relevante ou comprometimento da execução do evento.

13.11. Poderão ser objeto de glosa ou desconto no pagamento, independentemente de sanção administrativa, os serviços, itens, materiais, utensílios, alimentos ou obrigações não executados, executados parcialmente ou entregues em desconformidade com o contrato, desde que devidamente registrados pela fiscalização em relatório circunstanciado.

13.12. A glosa terá natureza de ajuste da liquidação da despesa, destinando-se a impedir o pagamento por serviço não prestado, item não fornecido ou obrigação não cumprida, sem prejuízo da instauração de processo administrativo sancionatório quando a conduta também configurar infração contratual.

13.13. São hipóteses que poderão ensejar glosa, sem prejuízo de multa:

I – ausência de profissional em relação à equipe mínima exigida;

II – ausência de item obrigatório do cardápio;

III – fornecimento de quantidade inferior à necessária ao atendimento do público contratado;

IV – ausência de copos, taças, pratos, talheres, baldes de gelo ou utensílios obrigatórios;

V – não realização da limpeza final;

VI – não recolhimento de resíduos;

VII – execução parcial de obrigação expressamente prevista no Termo de Referência.

13.14. O impedimento de licitar e contratar poderá ser aplicado quando a infração causar grave dano à Administração, ao funcionamento do evento ou ao interesse público, especialmente nos casos de inexecução parcial grave, inexecução total do contrato, atraso que inviabilize ou comprometa substancialmente o evento, ou descumprimento reiterado das obrigações contratuais.

13.15. A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderá ser aplicada nas hipóteses de maior gravidade, especialmente quando constatada fraude, má-fé, dolo, apresentação de documentação falsa, comportamento inidôneo, prática de ato lesivo à Administração Pública ou conduta que demonstre ausência de condições de contratar com o Poder Público.

13.16. As multas poderão ser descontadas dos valores devidos à CONTRATADA, inclusive da Nota Fiscal pendente de pagamento, sem prejuízo da cobrança administrativa ou judicial de eventual saldo remanescente.

13.17. A aplicação de sanções não exclui a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração, ao local do evento ou a terceiros.

13.18. Na hipótese de o valor da multa e/ou da indenização superar o montante ainda devido à CONTRATADA, a diferença poderá ser cobrada administrativamente ou judicialmente, conforme o caso.

13.19. A reincidência, a recusa injustificada de correção, a omissão diante de determinação da fiscalização, a tentativa de ocultar falha e o impacto direto sobre a realização do evento constituem circunstâncias agravantes para fins de majoração da penalidade.
13.20. A correção imediata da irregularidade, a comunicação espontânea do problema, a ausência de prejuízo efetivo, a colaboração com a fiscalização e a adoção de medidas eficazes para mitigação do dano constituem circunstâncias atenuantes.

14 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO PROCEDIMENTO DE APURAÇÃO E APLICAÇÃO DE SANÇÕES

14.1. Identificada qualquer desconformidade na execução do objeto, o Fiscal do Contrato deverá registrar formalmente a ocorrência em relatório, livro próprio, termo de vistoria, registro fotográfico, ata, mensagem institucional ou outro meio idôneo, descrevendo a falha, o horário, a obrigação descumprida, a cláusula violada e, quando possível, as medidas corretivas determinadas.
14.2. Quando a irregularidade for sanável sem prejuízo ao evento, o Fiscal do Contrato poderá determinar a correção imediata, fixando prazo compatível com a urgência da execução, especialmente quando a falha for verificada antes do início do evento ou durante sua realização.
14.3. Caso a irregularidade não seja sanada, seja insanável ou apresente gravidade suficiente para comprometer a execução contratual, o Fiscal do Contrato lavrará relatório circunstanciado e o encaminhará à Gestora do Contrato, para adoção das providências administrativas cabíveis.
14.4. Recebido o relatório de ocorrência, a Gestora do Contrato poderá notificar preliminarmente a CONTRATADA para apresentação de esclarecimentos, adoção de providências, recomposição do serviço, reparação de dano ou manifestação quanto aos fatos apontados.
14.5. Havendo indícios de infração contratual, a autoridade competente determinará a instauração de processo administrativo sancionatório, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
14.6. A CONTRATADA será formalmente intimada dos fatos imputados, das cláusulas supostamente violadas, das sanções possíveis e dos documentos que instruem a apuração, sendo-lhe concedido prazo legal para apresentação de defesa e indicação das provas que pretenda produzir.

14.7. A decisão de aplicação de sanção deverá ser motivada, indicando os fatos comprovados, as provas consideradas, a infração caracterizada, a sanção aplicada, os critérios de dosimetria utilizados, eventual glosa realizada e os fundamentos legais e contratuais correspondentes.
14.8. Nenhuma sanção administrativa será aplicada sem prévia instauração do procedimento cabível e sem oportunizar à CONTRATADA o exercício do contraditório e da ampla defesa, ressalvadas as medidas de fiscalização, correção imediata, retenção cautelar de pagamento e glosa de valores referentes a serviços não executados ou executados em desconformidade, quando devidamente justificadas na fase de liquidação.
14.9. O Fiscal do Contrato deverá, sempre que possível, instruir o relatório de ocorrência com registros objetivos, tais como fotografias, vídeos, lista nominal da equipe presente, horários de montagem, termo de conferência de utensílios, relatório de temperatura dos alimentos, registro de ausência de itens, manifestação da comissão organizadora, depoimento de servidores presentes e demais elementos capazes de comprovar a ocorrência.
14.10. As sanções aplicadas serão registradas nos autos do processo administrativo e comunicadas aos cadastros oficiais competentes, quando exigido pela legislação aplicável.

15 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

15.1. O presente contrato poderá ser extinto pelo cumprimento regular de seu objeto, pelo decurso do prazo de vigência ou nas hipóteses previstas nos arts. 137, 138 e 139 da Lei Federal n.º 14.133/2021, sem prejuízo das sanções administrativas cabíveis.
15.2. O CONTRATANTE poderá extinguir unilateralmente o contrato, mediante decisão motivada, assegurados o contraditório e a ampla defesa, quando constatado descumprimento contratual grave, atraso relevante, incapacidade operacional da CONTRATADA, falha sanitária, insuficiência alimentar, ausência da equipe mínima exigida, recusa no cumprimento de determinações da fiscalização ou qualquer situação que comprometa a regular realização do evento.
15.3. A extinção por culpa da CONTRATADA poderá acarretar retenção de créditos, aplicação de sanções, cobrança de perdas e danos, ressarcimento de custos adicionais suportados pela Administração e demais medidas administrativas ou judiciais cabíveis.
15.4. A extinção consensual somente poderá ocorrer mediante justificativa formal, demonstração de interesse público e autorização da autoridade competente, desde que não haja prejuízo à realização do evento ou à Administração Municipal.

16 CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS RESPONSABILIDADES CIVIS, TRABALHISTAS, FISCAIS E SANITÁRIAS

16.1. A CONTRATADA é exclusiva responsável por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, securitários, civis, sanitários e acidentários decorrentes da execução do contrato.

16.2. Não haverá qualquer vínculo empregatício, funcional ou de subordinação entre o CONTRATANTE e os empregados, prepostos, colaboradores ou terceiros mobilizados pela CONTRATADA.

16.3. A CONTRATADA responderá integralmente por acidentes de trabalho, danos materiais, danos pessoais, falhas sanitárias, intoxicação alimentar, contaminação, deterioração de alimentos, inadequação de produtos e quaisquer prejuízos decorrentes de ação ou omissão de seus empregados, prepostos ou colaboradores.

16.4. Caso o Município venha a ser responsabilizado administrativa ou judicialmente por atos atribuíveis à CONTRATADA, esta deverá ressarcir integralmente os valores despendidos, incluindo condenações, acordos, custas, honorários, juros, multas e demais despesas correlatas.

17 CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA PROTEÇÃO DE DADOS E INTEGRIDADE

17.1. As partes comprometem-se a observar, quando aplicável, as disposições da Lei Federal n.º 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais, utilizando eventuais dados pessoais acessados em razão da execução contratual exclusivamente para as finalidades relacionadas ao presente ajuste.

17.2. A CONTRATADA declara ciência de que deverá atuar em conformidade com os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, probidade administrativa e boa-fé objetiva, abstendo-se de qualquer prática que possa configurar fraude, corrupção ou ato lesivo à Administração Pública.

18 CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO E DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Xanxerê/SC para dirimir quaisquer dúvidas ou controvérsias decorrentes deste contrato, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

18.2. Integram o presente contrato, independentemente de transcrição, o Edital do Pregão Eletrônico n.º 40/2026, o Termo de Referência, o Estudo Técnico Preliminar, a proposta da CONTRATADA, o termo de homologação e adjudicação, a Nota de Empenho e demais documentos constantes do Processo Licitatório n.º 115/2026.

18.3. A eficácia deste contrato fica condicionada à sua regular publicação, na forma do art. 94 da Lei Federal n.º 14.133/2021.

E, por estarem justas e contratadas, as partes firmam o presente instrumento, para que produza seus jurídicos e legais efeitos.

Faxinal dos Guedes/SC, 09 de julho de 2026.

JADER ADRIEL DANIELLI:94506086953

Assinado de forma digital por JADER ADRIEL DANIELLI:94506086953
Dados: 2026.07.09 10:12:03 -03'00'

JADER ADRIEL DANIELLI
Prefeito Municipal
CONTRATANTE

LATITUDE EVENTOS LTDA:11290398000164

Assinado de forma digital por LATITUDE EVENTOS LTDA:11290398000164
Dados: 2026.07.13 11:07:51 -03'00'

LATITUDE EVENTOS LTDA
CNPJ N.º 11.290.398/0001-64
CONTRATADA