EDITAL

PROCESSO LICITATÓRIO N° 115/2026
PREGÃO ELETRÔNICO - N° 40/2026
EDITAL EXCLUSIVO PARA MEI, ME E EPP

Código registro TCE: B2002D0CC311ECFA5C68F33B089F1BA9FDAD00D9

1. PREÂMBULO

1.1. **O PREFEITO MUNICIPAL DE FAXINAL DOS GUEDES, ESTADO DE SANTA CATARINA**, no uso de suas atribuições, **TORNA PÚBLICO**, para conhecimento dos interessados, a realização de licitação na modalidade **PREGÃO**, na **FORMA ELETRÔNICA**, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, objetivando a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET COMPLETO (FORNECIMENTO DE JANTAR), COMPREENDENDO PREPARO, FORNECIMENTO, ORGANIZAÇÃO, MONTAGEM, REPOSIÇÃO CONTÍNUA E DISPONIBILIZAÇÃO DE EQUIPE DE ATENDIMENTO (GARÇONS, COPEIROS E APOIO) – LOTE 01; E CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE DECORAÇÃO CÊNICA, AMBIENTAÇÃO, ILUMINAÇÃO E LOCAÇÃO DE MOBILIÁRIO COMPLEMENTAR – LOTE 02,** a serem executados nas dependências do Centro de Tradições Gaúchas (CTG) Querência do Minuano, no Município de Faxinal dos Guedes/SC, visando à realização do Jantar de Premiação do Movimento Econômico (ano-base 2024, exercício 2025), para o público estimado de 700 (setecentas) pessoas, conforme as especificações e quantitativos descritos no Termo de Referência – Anexo II deste Edital.

A presente contratação tem por finalidade assegurar a adequada realização do Jantar de Premiação do Movimento Econômico do Município de Faxinal dos Guedes/SC, evento oficial de caráter institucional integrante da programação comemorativa alusiva ao aniversário de emancipação político-administrativa do Município, destinado ao reconhecimento, valorização e homenagem pública de empresários, produtores rurais e demais agentes econômicos responsáveis pela geração de valor adicionado, fortalecimento da atividade econômica local e incremento da arrecadação municipal.

Busca-se, por meio da presente contratação, garantir a oferta de serviço gastronômico e de ambientação compatíveis com a relevância institucional do evento, observando elevados padrões de qualidade, segurança alimentar, conforto, higiene, eficiência operacional, acessibilidade e atendimento aos convidados, considerando a expectativa de público de 700 (setecentas) pessoas.

A solução relativa ao serviço de buffet (Lote 01) compreende o fornecimento integral do jantar (composto por pratos quentes incluindo risotos e massas especiais, carnes assadas, guarnições, saladas verdes e sobremesas), estrutura completa de buffet, louças, utensílios, talheres de inox, pratos de porcelana branca, toalhas, materiais de mesa, bem como a disponibilização de copos e taças em vidro translúcido adequados ao atendimento do evento, incluindo, obrigatoriamente, taças para vinho, copos de espessura fina específicos para whisky, copos para cerveja e copos para licor amargo (tipo Campari), bem como o fornecimento de baldes para gelo acompanhados de pegadores destinados ao atendimento sob demanda das mesas, além de recipientes térmicos e equipamentos de apoio (réchauds

em aço inox). Compreende, ainda, a disponibilização de equipe especializada de cozinha e atendimento, incluindo chef de cozinha, copeiros, equipe de reposição e no mínimo 15 (quinze) garçons de salão devidamente uniformizados e identificados para atendimento exclusivo de servimento de bebidas nas mesas dos convidados, contemplando montagem prévia da estrutura, operação, organização do servimento, reposição contínua dos alimentos, desmontagem, recolhimento de resíduos e higienização integral dos espaços utilizados.
O objeto da presente contratação compreenderá, em lote próprio e independente (Lote 02), a execução de serviços de decoração cênica, ambientação, iluminação e locação de mobiliário, englobando o fornecimento e montagem de arranjos ornamentais de mesa rústico/agro com folhagens naturais e hastes de trigo seco acompanhados de castiçal de vidro e vela, toalhas de mesa em tecido preto, tapete em carpete vermelho para passarela receptiva de até 35 metros, cenografia e forração em tecido preto tensionado individual para duas estruturas de treliças metálicas existentes no hall de entrada (medindo 7,40m x 2,20m cada), fixação de banner institucional nas treliças do município com ornamentação botânica e amadeirada, vasos ornamentais botânicos pretos para áreas internas e externas, locação de aparador em madeira maciça rústica para a recepção, fornecimento de projeto de iluminação cênica com 32 (trinta e dois) projetores refletores LED de alta potência (sendo 10 para o painel de entrada/treliça e 22 na cor azul para pilares e cobertura do palco), locação de 750 (setecentas e cinquenta) cadeiras modelo Dior (ou linha de design equivalente) em policarbonato injetado translúcido transparente/cristal, ornamentação botânica com arranjo corrido de 10 metros para a base do palco principal, forração cênica integral do palco (fundo e laterais) em tecido preto tensionado, bem como mobiliário e ornamentação para a mesa de premiação (mesa de grande porte com 1,00m x 3,00m e forração em tecido preto) para exposição de troféus oficiais, responsabilizando-se a contratada deste lote por todos os materiais, fretes, montagem técnica, ferramentas, manutenção corretiva/cênica em regime de plantão ativo durante todo o transcorrer do evento e desmontagem imediata com logística reversa após o término da solenidade.
A contratação visa, ainda, assegurar condições adequadas de organização, logística, estética, sustentabilidade ambiental (com proibição absoluta de plásticos descartáveis de uso único e adoção de tecnologia LED) e execução do evento, de forma a proporcionar experiência gastronômica e visual compatível com a solenidade e importância institucional da premiação, garantindo regularidade no servimento, padronização no atendimento, suficiência alimentar, observância às normas sanitárias aplicáveis, segurança no uso dos equipamentos elétricos, preservação do patrimônio público do CTG Querência do Minuano e pleno atendimento às exigências previstas neste instrumento convocatório, no Termo de Referência – Anexo II e demais anexos do edital.
O presente certame será regido pelas disposições da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei Complementar Federal nº 123/2006, suas alterações posteriores, legislação municipal aplicável e demais normas pertinentes.

1.2. Os trabalhos serão conduzidos por servidor designado na função de Pregoeiro, auxiliado pela Equipe de Apoio, ao qual competirá, dentre outras atribuições previstas na legislação aplicável: coordenar o processo licitatório; receber, examinar e decidir impugnações, pedidos de esclarecimento e consultas ao edital, com o apoio da equipe de apoio e setores técnicos competentes, quando necessário; conduzir a sessão pública na forma eletrônica; verificar a

conformidade das propostas em relação aos requisitos estabelecidos neste Edital e seus anexos; dirigir a etapa competitiva de lances; promover diligências, quando cabíveis; verificar e julgar as condições de habilitação; receber, examinar e decidir recursos administrativos, encaminhando-os à autoridade superior quando mantiver sua decisão; indicar a proposta vencedora; conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade competente para adjudicação e homologação, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

1.3. DA SESSÃO VIRTUAL DO PREGÃO ELETRÔNICO
A sessão pública do Pregão Eletrônico será realizada exclusivamente por meio do sistema eletrônico disponível no seguinte endereço:

Plataforma eletrônica:
https://licitar.digital/

Período de recebimento das propostas:
Início: 18/06/2026 às 08h00min
Término: 30/06/2026 às 08h00min

Data e horário de abertura das propostas e início da sessão de disputa:
30/06/2026 às 08h00min

Critério de julgamento:
Menor Preço por Lote.

1.3.1. Todos os horários constantes deste Edital, do aviso de licitação e da sessão pública observarão, obrigatoriamente, o horário oficial de Brasília/DF.
1.3.2. O envio das propostas, documentos complementares eventualmente exigidos e a participação na etapa competitiva de lances deverão ocorrer exclusivamente por meio do sistema eletrônico, dentro dos prazos estabelecidos neste Edital.
1.3.3. O Município de Faxinal dos Guedes/SC não se responsabilizará por propostas não recebidas em decorrência de falhas de comunicação, indisponibilidade de sistema, congestionamento de rede, instabilidade de conexão à internet ou quaisquer fatores de ordem técnica que impossibilitem a transferência de dados por parte dos licitantes.

2. DO OBJETO

2.1. A presente licitação tem por objeto a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET COMPLETO, FORNECIMENTO DE JANTAR E DISPONIBILIZAÇÃO DE EQUIPE DE ATENDIMENTO (GARÇONS, COPEIROS E PROFISSIONAIS DE APOIO) – LOTE 01; BEM COMO A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE DECORAÇÃO CÊNICA, AMBIENTAÇÃO, ILUMINAÇÃO E LOCAÇÃO DE MOBILIÁRIO COMPLEMENTAR – LOTE 02, a serem executados nas dependências do Centro de Tradições Gaúchas (CTG) Querência do Minuano, no Município de Faxinal dos Guedes/SC, visando à realização do Jantar de Premiação do Movimento Econômico (ano-base 2024 / exercício 2025), para o público estimado de 700 (setecentas)

pessoas, conforme especificações, quantitativos, exigências técnicas, operacionais e condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, especialmente no Termo de Referência – Anexo II.

2.2. A execução do objeto relativo ao serviço de buffet (Lote 01) compreenderá, obrigatoriamente, o fornecimento integral do jantar institucional, incluindo preparo, transporte, armazenamento, manipulação, acondicionamento, conservação térmica e servimento dos alimentos, bem como a disponibilização de estrutura completa de buffet (ilhas de distribuição), réchauds em aço inox, recipientes térmicos, utensílios de servir, pratos in porcelana branca, talheres em aço inoxidável, copos e taças de vidro translúcido de espessura fina adequados para água, refrigerantes, cerveja, vinho, whisky e licor amargo (tipo Campari), além do fornecimento de baldes para gelo acompanhados de pegadores para atendimento sob demanda nas mesas, toalhas, guardanapos de alta gramatura, materiais de mesa, equipamentos auxiliares, equipe especializada de cozinha (chef de cozinha, cozinheiros e auxiliares), equipe de reposição e salão, e no mínimo 15 (quinze) garçons de salão devidamente uniformizados e identificados para atendimento exclusivo de servimento de bebidas nas mesas dos convidados durante toda a realização do evento, observados os padrões de qualidade, segurança alimentar, higiene, organização, eficiência operacional e suficiência alimentar.

2.3. A execução do objeto relativo ao serviço de decoração (Lote 02) compreenderá a execução completa dos serviços de decoração cênica, ambientação, iluminação e locação de mobiliário para o espaço físico do evento (CTG Querência do Minuano), englobando o planejamento, fornecimento de todos os materiais botânicos e têxteis, ferramentas, montagem técnica, assistência/plantão de manutenção cênica e desmontagem posterior (logística reversa), abrangendo estruturalmente: a ornamentação rústico/agro com arranjos de mesa minimalistas com folhagens naturais, hastes de trigo seco e castiçais com velas; toalhas de mesa retangulares em tecido preto; tapete vermelho para passarela receptiva de até 35 metros; cenografia e forração individual em tecido preto tensionado para duas estruturas de treliças metálicas existentes no hall de entrada; fixação de banner institucional com ornamentação botânica, amadeirada e velas; vasos ornamentais botânicos pretos para áreas internas e externas; locação de aparador em madeira maciça rústica para a recepção; projeto de iluminação cênica com 32 (trinta e dois) projetores refletores LED de alta potência (10 para a recepção/treliça e 22 azuis para pilares e cobertura do palco); locação de 750 (setecentas e cinquenta) cadeiras modelo Dior (ou linha de design equivalente) em policarbonato injetado translúcido cristal; arranjo botânico corrido de folhagens verdes naturais com 10 metros de comprimento para a base do palco principal; forração cênica completa do fundo e laterais do palco em tecido preto tensionado; e mobiliário e ornamentação para a mesa de premiação (mesa de grande porte com 1,00m x 3,00m e forração preta) para exposição de troféus.

2.4. Integram igualmente o objeto da contratação todas as atividades acessórias e complementarmente indispensáveis à perfeita execução dos serviços de cada lote, incluindo logística de transporte de insumos e materiais, montagem prévia das estruturas até as 15 horas do dia do evento, organização dos espaços, supervisão operacional das equipes, desmontagem integral das estruturas utilizadas, recolhimento de utensílios e materiais, destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados (logística reversa com descarte de resíduos orgânicos e rejeitos botânicos), limpeza final dos espaços de cozinha e salão

utilizados, bem como a restituição do local em perfeitas condições de uso, organização e higiene.

2.5. Os serviços deverão ser executados em estrita observância às normas sanitárias vigentes, às boas práticas de manipulação de alimentos (para o lote de buffet), às diretrizes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA (com exigência de Alvará Sanitário vigente para o Lote 01), às normas de segurança aplicáveis (como tecidos com tratamento antichama certificado no Lote 02), às regras de acessibilidade e rotas de fuga, à prevenção contra acidentes e à conformidade de carga da rede elétrica do pavilhão, competindo exclusivamente a cada contratada a responsabilidade técnica, operacional, trabalhista, previdenciária, civil e sanitária decorrente da execução do seu respectivo lote.

2.6. O objeto da presente licitação será adjudicado por lotes separados, adotando-se o critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR LOTE, permitindo-se aos licitantes a participação em um ou em todos os lotes do certame, conforme a especialidade de cada segmento empresarial.

2.7. As especificações técnicas detalhadas do cardápio mínimo (Lote 01), as diretrizes detalhadas da decoração (Lote 02), os quantitativos estimados, cronograma de execução, exigências operacionais, padrões de qualidade, obrigações das contratadas, forma de fiscalização, critério de aceitação dos serviços e demais condições indispensáveis à perfeita execução do objeto encontram-se descritas no Termo de Referência – Anexo II, parte integrante e indissociável deste Edital.

2.8. Em conformidade com o art. 48, inciso I, da Lei Complementar Federal nº 123/2006, o presente processo licitatório é destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte, tendo em vista que os valores estimados para ambos os lotes (Lote 01 e Lote 02) situam-se, individualmente, abaixo do limite legal de R$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

2.9. Para fins de aplicação da prioridade de contratação estabelecida no art. 48, §3º da Lei Complementar nº 123/2006, entende-se como regional o âmbito dos municípios pertencentes às associações AMAI (Associação dos Municípios do Alto Irani) e AMOSC (Associação dos Municípios do Oeste de Santa Catarina), conforme estabelece a legislação municipal aplicável.

3. DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

3.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de dotações orçamentárias próprias consignadas no orçamento vigente do Município de Faxinal dos Guedes/SC, exercício financeiro de 2026, consignadas à unidade gestora competente, observada a existência de disponibilidade orçamentária e financeira suficiente para atendimento da despesa.

3.2. A presente contratação será custeada integralmente com recursos próprios do Município de Faxinal dos Guedes/SC, consignados na Lei Orçamentária Anual – LOA do exercício de 2026, em conformidade com o planejamento orçamentário municipal, compreendendo o Plano Plurianual – PPA, a Lei de Diretrizes Orçamentárias – LDO e a Lei Orçamentária Anual – LOA, observados os princípios do equilíbrio fiscal, planejamento governamental, responsabilidade na gestão fiscal e sustentabilidade das despesas públicas, nos termos da Lei Complementar Federal nº 101/2000 (Lei de Responsabilidade Fiscal).

3.3. Em observância ao disposto na Lei Federal nº 14.133/2021, na Lei Federal nº 4.320/1964 e na Lei Complementar Federal nº 101/2000 (Lei de Responsabilidade Fiscal), a indicação da respectiva dotação orçamentária, elemento de despesa, reserva de saldo e demais atos de execução orçamentária ocorrerão de forma prévia ao prosseguimento da fase externa da licitação e da emissão da respectiva Nota de Empenho ou instrumento equivalente, conforme os procedimentos administrativos internos do Município para o exercício de 2026.
3.4. O pagamento será efetuado após a efetiva execução integral dos serviços contratados de cada respectivo lote, mediante apresentação de Nota Fiscal devidamente emitida, conferida e atestada pela fiscalização municipal ou servidor formalmente designado, observada a conformidade da prestação dos serviços com as especificações técnicas, quantitativos, padrões de qualidade, condições de execução e demais exigências estabelecidas neste Edital e no Termo de Referência – Anexo II.
3.5. A Administração Municipal reserva-se o direito de realizar o pagamento somente após a verificação do integral cumprimento de todas as obrigações contratuais assumidas pelas contratadas no dia do evento, incluindo a prestação completa e perfeita dos serviços de cada lote, a disponibilização das equipes operacionais, a desmontagem e a retirada total das estruturas e utensílios utilizados, bem como o recolhimento e a destinação adequada dos resíduos gerados (logística reversa) com a limpeza e restituição das dependências do CTG Querência do Minuano em perfeitas condições de uso e higiene.

4. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

4.1. Não se aplica ao presente certame o Sistema de Registro de Preços – SRP, tendo em vista que a contratação possui objeto certo, específico e plenamente definido, com quantitativos previamente estimados, destinação institucional determinada e execução vinculada a evento oficial previamente agendado pela Administração Municipal, não se caracterizando como demanda futura, eventual, repetitiva ou de consumo continuado.
4.2. A presente contratação destina-se ao atendimento de necessidade administrativa imediata e específica da Secretaria Municipal de Fazenda e Administração, voltada à realização do Jantar de Premiação do Movimento Econômico (Ano-Base 2024 / Exercício 2025), integrante da programação oficial comemorativa do Município de Faxinal dos Guedes/SC, cuja execução ocorrerá em data previamente estabelecida e local definido, tornando incompatível a adoção do Sistema de Registro de Preços.
4.3. A contratação decorrente do presente procedimento licitatório será formalizada mediante instrumento contratual ou documento equivalente, nos termos do art. 95 da Lei Federal nº 14.133/2021, observadas as condições estabelecidas neste Edital, no Termo de Referência – Anexo II, na proposta vencedora e nos demais documentos integrantes do certame.
4.4. O instrumento contratual disciplinará, de forma detalhada, as condições de execução dos serviços, cronograma de montagem, operacionalização e encerramento do evento, obrigações das partes, quantitativo mínimo de equipe operacional (no mínimo 15 garçons uniformizados para o Lote 01), critérios de fiscalização, forma e condições de pagamento, responsabilidades técnicas, trabalhistas, ambientais e sanitárias, padrões mínimos de qualidade, regularidade do servimento, suficiência alimentar (para o Lote 01 - Buffet), conformidade visual da ornamentação rústico/agro, tensionamento perfeito dos tecidos pretos, estabilidade das cadeiras Dior translúcidas cristal e segurança das estruturas de

iluminação e cenografia (para o Lote 02 - Decoração), penalidades aplicáveis e demais cláusulas necessárias à adequada execução do objeto.

4.5. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou aceitar instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando o licitante às sanções previstas neste Edital e na Lei Federal nº 14.133/2021, facultando-se ao Município convocar os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação e as disposições legais aplicáveis, sem prejuízo das demais medidas administrativas e legais cabíveis.

5. DA FORMA DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. A execução do objeto ocorrerá de forma integral, coordenada e contínua, por conta e responsabilidade exclusiva de cada empresa contratada em seu respectivo lote, compreendendo o fornecimento de todos os insumos, gêneros alimentícios, mão de obra, equipamentos, utensílios, materiais de mesa, elementos decorativos, iluminação cênica, mobiliários de destaque e complementares, flores, painéis, logística, transporte, montagem, operacionalização, reposição contínua dos alimentos (para o Lote 01), desmontagem, retirada de adornos, destinação adequada de resíduos (logística reversa) e higienização final dos espaços utilizados, necessários à perfeita realização do Jantar de Premiação do Movimento Econômico do Município de Faxinal dos Guedes/SC.

5.2. Os serviços serão executados nas dependências do Centro de Tradições Gaúchas – CTG Querência do Minuano, localizado no Município de Faxinal dos Guedes/SC, em data prevista para o dia 15 de julho de 2026, podendo, por razões de interesse público, conveniência administrativa ou motivo de força maior devidamente justificado, ser antecipada ou postergada em até 07 (sete) dias corridos, sem que disso decorra direito à indenização, reajuste ou qualquer acréscimo contratual.

5.3. A contratada do Lote 01 (Buffet) deverá providenciar, sob sua inteira responsabilidade e sem qualquer ônus adicional ao Município, toda a estrutura necessária à execução dos serviços, incluindo, no mínimo:

a) fornecimento integral do jantar conforme cardápio mínimo e diretrizes definidas no Termo de Referência – Anexo II, atendendo ao público de até 700 (setecentas) pessoas;

b) equipe especializada de cozinha, equipe de reposição e salão, e disponibilização de, no mínimo, 15 (quinze) garçons devidamente uniformizados e identificados para atendimento exclusivo de servimento de bebidas nas mesas, em quantitativo total suficiente para garantir a adequada e ágil operacionalização do evento;

c) estrutura completa de buffet (ilhas de distribuição), incluindo réchauds em aço inox, recipientes térmicos, utensílios de servir, travessas e equipamentos auxiliares necessários à manutenção rigorosa da temperatura e qualidade dos alimentos quentes e frios;

d) fornecimento integral de louças (pratos em porcelana branca, sem trincas ou ranhuras), talheres completos em aço inoxidável, taças de vidro/cristal translúcido de espessura fina apropriadas para vinho e espumante, copos para água e refrigerantes, copos específicos para whisky, copos para destilados (dose), copos apropriados para licor amargo (tipo Campari), copos adequados ao consumo de cerveja, toalhas e passadores apropriados para as mesas de serviço, guardanapos de tecido ou papel de alta gramatura e demais utensílios indispensáveis ao adequado atendimento dos convidados, em quantitativo suficiente para garantir reposição imediata e pleno funcionamento do evento;

e) fornecimento de, no mínimo, 50 (cinquenta) unidades de baldes para gelo (em aço inox ou acrílico premium), acompanhados dos respectivos pegadores, os quais deverão permanecer abastecidos com gelo filtrado para atendimento sob demanda nas mesas sempre que houver o consumo de bebidas específicas (destilados, espumantes, etc.) que requeiram resfriamento;
f) transporte, armazenamento, acondicionamento, conservação térmica e manipulação adequada dos alimentos;
g) desmontagem integral da estrutura utilizada, recolhimento de utensílios, resíduos orgânicos e recicláveis gerados, bem como a limpeza e higienização rigorosa posterior da cozinha e dos espaços utilizados do CTG ao término do evento.
5.4. A contratada do Lote 02 (Decoração) deverá providenciar, sob sua inteira responsabilidade e sem qualquer ônus adicional ao Município, toda a estrutura, mobiliários e materiais necessários à ornamentação do evento, incluindo, no mínimo:
a) projeto básico de ambientação e layout decorativo de padrão corporativo/solene, aprovado previamente pela comissão organizadora do evento;
b) fornecimento de arranjos ornamentais de mesa (de 150 a 180 unidades), em estilo rústico/agro com folhagens verdes naturais e hastes de trigo seco, incluindo 01 (um) castiçal de vidro com vela compatível por arranjo;
c) fornecimento de toalhas de mesa (de 150 a 180 unidades) em tecido na cor preta, em formato retangular e dimensões compatíveis com as mesas do local, além de forros/capas e almofadas na cor preta para as 700 cadeiras dos convidados;
d) montagem e ornamentação do pórtico de entrada/hall de recepção, incluindo a forração integral com tecido tensionado preto de duas treliças metálicas existentes (7,40m x 2,20m cada), fixação de banners institucionais em treliças municipais, decoração botânica com elementos amadeirados e locação de 01 (um) aparador em madeira maciça ou acabamento amadeirado rústico;
e) fornecimento e instalação de tapete para passarela receptiva em carpete vermelho para tráfego intenso, medindo até 35 metros de comprimento por 1,50 metro de largura, com fixação segura;
f) locação de 750 (setecentas e cinquenta) cadeiras modelo Dior (ou de linha de design equivalente) fabricadas em policarbonato injetado translúcido transparente/cristal, em perfeito estado, destinadas à acomodação de todos os convidados e autoridades do evento;
g) fornecimento e montagem de arranjo corrido de folhagens verdes naturais para a base frontal do palco principal (cobertura contínua de 10 metros), além de forração cênica integral do fundo e das laterais do palco com tecido tensionado preto;
h) locação, montagem e ornamentação de 01 (um) conjunto de mesa de grande porte (aprox. 1,00m x 3,00m) destinada à exposição de troféus e premiações oficiais, incluindo forração, toalha ou passador em tecido na cor preta com acabamento decorativo integrado;
i) fornecimento e instalação de sistema integrado de iluminação cênica em LED, composto por no mínimo 32 unidades de projetores refletores de alta potência (sendo 10 para o painel de entrada e treliças nas cores azul, branco e amarelo, e 22 na cor azul para os pilares e cobertura do palco);
j) desmontagem imediata de todas as estruturas, recolhimento de suportes, tecidos, mobiliários e resíduos botânicos logo após o encerramento do evento, garantindo a integridade física do patrimônio público e do local.

5.5. Toda a infraestrutura de buffet, copa, equipamentos, utensílios e preparação inicial dos serviços (Lote 01), bem como toda a montagem, fixação, alinhamento, testes de iluminação cênica e finalização estética da decoração (Lote 02), deverão estar integralmente instaladas, organizadas, higienizadas e aptas à fiscalização da Administração Municipal até as 15h00min da data designada para a realização do evento.
5.6. As contratadas deverão manter equipe operacional ativa e suficiente desde a fase inicial de preparação até o encerramento integral do evento. O Lote 01 garantirá a reposição contínua dos pratos quentes, guarnições, sobremesas e bebidas, e o recolhimento ágil de pratos nas mesas. O Lote 02 manterá obrigatoriamente um técnico ou equipe de plantão no local para manutenção cênica e corretiva emergencial de qualquer elemento da iluminação ou da cenografia antes ou durante a solenidade.
5.7. Os alimentos do Lote 01 deverão ser preparados, transportados, armazenados, manipulados e servidos em estrita observância às normas sanitárias vigentes, às boas práticas de manipulação de alimentos e às diretrizes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, sendo obrigatória a apresentação de Alvará Sanitário vigente emitido pelo órgão competente. Competirá exclusivamente à contratada deste lote a responsabilidade por eventual irregularidade sanitária, contaminação, deterioração ou inadequação dos produtos ofertados.
5.8. Os equipamentos, freezers da copa, suportes decorativos e materiais de iluminação cênica empregados pelas contratadas deverão utilizar materiais têxteis e de forração com tratamento antichama certificado, e os projetores refletores de LED deverão respeitar rigorosamente a capacidade e a distribuição de carga da rede elétrica do pavilhão, sendo vedadas ligações precárias que gerem risco de sobrecarga ou danos estruturais nas instalações do Centro de Tradições Gaúchas – CTG Querência do Minuano.
5.9. O layout das ilhas de buffet, pontos de servimento, circulação da equipe de atendimento, bem como a disposição dos pórticos, passarelas, painéis e arranjos, deverá respeitar as normas de segurança e acessibilidade, sendo vedada, sob hipótese alguma, a obstrução de saídas de emergência, equipamentos de combate a incêndio, corredores de circulação ou rotas acessíveis destinadas ao livre tráfego dos convidados e autoridades.
5.10. A equipe de atendimento disponibilizada pela contratada do Lote 01 (Buffet) deverá prestar apoio integral ao servimento durante toda a realização do evento, incluindo organização das mesas, atendimento aos convidados, reposição de utensílios, recolhimento de materiais utilizados e apoio operacional ao serviço de bebidas eventualmente disponibilizadas no local pela Administração Municipal ou por terceiros autorizados, não integrando tais bebidas o objeto remunerado da presente contratação, tampouco constituindo obrigação de fornecimento pela contratada.
5.11. A execução do objeto será acompanhada e fiscalizada por servidores formalmente designados pela Administração Municipal, competindo à fiscalização verificar a conformidade dos serviços prestados, emitindo relatórios de conformidade temporal e de qualidade às 15 horas e ao término da solenidade, avaliando a observância do cardápio contratado, a suficiência alimentar, a qualidade do atendimento, as condições de higiene (para o Lote 01), bem como a fidelidade visual do projeto decorativo, o frescor e vigor dos elementos botânicos naturais, o tensionamento perfeito dos tecidos pretos, a estabilidade das estruturas cenográficas, do mobiliário translúcido de destaque e da iluminação cênica (para o Lote 02), conforme os requisitos previstos neste Edital e no Termo de Referência – Anexo II.

6. DO PREÇO

6.1. Os valores das propostas apresentadas pelos licitantes deverão ser expressos em moeda corrente nacional (Real – R$), devendo ser apresentados sob a forma de PREÇO GLOBAL DO LOTE, em conformidade com as especificações, quantitativos estimados, valores máximos de referência e exigências técnicas estabelecidas no Termo de Referência – Anexo II deste Edital.

Parágrafo único. O valor global ofertado para cada lote deverá contemplar integralmente todas as condições, obrigações, exigências operacionais e especificações previstas neste Edital e seus anexos, sendo de exclusiva responsabilidade do licitante a correta composição e preenchimento dos custos necessários à plena execução do objeto contratado.

6.2. Os preços propostos deverão ser completos, suficientes e compatíveis com a execução integral do objeto de seu respectivo lote, abrangendo todos os custos diretos e indiretos indispensáveis à perfeita realização dos serviços, não sendo admitida, em hipótese alguma, a cobrança de valores adicionais não previstos na proposta vencedora.

6.3. No preço global ofertado para o LOTE 01 (Buffet) deverão estar obrigatoriamente incluídos, dentre outros custos inerentes à execução do objeto:

a) fornecimento integral de todos os gêneros alimentícios, insumos culinários e demais materiais necessários ao preparo e servimento do jantar institucional para até 700 (setecentas) pessoas, conforme cardápio mínimo e diretrizes estabelecidas no Termo de Referência – Anexo II;

b) despesas com aquisição, preparo, armazenamento, acondicionamento, transporte, conservação térmica, manipulação e servimento adequado dos alimentos;

c) disponibilização de equipe operacional qualificada e devidamente uniformizada, incluindo cozinheiros, auxiliares de cozinha, copeiros, profissionais de apoio, supervisão operacional e a escala obrigatória de, no mínimo, 15 (quinze) garçons para atendimento exclusivo de salão;

d) fornecimento integral de louças em porcelana branca, pratos, talheres de aço inox, taças de vidro/cristal translúcido finas para vinho e espumante, copos destinados ao consumo de água e refrigerantes, copos adequados para cerveja, copos específicos para whisky, copos para destilados (dose/shot), copos apropriados para licor amargo (tipo Campari), toalhas e passadores de mesa pretos, guardanapos, utensílios de servir, recipientes térmicos, réchauds em aço inox, equipamentos auxiliares de cozinha e demais materiais indispensáveis à execução dos serviços;

e) fornecimento e manutenção de abastecimento de, no mínimo, 50 (cinquenta) unidades de baldes para gelo (em aço inox ou acrílico premium) acompanhados dos respectivos pegadores, atendendo sob demanda as mesas dos convidados;

f) custos relacionados à logística, deslocamento, frete, transporte de equipamentos, montagem prévia das ilhas de buffet, operacionalização do servimento, desmontagem e higienização final rigorosa dos espaços e da cozinha do pavilhão utilizados;

g) despesas decorrentes do recolhimento, ensacamento e destinação ambientalmente adequada de todos os resíduos orgânicos, recicláveis e demais materiais gerados durante a execução do evento (logística reversa);

h) tributos, impostos, taxas, contribuições fiscais, encargos trabalhistas, previdenciários, securitários, comerciais e demais obrigações legais incidentes sobre a execução contratual;

i) quaisquer outros custos diretos ou indiretos necessários ao fiel, regular e integral cumprimento do objeto da contratação.

6.4. No preço global ofertado para o LOTE 02 (Decoração) deverão estar obrigatoriamente incluídos, dentre outros custos inerentes à execução do objeto:
a) fornecimento de todos os materiais ornamentais rústico-corporativos, arranjos de mesa botânicos com folhagens verdes naturais e hastes de trigo seco (de 150 a 180 unidades), castiçais de vidro com velas, flores de grande porte para o palco, folhagens, plantas, suportes decorativos, tecidos de forração cênica pretos e materiais de fixação com tratamento antichama certificado;
b) fornecimento de toalhas de mesa pretas (de 150 a 180 unidades) para as mesas de convidados do loca;
c) locação, transporte e disponibilização de mobiliários complementares necessários para a composição do pórtico de entrada/hall de recepção, incluindo carpete vermelho passarela de tráfego intenso (até 35m x 1,50m), forração tensionada preta das treliças metálicas e 01 (um) aparador amadeirado;
d) locação, transporte, posicionamento e higienização de 750 (setecentas e cinquenta) cadeiras modelo Dior (ou design equivalente) em policarbonato injetado translúcido transparente/cristal, destinadas à acomodação de todos os convidados e autoridades do evento;
e) locação, montagem, forração têxtil preta e ornamentação integrada de 01 (um) conjunto de mesa de grande porte (aproximadamente 1,00m x 3,00m) para a exposição de troféus e premiações;
f) fornecimento, instalação e operação de sistema integrado de iluminação cênica em LED, composto por no mínimo 32 projetores refletores de alta potência (distribuídos nas cores azul, branco e amarelo), compatíveis com a rede elétrica local;
g) disponibilização de equipe técnica de montagem, cenografia, alinhamento, fixação, plantonista técnico para manutenção cênica e corretiva emergencial em tempo real durante a solenidade e equipe de desmontagem final;
h) custos com logística, deslocamento, frete, carregamento, descarregamento e retirada/limpeza imediata de todo o material decorativo e botânico após o encerramento do evento;
i) tributos, impostos, taxas, contribuições fiscais, encargos trabalhistas, previdenciários, comerciais e demais obrigações legais incidentes sobre a execução contratual;
j) quaisquer outros custos diretos ou indiretos necessários ao fiel, regular e integral cumprimento do objeto da contratação.
6.5. Os preços ofertados deverão ser estritamente compatíveis com os praticados no mercado, podendo ser submetidos à análise de exequibilidade pela Administração Municipal, quanto à sua adequação, viabilidade econômica e conformidade com o objeto licitado.
6.6. Serão desclassificadas as propostas que:
I – apresentarem preços globais superiores ao valor máximo estimado pela Administração estabelecido para cada lote nas tabelas de referência do Termo de Referência – Anexo II;
II – apresentarem preços manifestamente inexequíveis, incompatíveis com os custos mínimos necessários à adequada execução do objeto ou incompatíveis com os valores usualmente praticados no mercado;
III – deixarem de considerar custos essenciais à execução integral dos serviços, comprometendo a regularidade do atendimento, a qualidade do buffet, a suficiência alimentar, a equipe operacional mínima, o fornecimento dos insumos obrigatórios, a

conformidade visual e estética da ornamentação, o mobiliário de destaque das autoridades, a estabilidade das estruturas cenográficas, a operação da iluminação cênica ou as exigências sanitárias aplicáveis;
IV – não atenderem às exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
6.7. A Administração poderá, a qualquer tempo durante a fase de julgamento das propostas, solicitar aos licitantes a apresentação de documentos e informações complementares destinados à comprovação da exequibilidade dos preços ofertados, incluindo planilhas de composição de custos, contratos de fornecimento, notas fiscais, documentos fiscais, memoriais de cálculo ou outros meios idôneos de comprovação.
6.8. Identificados indícios de inexequibilidade, o licitante será formalmente instado a demonstrar a viabilidade econômica de sua proposta no prazo fixado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação, observados os princípios do contraditório, da razoabilidade e da busca pela proposta mais vantajosa.
6.9. Os preços contratados serão considerados fixos e irreajustáveis durante toda a execução do objeto, ressalvadas as hipóteses legalmente admitidas de recomposição do equilíbrio econômico-financeiro, devidamente comprovadas, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.
6.10. A apresentação da proposta implicará plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, bem como o reconhecimento de que os preços ofertados são perfeitamente suficientes para a execução integral do objeto, não cabendo alegação posterior de desconhecimento das condições locais, insuficiência de quantitativos, omissão de custos, necessidade de equipe adicional, falhas logísticas, inadequação de materiais ou quaisquer outros fatores relacionados à execução contratual.

7. DOS PAGAMENTOS

7.1. O pagamento será efetuado pela Prefeitura Municipal de Faxinal dos Guedes/SC no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da liquidação da despesa, mediante apresentação de Nota Fiscal eletrônica devidamente emitida pela contratada, acompanhada do competente atesto do fiscal do contrato ou servidor formalmente designado pela Administração Municipal, após a verificação da regular execução dos serviços e da conformidade do objeto com as especificações estabelecidas neste Edital, no Termo de Referência – Anexo II e no instrumento contratual.
7.2. Considerando a natureza do objeto e a execução vinculada a evento institucional único, o pagamento ocorrerá em parcela única para cada contratada, após a efetiva realização do Jantar de Premiação do Movimento Econômico e o recebimento definitivo dos serviços do respectivo lote pela Administração Municipal, vedado qualquer tipo de pagamento antecipado.
7.3. O pagamento ficará condicionado ao integral cumprimento das obrigações contratuais assumidas pelas contratadas, devidamente comprovado pelos relatórios de fiscalização, incluindo, dentre outros aspectos:
Para o LOTE 01 (Buffet):
a) fornecimento integral do jantar para até 700 (setecentas) pessoas, conforme o cardápio mínimo contratado, diretrizes e quantitativos estimados;
b) disponibilização da equipe mínima de atendimento de cozinha e salão, incluindo a escala obrigatória de, no mínimo, 15 (quinze) garçons para atendimento exclusivo de bebidas nas mesas, todos devidamente uniformizados e identificados;

c) montagem prévia, organização e disponibilização da estrutura completa de buffet, réchauds em aço inox, utensílios de servir, louças em porcelana branca, pratos, talheres de inox, taças de vidro/cristal translúcido finas para vinho e espumante, copos destinados ao serviço de água e refrigerantes, copos adequados para cerveja, copos específicos para whisky, copos para destilados (dose/shot), copos apropriados para licor amargo (tipo Campari), recipientes térmicos, equipamentos auxiliares e demais itens indispensáveis ao adequado atendimento dos convidados;
d) fornecimento e manutenção de abastecimento de, no mínimo, 50 (cinquenta) unidades de baldes para gelo (em aço inox ou acrílico premium) acompanhados dos respectivos pegadores, atendendo sob demanda as mesas dos convidados;
e) manutenção da regularidade rigorosa do servimento, reposição contínua dos pratos quentes, guarnições, sobremesas e bebidas, e suficiência alimentar durante toda a realização do jantar;
f) estrita observância das normas sanitárias vigentes, de higiene, segurança alimentar, acessibilidade e apresentação de Alvará Sanitário vigente emitido pelo órgão competente;
g) desmontagem integral da estrutura utilizada, recolhimento de utensílios, ensacamento e destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados (logística reversa) e higienização final completa da cozinha e dos espaços utilizados do pavilhão.
Para o LOTE 02 (Decoração):
h) execução integral do projeto de ambientação, iluminação cênica e layout decorativo nos prazos estipulados, garantindo o padrão corporativo e solene exigido para a solenidade institucional;
i) montagem e ornamentação do pórtico de entrada/hall de recepção, incluindo a forração integral tensionada com tecido preto das duas treliças metálicas, fixação de banners institucionais e locação do aparador amadeirado rústico;
j) fornecimento e instalação segura de tapete para passarela receptiva em carpete vermelho para tráfego intenso (até 35m x 1,50m);
k) locação, posicionamento e higienização de 750 (setecentas e cinquenta) cadeiras modelo Dior (ou design equivalente) em policarbonato injetado translúcido transparente/cristal, destinadas à acomodação de todos os convidados e autoridades do evento;
l) montagem, forração cênica integral com tecido preto (fundo e laterais) e arranjo botânico corrido de folhagens verdes naturais para a base frontal do palco principal (cobertura contínua de 10 metros);
m) locação, montagem, forração têxtil preta e ornamentação de 01 (um) conjunto de mesa de grande porte para a exposição de troféus e premiações oficiais;
n) fornecimento, instalação e operação do sistema integrado de iluminação cênica em LED, composto por no mínimo 32 projetores refletores de alta potência (distribuídos nas cores azul, branco e amarelo), mantendo um técnico plantonista no local para manutenção corretiva emergencial em tempo real durante a solenidade;
o) ornamentação completa e padronizada das mesas de convidados (de 150 a 180 unidades), contendo os arranjos botânicos rústicos com folhagens e hastes de trigo seco, castiçais com velas e toalhas de mesa pretas;
p) desmontagem imediata de todas as estruturas cenográficas, recolhimento integral de suportes, tecidos, mobiliários e resíduos decorativos/botânicos logo após o encerramento do evento, com a desobstrução e preservação do espaço físico utilizado.

7.4. O recebimento definitivo dos serviços ficará condicionado à emissão do relatório de conformidade final pela fiscalização contratual, atestando o efetivo cumprimento do objeto, a conformidade do cardápio executado, a qualidade e temperatura dos alimentos servidos, a suficiência alimentar, a adequação e tamanho da equipe disponibilizada, a organização operacional do evento (para o Lote 01), bem como a fidelidade visual do projeto de ambientação, qualidade, vigor e frescor dos arranjos botânicos naturais, tensionamento perfeito dos tecidos pretos, perfeita montagem, estabilidade e operação das estruturas cenográficas, do mobiliário translúcido de destaque, da mesa de troféus e do sistema de iluminação cênica (para o Lote 02), além do atendimento das demais exigências previstas neste Edital e no Termo de Referência – Anexo II.
7.5. O pagamento será realizado, preferencialmente, mediante transferência bancária para conta corrente de titularidade da contratada, sendo de sua exclusiva responsabilidade a correta informação dos dados bancários junto à Administração Municipal.
7.6. Em caso de irregularidade na execução dos serviços, descumprimento parcial das obrigações contratuais, insuficiência alimentar, falhas relevantes no atendimento, inadequação sanitária (para o Lote 01), atraso na montagem (ultrapassando o limite das 15h00min), desconformidade estética da ornamentação, defeitos ou instabilidade nas estruturas decorativas, falhas na operação ou ausência do técnico da iluminação cênica, ou omissão na retirada imediata dos materiais (para o Lote 02), em relação às exigências previstas neste Edital e no Termo de Referência – Anexo II, a Administração poderá suspender ou reter, total ou parcialmente, o pagamento do respectivo lote até a devida regularização, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas cabíveis.
7.7. Ocorrendo atraso no pagamento por parte da Administração Municipal, desde que a contratada não tenha concorrido para tal situação, os valores devidos poderão ser atualizados monetariamente, observados os índices legalmente aplicáveis e as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.
7.8. Para fins de liquidação da despesa e efetivação do pagamento, a contratada deverá manter a regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária exigida pela legislação vigente, podendo a Administração Municipal verificar, a qualquer tempo, a manutenção das condições de habilitação exigidas no certame.
7.9. Os pagamentos observarão as disposições da Lei Federal nº 4.320/1964, da Lei Complementar Federal nº 101/2000 (Lei de Responsabilidade Fiscal), da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis à execução orçamentária, financeira e contratual da Administração Pública.

8. DO REAJUSTE E DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

8.1. Os preços contratados serão considerados fixos e irreajustáveis durante toda a execução do objeto, considerando a natureza específica da contratação, vinculada à realização de evento institucional com execução em prazo determinado e pagamento em parcela única, não sendo admitido reajuste periódico durante a vigência contratual, ressalvadas as hipóteses legalmente previstas.
8.2. Excepcionalmente, na hipótese de a execução contratual ultrapassar o período de 12 (doze) meses, contado da data da apresentação da proposta, poderá ser admitido reajuste de preços, mediante solicitação formal da contratada, utilizando-se como índice de correção o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA/IBGE, ou outro índice oficial que

venha a substituí-lo, observada a periodicidade mínima anual e incidindo exclusivamente sobre parcelas eventualmente pendentes de execução, nos termos da legislação vigente.

8.3. Independentemente da previsão de reajuste, será assegurado à contratada o direito à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro originalmente pactuado, nos termos do art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei Federal nº 14.133/2021, desde que devidamente comprovada a ocorrência de fatos supervenientes, imprevisíveis, ou previsíveis de consequências incalculáveis, que venham a impactar de forma extraordinária os custos da execução contratual.

8.4. O reequilíbrio econômico-financeiro poderá ser analisado, dentre outras hipóteses legalmente admitidas, nos seguintes casos:

a) ocorrência de fatos extraordinários que provoquem aumento substancial e imprevisível dos custos dos gêneros alimentícios, insumos culinários, insumos de vidro ou cristal para a reposição de taças e copos específicos para whisky, copos apropriados para licor amargo (tipo Campari), aquisição ou locação de baldes para gelo em aço inox/acrílico (para o Lote 01);

b) variação extraordinária nos custos de folhagens e elementos botânicos naturais, tecidos para forração cênica e toalhas, materiais de impressão visual, locação das 750 cadeiras modelo Dior em policarbonato injetado translúcido cristal, componentes eletroeletrônicos para o sistema de iluminação cênica em LED, mobiliários decorativos rústicos e mesas de grande porte para troféus (para o Lote 02)

c) oscilações extraordinárias e imprevisíveis nos custos de logística, fretes locais, mão de obra especializada em eventos (garçons, copeiros, floristas e técnicos de iluminação) ou demais elementos essenciais e indispensáveis à execução do objeto;

d) alterações supervenientes na legislação tributária, trabalhista, previdenciária, sanitária ou econômica que produzam impacto direto, relevante e comprovado sobre os custos da contratação;

e) ocorrência de caso fortuito ou força maior que afete significativamente a execução contratual;

f) fatos administrativos supervenientes imputáveis à Administração Pública que alterem substancialmente as condições originalmente pactuadas.

8.5. O pedido de reajuste ou de recomposição do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formalizado pelas contratadas mediante requerimento devidamente fundamentado, instruído com documentação idônea e suficiente à demonstração:

a) da ocorrência do fato gerador;

b) do impacto direto, efetivo e extraordinário sobre os custos de execução contratual, mediante memória de cálculo, planilhas comparativas, notas fiscais de aquisição de insumos, contratos de fornecimento, documentos fiscais ou outros meios tecnicamente aptos à comprovação;

c) da efetiva necessidade de recomposição da equação econômico-financeira originalmente pactuada.

8.6. A Administração Municipal procederá à análise do pedido com base em critérios técnicos, jurídicos, econômicos e de vantajosidade administrativa, podendo realizar diligências, solicitar informações complementares, promover pesquisas de mercado e requisitar pareceres técnicos, visando à verificação da veracidade das alegações e da adequação dos valores eventualmente pleiteados.

8.7. Reconhecido o direito ao reajuste ou ao reequilíbrio econômico-financeiro, a recomposição dos valores será formalizada mediante termo aditivo ou apostilamento, conforme a natureza da alteração, observada a legislação aplicável e produzindo efeitos a partir da data do protocolo do requerimento, salvo disposição administrativa expressamente fundamentada em sentido diverso.
8.8. Não constituirão fundamento para concessão de reequilíbrio econômico-financeiro as oscilações ordinárias de mercado, riscos normais da atividade econômica, variações previsíveis de preços de insumos alimentícios, sazonalidade ou variações comuns no mercado de flores, folhagens e tecidos, custos operacionais usuais do setor de buffet e eventos, ou quaisquer circunstâncias inerentes ao risco ordinário do negócio assumido pelas contratadas.

9. CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DOS PREÇOS

9.1. Serão desclassificadas as propostas que deixarem de atender às condições, exigências técnicas, operacionais, quantitativas e qualitativas estabelecidas neste Edital, no Termo de Referência – Anexo II e nos demais documentos integrantes do certame, especialmente no que se refere à adequada execução do serviço de buffet, fornecimento do jantar institucional e disponibilização da equipe de atendimento exigida (para o Lote 01), bem como em relação à execução do projeto de ambientação corporativa, operação da iluminação cênica, qualidade e vigor dos arranjos botânicos naturais, estabilidade das estruturas cenográficas, fornecimento das cadeiras translúcidas modelo Dior para todo o salão e montagem da mesa de troféus (para o Lote 02).
9.2. As propostas deverão ser apresentadas em PREÇO POR LOTE, contemplando integralmente todos os custos necessários à execução do objeto do respectivo lote, incluindo, dentre outros:
a) fornecimento integral dos gêneros alimentícios, insumos culinários e preparo do cardápio mínimo exigido no Termo de Referência – Anexo II para o público estimado;
b) disponibilização de equipe operacional de cozinha e salão suficiente e qualificada, compreendendo cozinheiros, auxiliares, copeiros, profissionais de apoio, supervisão e a escala obrigatória de, no mínimo, 15 (quinze) garçons uniformizados para o atendimento de bebidas;
c) fornecimento integral de louças em porcelana branca, pratos, talheres de inox, taças de vidro/cristal translúcido finas para vinho e espumante, copos destinados ao consumo de água e refrigerantes, copos adequados para cerveja, copos específicos para whisky, copos para destilados (dose/shot), copos apropriados para licor amargo (tipo Campari), toalhas e passadores de mesa pretos, guardanapos, utensílios de servir, réchauds em aço inox, recipientes térmicos, equipamentos auxiliares e demais materiais necessários à execução dos serviços;
d) fornecimento e manutenção de abastecimento de, no mínimo, 50 (cinquenta) unidades de baldes para gelo (em aço inox ou acrílico premium) acompanhados dos respectivos pegadores para atendimento sob demanda nas mesas;
e) despesas com transporte, logística, frete, carregamento, descarregamento, armazenamento, acondicionamento, conservação térmica, montagem das ilhas, operacionalização, desmontagem, recolhimento de resíduos (logística reversa) e higienização final rigorosa dos espaços e cozinhas utilizados;

f) tributos, impostos, taxas, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, securitários e quaisquer outros custos diretos ou indiretos indispensáveis ao fiel cumprimento do objeto;
g) fornecimento de todos os materiais ornamentais rústico-corporativos, arranjos de mesa botânicos com folhagens verdes naturais e hastes de trigo seco (de 150 a 180 unidades), castiçais de vidro com velas, flores de grande porte para o palco, folhagens, plantas, suportes, tecidos de forração cênica pretos e materiais de fixação com tratamento antichama certificado (para o Lote 02);
h) fornecimento de toalhas de mesa pretas (de 150 a 180 unidades) para as mesas de convidados do local (para o Lote 02);
i) locação, transporte, posicionamento e higienização de 750 (setecentas e cinquenta) cadeiras modelo Dior (ou design equivalente) em policarbonato injetado translúcido transparente/cristal, destinadas à acomodação de todos os convidados e autoridades do evento (para o Lote 02);
j) locação, montagem, forração têxtil preta e ornamentação de 01 (um) conjunto de mesa de grande porte para a exposição de troféus e premiações oficiais (para o Lote 02);
k) fornecimento, instalação, programação e operação de sistema integrado de iluminação cênica em LED, composto por no mínimo 32 projetores refletores de alta potência (distribuídos nas cores azul, branco e amarelo), compatíveis com a rede elétrica local (para o Lote 02);
l) disponibilização de equipe técnica qualificada de decoradores, cenógrafos, montadores, técnico plantonista para manutenção cênica e corretiva emergencial em tempo real durante a solenidade e equipe de desmontagem imediata da ornamentação (para o Lote 02);
m) custos logísticos, transporte, frete, deslocamento de materiais, tributos, taxas e encargos trabalhistas ou comerciais incidentes sobre a execução dos serviços de decoração (para o Lote 02).
9.3. Serão desclassificadas as propostas que apresentarem valores globais superiores ao valor máximo estimado pela Administração Municipal estabelecido para cada lote nas tabelas de referência do Termo de Referência – Anexo II, apurado mediante pesquisa de mercado realizada nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.
9.4. Serão igualmente desclassificadas as propostas que apresentarem preços manifestamente inexequíveis, incompatíveis com os custos mínimos necessários à adequada execução do objeto, à manutenção do padrão mínimo de qualidade exigido, à suficiência alimentar estimada para até 700 (setecentas) pessoas, à disponibilização da equipe mínima operacional e fornecimento dos insumos obrigatórios exigidos (para o Lote 01), ou incompatíveis com os custos de materiais botânicos, tecidos, mobiliários translúcidos, mesa de premiação, projetores de LED e equipe especializada indispensáveis à fiel execução da decoração e da iluminação cênica (para o Lote 02).
9.5. Quando houver indícios de inexequibilidade, a Administração Municipal poderá solicitar ao licitante a comprovação da viabilidade econômica da proposta, mediante apresentação de documentos complementares, tais como planilhas de composição de custos, notas fiscais, contratos de fornecimento, memoriais de cálculo, comprovantes de preços praticados ou outros elementos idôneos aptos a demonstrar a exequibilidade dos valores ofertados, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

9.6. Também serão desclassificadas as propostas que apresentarem omissões relevantes, inconsistências materiais, vícios insanáveis, informações incompatíveis com o objeto licitado ou quaisquer irregularidades que comprometam a adequada análise, julgamento ou futura execução contratual.
9.7. Poderão ser desclassificadas as propostas que, embora formalmente regulares, não demonstrem compatibilidade prática com a adequada execução do objeto, especialmente quando evidenciada insuficiência operacional, incompatibilidade entre os custos ofertados e a estrutura mínima exigida, incapacidade de atendimento do quantitativo estimado de convidados, deficiências na proposta de layout decorativo ou comprometimento do padrão de qualidade previsto no Termo de Referência – Anexo II.
9.8. A Administração Municipal poderá, a qualquer tempo durante a fase de julgamento das propostas, solicitar esclarecimentos, documentos complementares ou informações adicionais, desde que não impliquem alteração substancial da proposta originalmente apresentada, objetivando sanar falhas formais e assegurar o julgamento objetivo e vantajoso do certame.
9.9. As propostas serão igualmente analisadas quanto à compatibilidade técnica e operacional com as exigências mínimas do objeto, podendo o Pregoeiro solicitar, quando julgar necessário:
a) documentação complementar relacionada à estrutura operacional disponível para execução dos serviços;
b) comprovação da capacidade logística, operacional ou técnica compatível com a execução do evento;
c) documentos relacionados às condições sanitárias, licenças ou regularidade necessárias à adequada manipulação e fornecimento de alimentos, incluindo o Alvará Sanitário vigente emitido pelo órgão competente (para o Lote 01);
d) portfólio, fotografias, projetos de layouts anteriores ou documentos que comprovem a capacidade de fornecimento e montagem de estruturas cenográficas, operação de iluminação cênica e arranjos florais de grande porte compatíveis com eventos institucionais solenes (para o Lote 02).
9.10. Não serão aceitas propostas que apresentem solução incompatível com as especificações mínimas estabelecidas neste Edital e no Termo de Referência – Anexo II, ou que comprometam a qualidade dos alimentos, a segurança alimentar, a suficiência do atendimento, a adequada operacionalização do evento, o impacto visual corporativo, a segurança das estruturas decorativas, a integridade do mobiliário e da iluminação cênica ou os padrões mínimos de qualidade exigidos pela Administração Municipal.

10. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

10.1. Para participar do certame, o licitante deverá realizar o credenciamento diretamente no sistema eletrônico utilizado para o Pregão. O credenciamento será efetuado por meio da atribuição de chave de identificação e senha de acesso pessoal, individual e intransferível, que garantirão a autenticidade, integridade e segurança das transações realizadas durante o processo licitatório. O licitante deverá observar integralmente as orientações e procedimentos disponibilizados pelo provedor do sistema eletrônico, constantes no endereço eletrônico: https://licitar.digital/, incluindo regulamentos operacionais, requisitos de acesso, diretrizes de utilização e demais procedimentos necessários à regular participação no certame.

10.2. São de responsabilidade exclusiva do licitante:
a) Responsabilidade pelas transações: O licitante será formalmente responsável por todas as transações realizadas em seu nome no sistema eletrônico, incluindo o cadastramento de propostas, formulação de lances, envio de documentos, manifestações recursais e demais atos inerentes ao Pregão Eletrônico. Em caso de utilização indevida da chave de identificação ou senha de acesso, o licitante responderá integralmente pelos atos praticados, não cabendo ao provedor do sistema eletrônico ou à Administração Municipal qualquer responsabilidade pelos prejuízos eventualmente decorrentes;
b) Acompanhamento contínuo: O licitante deverá acompanhar permanentemente as operações realizadas no sistema eletrônico durante todas as fases do processo licitatório, responsabilizando-se integralmente pelo ônus decorrente da perda de negócios, inobservância de mensagens emitidas pelo sistema, perda de prazos, desconexões, falhas de comunicação, instabilidade de internet ou quaisquer ocorrências que impeçam sua participação regular no certame;
c) Segurança da chave de identificação e senha: O licitante deverá preservar, sob sua exclusiva responsabilidade, a confidencialidade de sua chave de identificação e senha de acesso. Havendo indícios de uso indevido, acesso não autorizado ou comprometimento das credenciais, deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema eletrônico para adoção das providências cabíveis, incluindo eventual bloqueio ou substituição das credenciais.
10.3. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados, bem como a presunção de capacidade jurídica, técnica, operacional e econômica mínima necessária à realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico, nos termos da legislação vigente.
10.4. O acesso ao Pregão Eletrônico para apresentação de propostas de preços e formulação de lances sucessivos ocorrerá exclusivamente mediante prévia definição de senha privativa, sendo o licitante o único responsável pelas transações realizadas em seu nome, inclusive aquelas efetuadas diretamente ou por intermédio de representante legalmente constituído, não cabendo qualquer responsabilidade ao provedor do sistema eletrônico ou ao Município de Faxinal dos Guedes/SC por atos praticados mediante utilização regular das credenciais de acesso.
10.5. O credenciamento deverá ser realizado dentro do prazo fixado neste Edital para início da apresentação das propostas, incumbindo ao licitante observar previamente todas as exigências técnicas e operacionais necessárias ao respectivo cadastramento no sistema eletrônico.
10.6. Para fins de cadastramento e credenciamento na plataforma eletrônica, o licitante deverá apresentar:
a) Cópia do Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social e seus aditivos em vigor, devidamente registrados na Junta Comercial ou no Cartório competente, conforme a natureza jurídica da empresa participante. No caso de sociedade por ações, deverá ser acompanhada dos documentos de eleição de seus administradores;
b) Na hipótese de alteração contratual consolidada, fica dispensada a apresentação das alterações anteriores à consolidação, desde que o documento consolidado contenha todas as disposições societárias vigentes;

c) A documentação apresentada para fins de cadastramento e credenciamento destina-se exclusivamente à operacionalização do sistema eletrônico e às exigências administrativas correlatas, sendo o acesso aos respectivos documentos restrito à fase processual pertinente e às hipóteses legalmente autorizadas.

10.7. O custo de operacionalização, manutenção e utilização do sistema eletrônico ficará integralmente a cargo do licitante, não sendo atribuída à Administração Pública qualquer responsabilidade por despesas decorrentes da participação no certame.

10.8. Por se tratar de certame exclusivo, será concedido tratamento favorecido às microempresas (ME), empresas de pequeno porte (EPP) e aos microempreendedores individuais (MEI), bem como às sociedades cooperativas que preencham as condições estabelecidas no art. 16 da Lei Federal nº 14.133/2021, observados os limites, condições e prerrogativas da Lei Complementar Federal nº 123/2006 e alterações posteriores, desde que compatíveis com a natureza do objeto licitado.

10.9. Caso o licitante necessite de alterações em seus dados cadastrais ou de credenciamento durante o processo licitatório, deverá providenciar a atualização diretamente junto ao sistema eletrônico, observando os prazos, requisitos e procedimentos estabelecidos pelo provedor da plataforma. A ausência de atualização ou a prestação de informações incorretas poderá ensejar desclassificação, inabilitação ou demais consequências administrativas cabíveis.

10.10. É de responsabilidade exclusiva do licitante garantir a disponibilidade de equipamentos, conexão estável de internet e pleno funcionamento dos recursos tecnológicos necessários à participação no certame eletrônico. O provedor do sistema e a Administração Municipal não se responsabilizam por falhas de conexão, indisponibilidade do equipamento do licitante, erros operacionais, incompatibilidades técnicas ou quaisquer problemas que impeçam sua participação regular, ressalvadas falhas comprovadamente atribuíveis de forma exclusiva à própria plataforma eletrônica.

10.11. O descumprimento das regras de credenciamento, participação, apresentação de propostas, observância dos prazos e demais exigências estabelecidas neste Edital poderá sujeitar o licitante às penalidades previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo das demais sanções administrativas, civis e legais cabíveis.

10.12. Após o credenciamento, o licitante deverá manter acompanhamento permanente da abertura, processamento e andamento da sessão pública do Pregão Eletrônico, responsabilizando-se pela apresentação tempestiva de propostas, lances, documentos e manifestações exigidas, observados os prazos e requisitos fixados neste instrumento convocatório.

10.13. O sistema eletrônico confirmará o recebimento das propostas enviadas, incumbindo exclusivamente ao licitante verificar a efetiva conclusão do envio e o correto registro das informações no sistema, dentro dos prazos e exigências previstos neste Edital, não sendo admitidas alegações posteriores de falha de envio sem a devida comprovação no ambiente eletrônico.

11. DAS RESTRIÇÕES

11.1. Não poderão participar deste Pregão Eletrônico, direta ou indiretamente, as seguintes pessoas físicas ou jurídicas:

11.1.1. Empresas proibidas de contratar com o Poder Público em razão do disposto no art. 72, § 8º, inciso V, da Lei Federal nº 9.605/1998 (Lei de Crimes Ambientais), especialmente aquelas sancionadas administrativamente por infrações ambientais com penalidade de proibição de contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os efeitos da sanção.
11.1.2. Empresas proibidas de contratar com o Poder Público em decorrência das sanções previstas no art. 12 da Lei Federal nº 8.429/1992 (Lei de Improbidade Administrativa), enquanto vigentes os efeitos restritivos decorrentes de decisão judicial transitada em julgado ou decisão administrativa competente.
11.1.3. Quaisquer interessados que se enquadrem nas hipóteses de impedimento previstas no art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021, incluindo, mas não se limitando:
a) autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
b) empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado;
c) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção de impedimento de licitar e contratar (art. 156, III) ou de declaração de inidoneidade (art. 156, IV) que lhe foi imposta, observado o âmbito de abrangência do órgão sancionador e as diretrizes da Lei Federal nº 14.133/2021;
d) aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante, com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
e) empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei Federal nº 6.404/1976, concorrendo entre si no mesmo lote, quando configurada situação apta a comprometer a isonomia, a competitividade ou a lisura do certame.
11.1.4. Sociedades empresárias estrangeiras que não estejam regularmente autorizadas a funcionar no Brasil, nos termos da legislação vigente.
11.1.5. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIP) e Organizações Sociais (OS), salvo se atuarem em estrito interesse próprio e em regime de concorrência com o mercado de eventos e buffet, observadas as vedações de privilégios.
11.1.6. Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, entendidas como aquelas que possuam sócios comuns com poder de gerência, dirigentes, representantes legais ou estruturas operacionais compartilhadas, quando houver elementos nos autos que indiquem atuação coordenada, fraude à competitividade, conluio, simulação de concorrência ou comprometimento da isonomia entre os participantes, facultando-se ao Pregoeiro a realização de diligências saneadoras para apuração dos fatos.
11.1.7. Pessoas jurídicas que possuam, em seus quadros societários, de direção, administração, gerência ou representação legal, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de agente público vinculado ao Município de Faxinal dos Guedes/SC que exerça cargo em comissão, função de confiança, ou que atue

ativamente na fase preparatória, no processamento da licitação, na fiscalização, gestão ou decisão relacionada à presente contratação, por configurar potencial conflito de interesses.
11.1.8. Empresas reunidas sob a forma de consórcio, considerando que o objeto do certame foi devidamente dividido em Lotes independentes (Lote 01 - Buffet e Lote 02 - Decoração), apresentando baixa complexidade operacional e ampla oferta de mercado local e regional, inexistindo justificativa técnica ou econômica que recomende a participação conjunta de empresas para a execução dos serviços.
11.2. A participação no presente certame implica declaração expressa e eletrônica do licitante, emitida no próprio sistema, acerca da inexistência de fatos impeditivos à sua habilitação e de pleno conhecimento e aceitação das condições estabelecidas neste Edital e em seus anexos, sujeitando-se às penalidades previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 em caso de declaração falsa, sem prejuízo das demais sanções administrativas, civis e penais cabíveis.

12. DA APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

12.1. Na presente licitação, a fase de habilitação ocorrerá após as fases de apresentação das propostas, envio de lances e julgamento, nos termos do procedimento adotado para o Pregão Eletrônico (inversão de fases da Lei Federal nº 14.133/2021), sendo analisada a documentação de habilitação apenas do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar de cada lote, sem prejuízo da convocação dos demais licitantes classificados, caso necessário.
12.2. Os licitantes deverão encaminhar, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta de preços correspondente ao VALOR DO LOTE que pretenderem disputar, observando integralmente as especificações, exigências técnicas, operacionais e condições estabelecidas neste Edital e no Termo de Referência – Anexo II. A proposta deverá ser enviada até a data e horário fixados para abertura da sessão pública, sendo de exclusiva responsabilidade do licitante a correta inserção das informações no sistema e o envio dentro do prazo estabelecido.
12.3. No cadastramento da proposta inicial, o fornecedor deverá, obrigatoriamente, apresentar, junto à plataforma do sistema eletrônico, sob pena de desclassificação, as seguintes declarações:
12.3.1. Declaração de que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores supervenientes que possam comprometer sua regular participação;
12.3.2. Declaração de que está ciente e concorda integralmente com as condições contidas neste Edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos necessários à execução do objeto, inclusive aqueles relacionados ao cumprimento dos direitos trabalhistas assegurados pela Constituição Federal, legislação trabalhista, normas infralegais, convenções coletivas de trabalho e termos de ajustamento de conduta vigentes na data de apresentação da proposta, abrangendo, ainda:
a) Para o LOTE 01 (Buffet): todos os materiais, insumos alimentícios para até 700 pessoas, utensílios, estruturas operacionais e itens de apoio necessários à execução do evento, incluindo louças em porcelana branca, pratos, talheres de inox, taças de vidro/cristal translúcido finas para vinho e espumante, copos para refrigerante e água, copos apropriados para o serviço de cerveja, copos específicos para whisky, copos para destilados (dose/shot),

copos apropriados para licor amargo (tipo Campari), toalhas e passadores de mesa pretos, guardanapos, utensílios de servimento, réchauds em aço inox, fornecimento e abastecimento sob demanda de no mínimo 50 (cinquenta) baldes de gelo com pegadores, a escala obrigatória de no mínimo 15 garçons de salão e demais itens indispensáveis ao adequado atendimento dos convidados;

b) Para o LOTE 02 (Decoração): todos os elementos cenográficos rústico-corporativos, arranjos de mesa botânicos com folhagens verdes naturais e hastes de trigo seco (de 150 a 180 unidades), castiçais com velas, flores de grande porte para o palco, folhagens, plantas, tecidos de forração cênica pretos com tratamento antichama certificado, toalhas de mesa pretas (de 150 a 180 unidades), montagem do pórtico de entrada/hall com passarela em carpete vermelho (até 35m x 1,50m) e forração tensionada preta de treliças, locação, posicionamento e higienização de 750 (setecentas e cinquenta) cadeiras modelo Dior (ou design equivalente) em policarbonato injetado translúcido transparente/cristal para a acomodação de todos os convidados e autoridades, locação, montagem e forração têxtil preta de 01 (um) conjunto de mesa de grande porte para a exposição de troféus e premiações, fornecimento e operação de sistema integrado de iluminação cênica em LED com no mínimo 32 projetores refletores, logística, fretes, equipe de montagem e a manutenção de técnico plantonista para suporte corretivo cênico em tempo real durante toda a solenidade.

12.3.3. Declaração de que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menor de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos, nos termos do art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal;

12.3.4. Declaração de que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados submetidos a trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

12.3.5. Declaração de que cumpre as exigências legais relativas à reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitados da Previdência Social, quando aplicável, nos termos da legislação vigente;

12.3.6. Se enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte, declaração de que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido previsto nos arts. 42 a 49 da referida legislação;

12.3.7. Declaração de que assume integral responsabilidade pelas transações realizadas no sistema eletrônico, considerando-se firmes e verdadeiras todas as informações, propostas, lances e documentos apresentados;

12.3.8. Declaração de idoneidade, firmada por representante legal da empresa, atestando possuir condições legais, técnicas e morais para participar do presente certame;

12.3.9. Declaração de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos neste Edital, comprometendo-se a manter atualizada toda a documentação necessária durante a tramitação do procedimento licitatório.

12.4. O atendimento ao subitem 12.3 poderá ser realizado mediante apresentação de Declaração Unificada, a ser inserida junto à plataforma do sistema eletrônico no momento do cadastramento da proposta inicial, conforme modelo constante do Anexo VII deste Edital.

12.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, adicionalmente, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 16 da Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente quanto à regularidade jurídica e operacional necessária à participação no certame.
12.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, também, em campo próprio do sistema eletrônico, que atende aos requisitos previstos no art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, para fins de eventual aplicação do tratamento favorecido previsto na legislação.
12.6.1. A ausência da declaração prevista no subitem anterior implicará renúncia ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar Federal nº 123/2006, ainda que o licitante possua enquadramento jurídico compatível.
12.7. A falsidade das declarações tratadas nos itens 12.3 ou 12.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo das demais penalidades administrativas, civis e penais cabíveis, incluindo desclassificação da proposta, inabilitação e impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública.
12.8. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta inicialmente cadastrada até a abertura da sessão pública, observados os procedimentos disponibilizados no sistema eletrônico.
12.9. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação das propostas. A classificação preliminar ocorrerá apenas após a abertura da sessão pública e encerramento da fase competitiva de lances, observados os critérios estabelecidos neste Edital.
12.10. Os documentos que compõem a proposta do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar em cada lote poderão ser disponibilizados para consulta, observadas as regras de publicidade, transparência e sigilo previstas na legislação aplicável e na operacionalização do sistema eletrônico utilizado.
12.11. Caso a funcionalidade esteja disponível no sistema eletrônico, o licitante poderá parametrizar valor final mínimo de sua proposta, observadas as regras operacionais da plataforma e as disposições deste Edital.
12.11.1. A parametrização observará o intervalo mínimo entre lances eventualmente definido pelo sistema, aplicável tanto aos lances intermediários quanto àqueles destinados à cobertura da melhor oferta.
12.11.2. Os lances poderão ser enviados automaticamente pelo sistema, respeitados os parâmetros previamente definidos pelo fornecedor.
12.12. O valor final mínimo parametrizado poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase competitiva, sendo vedado o registro de valor superior ao último lance por ele próprio ofertado.
12.13. O valor final mínimo parametrizado no sistema possuirá caráter sigiloso perante os demais licitantes e perante a Administração, podendo ser disponibilizado exclusivamente aos órgãos de controle interno e externo, quando solicitado.
12.14. Caberá ao licitante acompanhar permanentemente as operações no sistema eletrônico durante todas as fases do processo licitatório, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios em razão da inobservância das mensagens emitidas pelo sistema, pela Administração ou por desconexão de seu representante.
12.15. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer evento que possa comprometer a segurança, confidencialidade ou integridade de suas credenciais de acesso, visando ao bloqueio imediato e à preservação da regularidade do certame.

13. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

13.1. O licitante deverá encaminhar sua proposta exclusivamente por meio do sistema eletrônico, mediante o preenchimento dos campos obrigatórios disponibilizados pela plataforma, observando integralmente as especificações, condições técnicas, operacionais e exigências constantes neste Edital e no Termo de Referência – Anexo II.

13.1.1. O licitante deverá informar o PREÇO DO LOTE que pretender disputar, correspondente à prestação dos serviços de buffet, fornecimento do jantar para até 700 (setecentas) pessoas e disponibilização da equipe de atendimento exigida (Lote 01), ou correspondente à execução integral do projeto de ambientação corporativa, fornecimento das 750 cadeiras translúcidas modelo Dior, mesa de premiação, arranjos botânicos e operação de iluminação cênica em LED (Lote 02), compreendendo todos os serviços, insumos, estruturas e obrigações necessárias à perfeita realização do evento, sendo vedada a apresentação de valores simbólicos, inexequíveis, irrisórios ou incompatíveis com os preços praticados no mercado.

13.1.2. Sempre que exigido pela Administração Municipal ou quando houver campo próprio no sistema eletrônico, o licitante deverá apresentar descrição detalhada dos serviços ofertados, contendo, no mínimo, informações suficientes para demonstrar a plena compatibilidade da proposta com as especificações previstas no Termo de Referência – Anexo II, especialmente:

a) Para o LOTE 01 (Buffet): detalhamento do cardápio mínimo, estrutura operacional, tamanho e escala da equipe (incluindo a escala de no mínimo 15 garçons de salão), materiais de apoio, utensílios, réchauds, louças de porcelana, pratos, talheres de aço inox, taças finas de vidro/cristal para vinho e espumante, copos para refrigerante/água, copos de cerveja, copos específicos para whisky, copos apropriados para licor amargo (tipo Campari), copos de destilados (dose/shot) e o fornecimento do quantitativo obrigatório de no mínimo 50 (cinquenta) baldes de gelo com pegadores para atendimento sob demanda nas mesas;

b) Para o LOTE 02 (Decoração): detalhamento e especificação das folhagens verdes naturais e hastes de trigo seco (arranjos rústico-corporativos de mesa de 150 a 180 unidades), tecidos de forração cênica pretos com tratamento antichama certificado, toalhas de mesa pretas (de 150 a 180 unidades), montagem e forração do pórtico de entrada/hall com passarela em carpete vermelho (até 35m x 1,50m), locação, posicionamento e higienização de 750 (setecentas e cinquenta) cadeiras modelo Dior (ou design equivalente) em policarbonato injetado translúcido transparente/cristal para a totalidade dos convidados e autoridades do evento, locação, montagem e forração têxtil preta de 01 (um) conjunto de mesa de grande porte para a exposição de troféus e premiações, especificação e quantidade de no mínimo 32 projetores refletores para o sistema integrado de iluminação cênica em LED e plano de suporte técnico com profissional plantonista.

13.1.2.1. O licitante poderá anexar, preferencialmente, memorial descritivo, apresentação institucional, portfólio de eventos similares, registros fotográficos, relação de estrutura operacional disponível ou outros documentos complementares que auxiliem a Administração na verificação da compatibilidade técnica da solução ofertada, sem prejuízo da análise objetiva das exigências mínimas obrigatórias estabelecidas no Edital.

13.2. Vinculação das especificações: Todas as condições, informações e especificações constantes da proposta vinculam o licitante, que se obriga à execução integral do objeto em estrita conformidade com as exigências previstas neste Edital, no Termo de Referência –

Anexo II e na proposta apresentada, incluindo cardápio, quantitativos alimentares, estrutura de buffet, reposição de materiais de mesa, copos de uísque e copos apropriados para licor amargo (tipo Campari), baldes de gelo, equipe operacional de salão, logística, higienização rigorosa (para o Lote 01), além do projeto decorativo, qualidade, vigor e quantidade dos arranjos botânicos naturais, tensionamento de tecidos pretos, fornecimento das 750 cadeiras translúcidas modelo Dior para todo o salão, montagem da mesa de troféus, operação e estabilidade do sistema de iluminação cênica em LED, plantão de manutenção técnica em tempo real e remoção/limpeza final imediata (para o Lote 02).

13.3. Custos inclusos: Nos valores propostos deverão estar obrigatoriamente incluídos todos os custos diretos e indiretos necessários à perfeita execução do objeto, incluindo, dentre outros:

a) aquisição, preparo, manipulação, acondicionamento, conservação térmica e servimento dos alimentos para o contingente de até 700 pessoas;

b) disponibilização de equipe especializada de cozinha, garçons, copeiros e profissionais de apoio em quantitativo suficiente ao atendimento qualificado do evento;

c) fornecimento de buffet, réchauds em aço inox, recipientes térmicos, utensílios, pratos, talheres de inox, taças de vidro/cristal finas para vinho/espumante, copos destinados ao consumo de bebidas destiladas (dose/shot), copos específicos para whisky, copos de água, refrigerante e cerveja, toalhas e passadores pretos, guardanapos e demais materiais de mesa necessários, em quantitativo suficiente para toda a realização do evento, inclusive reposições necessárias;

d) fornecimento e manutenção de abastecimento de, no mínimo, 50 (cinquenta) unidades de baldes para gelo acompanhados dos respectivos pegadores, atendendo sob demanda as mesas dos convidados;

e) transporte, logística, frete, carga, descarga, montagem das ilhas de buffet, operacionalização, abastecimento contínuo e desmontagem das estruturas;

f) higienização integral rigorosa da cozinha do pavilhão, utensílios e espaços utilizados;

g) destinação ambientalmente adequada de todos os resíduos orgânicos e recicláveis gerados (logística reversa);

h) tributos, taxas, seguros, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e demais obrigações legais incidentes;

i) quaisquer outras despesas necessárias ao fiel e integral cumprimento do objeto contratado, não sendo admitida cobrança adicional posterior;

j) aquisição, seleção, conservação, transporte e montagem de arranjos botânicos com folhagens verdes naturais e hastes de trigo seco (de 150 a 180 unidades), castiçais com velas e arranjos florais de palco (para o Lote 02);

k) fornecimento de toalhas de mesa pretas (de 150 a 180 unidades) para as mesas de convidados (para o Lote 02);

l) locação, transporte, posicionamento e higienização de 750 (setecentas e cinquenta) cadeiras modelo Dior (ou design equivalente) em policarbonato injetado translúcido transparente/cristal, destinadas à acomodação de todos os convidados e autoridades do evento (para o Lote 02);

m) locação, montagem, forração têxtil preta e ornamentação integrada de 01 (um) conjunto de mesa de grande porte para a exposição de troféus e premiações (para o Lote 02);

n) fornecimento, instalação e operação de sistema integrado de iluminação cênica em LED, composto por no mínimo 32 projetores refletores de alta potência (nas cores azul, branco e amarelo) (para o Lote 02);
o) disponibilização de equipe técnica de decoradores, montadores e profissional plantonista para suporte técnico e corretivo cênico emergencial em tempo real durante toda a solenidade (para o Lote 02);
p) remoção imediata de todas as estruturas cenográficas, tecidos e materiais decorativos/botânicos após o encerramento do evento, com a desobstrução e limpeza completa do local do pavilhão utilizado (para o Lote 02).
13.4. Responsabilidade pelos preços: Os preços ofertados, tanto na proposta inicial quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear alteração posterior sob alegação de erro, omissão, desconhecimento das condições locais, equívoco na composição de custos ou insuficiência de quantitativos.
13.5. Regime tributário: A formação do preço deverá observar o regime tributário ao qual a empresa esteja submetida, incumbindo exclusivamente ao licitante considerar corretamente a incidência tributária aplicável e demais encargos que influenciem a composição dos custos.
13.6. Retenção na fonte: Independentemente do regime tributário adotado pela contratada, poderão ser realizadas, no momento do pagamento, as retenções tributárias legalmente exigíveis, conforme legislação federal, estadual e municipal aplicável.
13.7. Cumprimento das condições: A apresentação da proposta implicará plena ciência, aceitação e concordância do licitante com todas as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, bem como o compromisso de executar os serviços com observância integral aos padrões mínimos de qualidade, segurança alimentar, higiene, organização, eficiência operacional e suficiência alimentar exigidos (para o Lote 01), além do rigor estético, harmonia visual corporativa, estabilidade e operação das estruturas de iluminação e mobiliário e qualidade botânica exigidos pela Administração Municipal (para o Lote 02).
13.8. Prazo de validade da proposta: O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data de sua apresentação, permanecendo o licitante vinculado às condições ofertadas durante esse período.
13.9. Preços máximos estabelecidos: Os licitantes deverão observar os valores máximos estimados pela Administração estabelecidos para cada lote, constantes no Termo de Referência – Anexo II, sob pena de desclassificação automática da proposta.
13.10. Exequibilidade da proposta: A Administração Municipal poderá, a qualquer tempo durante o julgamento, solicitar documentos, informações complementares ou demonstrações que comprovem a exequibilidade dos preços ofertados, especialmente quando identificados descontos relevantes, indícios de inexequibilidade ou riscos à adequada execução do evento, podendo exigir planilhas de composição de custos, notas fiscais, contratos com fornecedores ou outros elementos idôneos.
13.11. Consequências do descumprimento: O descumprimento das exigências previstas neste item poderá ensejar a desclassificação da proposta, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas previstas neste Edital e na Lei Federal nº 14.133/2021.

14. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

14.1. Abertura da licitação: A abertura da presente licitação ocorrerá automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados no preâmbulo deste Edital.
14.2. Alteração da proposta: Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta inicialmente cadastrada e, quando houver envio antecipado facultativo de documentos de habilitação por meio do sistema eletrônico, também poderão substituí-los até a abertura da sessão pública.
14.2.1. Será desclassificada, na fase preparatória da sessão, qualquer proposta que identifique o licitante.
14.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes através do chat.
14.2.3. A não desclassificação inicial da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, que ocorrerá na fase de aceitação e julgamento pelo Pregoeiro.
14.3. Classificação das propostas: O sistema ordenará automaticamente as propostas de preços cadastradas, sendo que apenas as classificadas participarão da fase competitiva de lances.
14.4. Comunicação via sistema: O sistema disponibilizará um campo próprio (chat) para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes, garantindo comunicação clara, direta e transparente durante todo o processo.
14.5. Envio de lances: Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
14.6. Valor do lance: O lance deverá ser ofertado obrigatoriamente pelo VALOR DO LOTE objeto da disputa.
14.7. Lances sucessivos: Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, respeitando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.
14.8. Limite para lances: O licitante somente poderá oferecer um lance inferior ao último por ele próprio ofertado e registrado no sistema para o respectivo lote.
14.9. Modo de disputa "aberto": Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações, conforme as condições a seguir:
14.9.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos, e, após esse período, será prorrogada automaticamente pelo sistema sempre que houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública do respectivo lote.
14.9.2. A prorrogação automática da etapa de lances será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
14.9.3. Não havendo novos lances nos termos estabelecidos, a sessão pública do lote encerrará automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
14.9.4. Encerrada a etapa de lances, poderá o Pregoeiro, justificadamente e mediante avaliação da vantajosidade para a Administração, admitir o reinício da disputa aberta, nos termos da regulamentação aplicável, especialmente quando verificada diferença relevante entre propostas ou potencial de obtenção de oferta mais vantajosa.

14.9.5. Após o reinício previsto no subitem anterior, os licitantes serão convocados por meio de mensagem no chat para apresentar lances intermediários.
14.9.6. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores globais por lote.
14.9.7. Empate nos lances: Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor para o mesmo lote, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar cronológico no sistema.
14.10. Informação dos lances: Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado para o lote em disputa, vedada a identificação do autor da oferta.
14.11. Desconexão com o Pregoeiro: No caso de desconexão com o Pregoeiro durante a etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção e registro dos lances.
14.12. Suspensão por desconexão do sistema: Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por mais de 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa, devendo sua retomada ocorrer após comunicação formal aos participantes, observada antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, por meio do sistema eletrônico ou do sítio oficial utilizado para divulgação do certame.
14.13. Critério de julgamento: O critério de julgamento adotado será o MENOR PREÇO POR LOTE, conforme definido neste Edital e em seus anexos técnicos.
14.14. Lance inicial sem oferta: Caso o licitante classificado não apresente lances na etapa competitiva, concorrerá diretamente com o valor global de sua proposta inicial cadastrada no sistema.
14.15. Verificação de porte da empresa (Empate Ficto): Após o encerramento da etapa de lances de cada lote, o sistema identificará em coluna própria o porte das empresas participantes e procederá à comparação de valores para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar Federal nº 123/2006, caso ocorra situação de empate ficto na disputa do respectivo lote.
14.15.1. Nesse caso, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que estiverem até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou do melhor lance serão consideradas ficto-empatadas com a primeira colocada.
14.15.2. A microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada dentro do intervalo, conforme o subitem anterior, terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos, controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática da plataforma.
14.15.3. Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes de igual enquadramento que se encontrarem naquele intervalo de 5%, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no mesmo prazo de 5 (cinco) minutos.
14.15.4. Empate entre ME/EPP: Caso haja equivalência exata entre os valores globais apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte nos intervalos estabelecidos, será realizado sorteio eletrônico automático pelo sistema para determinar qual licitante poderá apresentar a melhor oferta de desempate.

14.15.5. Critério de desempate da Lei nº 14.133/2021: Inexistindo lances de desempate de ME/EPP, ou caso o empate ocorra entre empresas do mesmo porte ou não beneficiárias da LC nº 123/2006, o critério de desempate observará estritamente o previsto no art. 60 da Lei Federal nº 14.133/2021, na seguinte ordem sucessiva:
a) disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta fechada em ato contínuo à classificação;
b) avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, com base em registros cadastrais unificados ou atestados que comprovem o cumprimento regular de obrigações previstas na legislação de licitações;
c) desenvolvimento de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamentação federal ou municipal vigente;
d) desenvolvimento de programa de integridade (compliance) pelo licitante, devidamente comprovado nos termos das orientações dos órgãos de controle.
14.15.6. Preferência sucessiva em caso de persistência de empate: Persistindo o empate mesmo após a aplicação dos critérios do subitem anterior, será assegurada preferência sucessivamente aos serviços prestados por:
a) empresas estabelecidas no território do Estado de Santa Catarina;
b) empresas brasileiras;
c) empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
d) empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei Federal nº 12.187/2009 (Política Nacional sobre Mudança do Clima).
14.16. Negociação do preço: Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, caso a proposta do primeiro colocado em determinado lote permaneça acima do valor máximo estimado pela Administração, ou apresente indícios de incompatibilidade com os preços praticados no mercado, o Pregoeiro poderá, por meio do chat, negociar condições mais vantajosas, visando à obtenção do melhor preço global para o Município, nos termos do art. 61 da Lei Federal nº 14.133/2021.
14.16.1. A negociação poderá ser realizada com os demais licitantes, observada a ordem de classificação, caso a proposta do primeiro colocado seja desclassificada por incompatibilidade com o valor estimado da contratação, inexequibilidade, descumprimento das exigências do Edital ou demais hipóteses legalmente admitidas.
14.16.2. A negociação será realizada por meio do sistema eletrônico e poderá ser acompanhada em tempo real por todos os demais licitantes.
14.16.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório eletrônico.
14.16.4. O Pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado de cada lote que, no prazo de 2 (duas) horas, envie, por meio do sistema eletrônico (campo de anexos da proposta), a proposta comercial readequada ao último lance ofertado ou ao valor final negociado, contendo os preços unitários e globais atualizados e adequados à totalidade das exigências operacionais do Termo de Referência.
14.16.5. Prorrogação do prazo: O Pregoeiro poderá prorrogar o prazo solicitado pelo licitante para envio da proposta readequada, com base em solicitação fundamentada feita pelo fornecedor exclusivamente no chat, antes do término do prazo regulamentar.

14.16.6. A plataforma eletrônica utilizada para a realização do certame disponibiliza campo específico para o anexo dos documentos de habilitação desde a fase de apresentação das propostas, ficando facultado aos licitantes o envio antecipado dessa documentação.
14.16.7. Os documentos eventualmente anexados na forma do subitem anterior somente serão disponibilizados para visualização pelo Pregoeiro e pela equipe de apoio após o encerramento da etapa de lances e do julgamento da aceitabilidade da proposta, resguardando-se a isonomia, a competitividade e o sigilo das propostas durante a fase competitiva.
14.16.8. Nos termos do art. 63 da Lei Federal nº 14.133/2021, a comprovação das condições de habilitação será exigida exclusivamente do licitante provisoriamente vencedor de cada lote, não sendo permitida a inabilitação prévia dos demais participantes por ausência de documentos nessa fase.
14.16.9. O licitante provisoriamente vencedor que não tiver anexado previamente os documentos de habilitação na plataforma deverá fazê-lo no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, contado da convocação formal do Pregoeiro realizada por meio do sistema eletrônico, sob pena de inabilitação.
14.16.10. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, de forma excepcional, mediante solicitação fundamentada do licitante, apresentada antes do seu término e aceita pelo Pregoeiro, desde que não haja prejuízo à celeridade, à isonomia e ao interesse público.
14.17. Fase de aceitação e julgamento: Após a etapa competitiva e eventual negociação do preço, o Pregoeiro iniciará formalmente a fase de aceitação e julgamento da proposta mais bem classificada para cada lote.

15. DA FASE DE HABILITAÇÃO

15.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA
A licitante deverá comprovar sua existência legal e capacidade para assumir obrigações, mediante apresentação dos seguintes documentos:
15.1.1. Empresário Individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.
15.1.2. Sociedade Empresária: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial competente, acompanhado das alterações posteriores ou consolidação contratual, bem como dos documentos de eleição de seus administradores, quando aplicável.
15.1.3. Sociedade Simples: inscrição do ato constitutivo no Cartório de Registro Civil das Pessoas Jurídicas, acompanhada de prova da administração em exercício.
15.1.4. Empresa ou Sociedade Estrangeira: decreto de autorização para funcionamento no País e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
15.1.5. Microempresa – ME, Empresa de Pequeno Porte – EPP ou Microempreendedor Individual – MEI: comprovação do respectivo enquadramento, quando houver interesse na fruição dos benefícios previstos na Lei Complementar Federal nº 123/2006.
15.1.6. Comprovante de inscrição e situação cadastral ativa no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ, compatível com o ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação.
15.2. HABILITAÇÃO TÉCNICA

A licitante deverá demonstrar aptidão técnica e operacional compatível com o objeto da presente contratação, mediante apresentação dos seguintes documentos:

15.2.1. Apresentação de, no mínimo, 01 (um) atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a execução satisfatória de serviços compatíveis com o objeto do Lote que estiver disputando, sendo:

a) Para o Lote 01 (Buffet): atestado que comprove a prestação de serviços de buffet, fornecimento de alimentação coletiva, organização gastronômica de eventos, jantares institucionais, eventos corporativos, sociais ou similares, demonstrando experiência operacional compatível com a complexidade, natureza e porte do evento licitado;

b) Para o Lote 02 (Decoração): atestado que comprove a prestação de serviços de decoração de eventos, ambientação cenográfica, ornamentação floral, locação de mobiliários translúcidos e montagem de estruturas decorativas para eventos corporativos, institucionais, sociais ou similares, compatíveis com o porte da presente contratação.

15.2.2. O(s) atestado(s) deverá(ão) conter, no mínimo:

a) identificação da entidade emitente;

b) identificação da empresa executora;

c) descrição clara dos serviços executados;

d) período de execução;

e) quantitativo aproximado de atendimento, quando houver;

f) declaração de que os serviços foram executados de forma satisfatória e sem ocorrências que comprometessem sua qualidade;

g) nome, cargo e contato do responsável pela emissão do atestado, quando disponível, para eventual diligência de verificação de autenticidade.

15.3. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

A licitante deverá comprovar regularidade fiscal, previdenciária e trabalhista, mediante apresentação dos seguintes documentos:

15.3.1. Prova de regularidade perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante, dentro do prazo de validade.

15.3.2. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS.

15.3.3. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, expedida pela Justiça do Trabalho.

15.4. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

A licitante deverá comprovar capacidade econômico-financeira para cumprimento das obrigações decorrentes da contratação, mediante:

15.4.1. Apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, admitida a atualização de valores por índices oficiais, quando cabível, na forma da legislação vigente, observadas as hipóteses de dispensa estabelecidas na Lei Federal nº 14.133/2021.

15.4.2. Para Microempresa – ME, Empresa de Pequeno Porte – EPP ou Microempreendedor Individual – MEI optante pelo Simples Nacional, poderá ser admitida a apresentação de documentação simplificada permitida pela legislação vigente, sem prejuízo da demonstração da capacidade econômico-financeira, quando cabível.

15.4.3. No caso de empresa constituída no exercício vigente, será admitida a apresentação do balanço de abertura.

15.4.4. A boa situação financeira poderá ser comprovada mediante declaração emitida por profissional habilitado da área contábil, nos termos do art. 69, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021, quando admitido pela Administração.
15.4.5. Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da licitante, emitida em prazo não superior a 60 (sessenta) dias da data limite para apresentação das propostas, salvo prazo diverso constante do próprio documento.

16. DAS INFORMAÇÕES TÉCNICAS COMPLEMENTARES

16.1. As disposições constantes neste Edital, no Termo de Referência – Anexo II e nos demais anexos possuem caráter complementar entre si, devendo ser interpretadas de forma sistemática e integrada. Assim, a eventual omissão de determinada informação em um documento não constituirá falha ou inconsistência quando esta estiver devidamente prevista em outro documento integrante do processo licitatório, prevalecendo a interpretação que melhor atenda ao interesse público, à finalidade da contratação e à adequada execução do objeto.
16.2. Caso as certidões e documentos apresentados não contenham prazo de validade expressamente consignado pelo órgão expedidor, será considerado, para fins de aceitação, o prazo máximo de 90 (noventa) dias, contados da data de sua emissão, exceto para aqueles documentos que, por sua própria natureza, não estejam sujeitos a prazo de validade.
16.3. A Administração Municipal de Faxinal dos Guedes/SC, o Pregoeiro e a Equipe de Apoio não se responsabilizam por falhas operacionais, indisponibilidade de conexão, dificuldades de acesso ao sistema eletrônico, atrasos no envio da documentação ou quaisquer intercorrências atribuíveis ao licitante, sendo de exclusiva responsabilidade deste o correto e tempestivo encaminhamento das propostas, declarações e documentos exigidos no certame.
16.4. Não serão aceitos documentos enviados por correio eletrônico (e-mail), aplicativos de mensagens instantâneas, mídias físicas, protocolos externos ou quaisquer outros meios diversos da plataforma eletrônica oficial utilizada para a realização do certame, devendo todos os documentos exigidos neste Edital serem encaminhados exclusivamente por meio do sistema eletrônico Licitar Digital, observados os prazos e procedimentos estabelecidos.
16.5. A ausência de documento exigido para habilitação poderá ensejar a inabilitação do licitante, observadas as hipóteses legalmente admitidas de saneamento, complementação de informações, diligência e apresentação de documentos preexistentes, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, desde que não resulte em inclusão de documento novo destinado à comprovação de fato superveniente à data de abertura do certame.
16.6. Os documentos exigidos para habilitação poderão ser apresentados em original, cópia autenticada, documento digital autenticado, publicação em órgão oficial ou arquivo eletrônico passível de verificação de autenticidade. Em caso de dúvida fundada acerca da legitimidade ou integridade documental, o Pregoeiro poderá solicitar apresentação complementar ou diligência destinada à verificação da autenticidade. Certidões emitidas eletronicamente serão aceitas independentemente de autenticação, desde que permitam a validação junto ao órgão emissor.
16.7. Será verificado no sistema eletrônico o envio, pelo licitante, da declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação, nos termos do art. 63, inciso I, da Lei Federal nº

14.133/2021, respondendo o declarante civil, administrativa e criminalmente pela veracidade das informações prestadas.

16.8. O licitante deverá apresentar declaração de cumprimento das exigências legais relativas à reserva de cargos para pessoas com deficiência e para reabilitados da Previdência Social, quando aplicável, conforme exigências previstas na legislação vigente.

16.9. A exigência de apresentação de documentos originais ou complementares limitar-se-á às hipóteses em que houver fundada dúvida quanto à integridade, autenticidade ou validade dos documentos digitais apresentados, bem como nos casos expressamente previstos em lei.

16.10. Quando o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar emitidos em seu nome. Quando for filial, os documentos deverão estar emitidos em nome da filial, exceto aqueles que, por sua natureza, comprovadamente sejam emitidos exclusivamente em nome da matriz ou possuam validade para ambos os estabelecimentos.

16.11. As Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e Microempreendedores Individuais (MEI) deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, ainda que esta contenha restrições, nos termos dos arts. 42 e 43 da Lei Complementar Federal nº 123/2006.

16.12. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal ou trabalhista das Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) ou Microempreendedores Individuais (MEI), será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogável por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa, cujo prazo terá início a partir do momento em que o licitante for declarado vencedor.

16.13. A verificação da autenticidade e da regularidade das certidões poderá ser realizada diretamente pelo Pregoeiro mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais dos órgãos emissores, constituindo tal procedimento meio legal de prova para fins de habilitação.

16.14. A não regularização da documentação no prazo previsto implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis previstas neste Edital e na Lei Federal nº 14.133/2021, facultando-se à Administração convocar os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação.

16.15. Em observância ao art. 63 da Lei Federal nº 14.133/2021, a exigência de apresentação dos documentos de habilitação ocorrerá exclusivamente em relação ao licitante provisoriamente vencedor do certame.

16.16. Após a entrega dos documentos de habilitação, não será admitida a substituição ou a inclusão de documentos novos destinados à comprovação de fatos ocorridos posteriormente à abertura do certame, sendo permitida, entretanto, a realização de diligências para esclarecimento de informações, saneamento de falhas formais, complementação de dados constantes em documentos já apresentados ou apresentação de documentos preexistentes à data da abertura da sessão pública.

16.16.1. Será admitida a atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de apresentação da proposta, desde que o fato constitutivo da regularidade seja preexistente à abertura do certame.

16.17. Durante a análise documental, o Pregoeiro e a Equipe de Apoio poderão sanar erros ou falhas formais que não alterem a substância dos documentos, a validade jurídica das

informações prestadas ou a competitividade do certame, mediante decisão fundamentada registrada em ata e disponibilizada aos participantes.
16.18. Caso o licitante provisoriamente vencedor não atenda às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente para o respectivo lote, observada a ordem de classificação, procedendo-se à análise da aceitabilidade da proposta e da documentação de habilitação, sucessivamente, até a apuração de licitante apto à contratação.
16.19. Os documentos de habilitação do licitante vencedor serão disponibilizados para consulta pública após a conclusão das etapas do certame, observadas as regras de transparência, sigilo legalmente protegido e proteção de dados eventualmente aplicáveis.

17. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

17.1. Prazo e condições: Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital ou solicitar esclarecimentos acerca de seus termos, devendo protocolar o pedido até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública do certame, nos termos do art. 164 da Lei Federal nº 14.133/2021.
17.1.1. A impugnação e o pedido de esclarecimento deverão ser apresentados de forma motivada e fundamentada, contendo exposição clara dos fatos, argumentos jurídicos e técnicos que embasem a manifestação, bem como a indicação objetiva da cláusula ou do lote questionado.
17.2. Resposta da Administração: O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimento e às impugnações no prazo de até 03 (três) dias úteis, contado do recebimento do pedido, devendo a decisão ser divulgada no sítio eletrônico oficial até o último dia útil anterior à data de abertura da sessão pública do certame, conforme o parágrafo único do art. 164 da Lei Federal nº 14.133/2021.
17.2.1. As respostas e decisões serão divulgadas na plataforma eletrônica Licitar Digital e no sítio eletrônico oficial do Município, passando a integrar os autos do procedimento licitatório para todos os efeitos legais e vinculando a interpretação das disposições editalícias.
17.3. Forma de apresentação: A impugnação e os pedidos de esclarecimento deverão ser formalizados exclusivamente por meio eletrônico, mediante utilização do campo próprio disponibilizado na plataforma Licitar Digital, observadas as orientações operacionais do sistema.
17.4. Instrução e julgamento: Compete ao Pregoeiro receber, analisar e instruir as impugnações e os pedidos de esclarecimento apresentados, podendo solicitar manifestação do setor requisitante ou da assessoria jurídica sempre que necessário, assegurando-se a devida motivação, publicidade e rastreabilidade dos atos.
17.5. Alteração do Edital e redesignação da sessão:
17.5.1. O acolhimento da impugnação ou do esclarecimento implicará a retificação do Edital. Será obrigatória a redesignação da data da sessão pública sempre que a alteração promovida impactar a formulação das propostas ou as condições de habilitação, hipótese em que o prazo do certame será reaberto integralmente, nos termos do art. 55, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.
17.5.2. Alterações meramente formais, correções de erros materiais ou ajustes textuais que, de forma evidente, não afetem a elaboração das propostas, a competitividade ou as condições de participação não ensejarão a reabertura de prazos.

17.6. Preclusão: A ausência de impugnação aos termos do Edital no prazo legal importará na decadência do direito de questionar administrativamente as suas cláusulas perante a Administração Municipal, presumindo-se a aceitação integral de suas condições pelo interessado, sem prejuízo da autotutela administrativa e do controle externo pelos órgãos competentes.

18. DOS RECURSOS

18.1. Manifestação de intenção de recurso: Declarado o vencedor de determinado lote, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública e de forma imediata, manifestar sua intenção de recorrer, de maneira motivada, exclusivamente em campo próprio do sistema eletrônico, sob pena de preclusão do direito de recurso, nos termos do art. 165 da Lei Federal nº 14.133/2021.

18.1.1. Admitida a intenção recursal pelo Pregoeiro, o recorrente terá o prazo de 03 (três) dias úteis, contados da intimação automática no sistema eletrônico, para apresentação das razões do recurso, exclusivamente por meio da plataforma utilizada para a realização do certame.

18.1.2. Os demais licitantes ficarão automaticamente intimados para, querendo, apresentar suas contrarrazões no prazo de 03 (três) dias úteis, contados do primeiro dia útil subsequente ao encerramento do prazo concedido ao recorrente, assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

18.1.3. Será assegurado aos licitantes o direito de ampla consulta aos autos eletrônicos e aos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses, garantindo-se a observância dos princípios do contraditório, da ampla defesa, da publicidade e da transparência administrativa.

18.2. Forma de apresentação: Os recursos, razões recursais e contrarrazões deverão ser apresentados exclusivamente por meio do sistema eletrônico utilizado para a realização da licitação, em campo próprio disponibilizado na plataforma Licitar Digital, sendo vedada a apresentação por e-mail, protocolo físico, aplicativos de mensagens ou quaisquer outros meios não previstos neste Edital.

18.3. Encaminhamento: O recurso será dirigido ao Pregoeiro, que apreciará sua admissibilidade e poderá reconsiderar sua decisão no prazo de até 03 (três) dias úteis ou, não o fazendo, encaminhá-lo-á devidamente instruído à autoridade competente para julgamento.

18.3.1. A autoridade competente proferirá decisão motivada sobre o recurso administrativo no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento dos autos, observados os princípios da legalidade, motivação, eficiência e do interesse público, nos termos do art. 165, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

18.4. Efeitos do recurso: Os recursos interpostos possuem efeito estritamente devolutivo, não suspendendo o curso do procedimento licitatório, salvo decisão motivada em contrário da autoridade competente em face da existência de risco de dano irreparável. O acolhimento do recurso administrativo implicará exclusivamente a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento, preservando-se aqueles que possam ser mantidos sem prejuízo à legalidade, à competitividade e ao interesse público.

18.5. Decadência do direito de recorrer: A ausência de manifestação imediata e motivada da intenção de recorrer durante a sessão pública, logo após a declaração do vencedor do respectivo lote, importará na decadência do direito de recurso e na preclusão administrativa,

autorizando o Pregoeiro a dar prosseguimento regular ao certame para os atos subsequentes.

18.6. Adjudicação e Homologação: Decididos os recursos eventualmente interpostos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, o objeto será adjudicado ao vencedor e o resultado será submetido à homologação pela autoridade competente, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

18.7. Inadmissibilidade: Não serão conhecidos os recursos ou as contrarrazões apresentadas fora dos prazos estabelecidos neste Edital, por carecerem de tempestividade, em estrita observância aos princípios da legalidade, segurança jurídica, celeridade processual e preclusão.

19. DA HOMOLOGAÇÃO

19.1. Adjudicação do objeto: Encerradas as fases de julgamento das propostas, habilitação e eventual fase recursal, o objeto será adjudicado ao licitante vencedor, observando-se o critério de julgamento pelo MENOR PREÇO DO LOTE, desde que sua proposta seja considerada aceitável, esteja em estrita conformidade com as exigências estabelecidas neste Edital e no Termo de Referência – Anexo II, e tenham sido atendidos os requisitos de habilitação exigidos.

19.1.1. A adjudicação do objeto será realizada pelo Pregoeiro quando não houver interposição de recurso administrativo.

19.1.2. Havendo interposição de recurso administrativo, a adjudicação competirá à autoridade superior, após o regular julgamento dos recursos, nos termos da legislação vigente.

19.2. Homologação do resultado: Após a adjudicação do objeto, os autos do processo licitatório serão encaminhados à autoridade competente para homologação do certame, oportunidade em que será verificada a regularidade, legalidade e conformidade de todos os atos praticados, bem como a observância dos princípios constitucionais e das disposições previstas na Lei Federal nº 14.133/2021.

19.2.1. A homologação do certame constitui ato de controle que valida o procedimento, não gerando, por si só, direito subjetivo à contratação em favor do licitante vencedor, o qual detém mera expectativa de direito, observadas as condições administrativas, orçamentárias, de conveniência e de interesse público da Administração Municipal.

19.3. Revogação ou anulação da licitação: A autoridade competente poderá revogar a presente licitação por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, ou anulá-la, total ou parcialmente, por ilegalidade insanável, de ofício ou mediante provocação de terceiros, nos termos do art. 71 da Lei Federal nº 14.133/2021, mediante decisão formalmente motivada, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

19.3.1. Na hipótese de anulação parcial ou total do procedimento licitatório, o ato de invalidação apenas atingirá os atos que apresentem vícios insanáveis, aproveitando-se as fases e atos administrativos que não tenham sido maculados, desde que preservada a segurança jurídica e a ampla competitividade do certame.

19.4. Comunicação e Publicidade: As decisões relativas à adjudicação, homologação, revogação ou anulação da licitação serão formalizadas nos autos do processo e divulgadas por meio do sistema eletrônico Licitar Digital, no Diário Oficial dos Municípios (DOM/SC) e

mediante publicação obrigatória no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), servindo como veículo de eficácia do ato nos termos do art. 94 da Lei Federal nº 14.133/2021.

20. DA CONTRATAÇÃO

20.1. Formalização da contratação: Após a adjudicação do objeto e a homologação do certame pela autoridade superior, será formalizada a contratação mediante a celebração de Contrato Administrativo ou instrumento equivalente entre o Município de Faxinal dos Guedes/SC e a(s) licitante(s) vencedora(s) de cada lote, observadas as disposições deste Edital, do Termo de Referência – Anexo II, da proposta vencedora e da Lei Federal nº 14.133/2021.

20.2. Convocação para assinatura do contrato: A(s) adjudicatária(s) será(ão) convocada(s) para assinatura do instrumento contratual no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da convocação, podendo o prazo ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação devidamente justificada e aceita pela Administração Municipal.

20.2.1. O não comparecimento injustificado ou a recusa em assinar o contrato no prazo estabelecido caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando a adjudicatária às penalidades previstas neste Edital e nos arts. 155 e 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, facultando-se à Administração convocar os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação.

20.3. Condições para formalização: A assinatura do contrato ficará condicionada à manutenção das condições de habilitação exigidas durante o certame, especialmente quanto à regularidade jurídica, fiscal, trabalhista, previdenciária e econômico-financeira da licitante vencedora.

20.4. Ordem de execução dos serviços: A execução do objeto ocorrerá após a formalização do contrato, emissão da respectiva Nota de Empenho e expedição da competente Autorização de Fornecimento ou Ordem de Serviço pela Administração Municipal, constituindo documento hábil para autorização do início da execução contratual.

20.4.1. A Autorização de Fornecimento conterá as informações essenciais relativas à execução do evento, incluindo data, horário, local, quantitativo estimado de participantes, condições operacionais e demais orientações necessárias ao adequado cumprimento do objeto.

20.5. Execução contratual: A contratada deverá executar integralmente os serviços contratados nas dependências do Centro de Tradições Gaúchas – CTG Querência do Minuano, no Município de Faxinal dos Guedes/SC, em estrita conformidade com as exigências operacionais, padrões de qualidade, logística e cronogramas definidos no Termo de Referência – Anexo II, sendo:

20.5.1. Para a contratada do Lote 01 (Buffet): responsabilidade integral pelo cardápio mínimo, quantitativos estimados, estrutura de buffet, utensílios (incluindo louças em porcelana, taças finas e copos apropriados para licor amargo tipo Campari), equipe mínima de salão em escala obrigatória de no mínimo 15 garçons, copeiros e profissionais de apoio; bem como pelo preparo, transporte, armazenamento, acondicionamento, manipulação, conservação térmica e servimento dos alimentos, incluindo a montagem prévia da estrutura operacional, fornecimento sob demanda de no mínimo 50 baldes de gelo, reposição contínua dos alimentos, desmontagem integral dos equipamentos utilizados, recolhimento de resíduos e higienização final dos espaços de cozinha e servimento utilizados.

20.5.2. Caso haja disponibilização de bebidas durante o evento, caberá à contratada do Lote 01 (Buffet), quando solicitado pela Administração Municipal, prestar apoio operacional ao serviço para servimento aos convidados, sem que isso configure comercialização, revenda, exploração econômica ou obrigação de fornecimento de bebidas por parte da contratada, não integrando lote remunerado autônomo do objeto contratado.
20.5.3. Para a contratada do Lote 02 (Decoração): responsabilidade integral pelo planejamento estético corporativo, fornecimento e montagem de arranjos de mesa botânicos com folhagens verdes naturais e hastes de trigo seco (de 150 a 180 unidades), castiçais com velas, toalhas de mesa pretas, tecidos de forração cênica pretos com tratamento antichama certificado, montagem de pórtico de entrada/hall com passarela em carpete vermelho, além da locação, transporte, posicionamento e higienização de 750 (setecentas e cinquenta) cadeiras modelo Dior (ou design equivalente) em policarbonato injetado translúcido transparente/cristal para a totalidade dos convidados e autoridades, montagem e forração têxtil preta de 01 (um) conjunto de mesa de grande porte para a exposição de troféus, e o fornecimento e operação do sistema integrado de iluminação cênica em LED (mínimo de 32 projetores); incluindo a montagem prévia rigorosamente dentro do cronograma estabelecido, a manutenção estética e plantão de técnico corretivo em tempo real durante o evento, a desmontagem integral, remoção de todas as estruturas e o recolhimento de resíduos decorrentes da ornamentação imediatamente após o encerramento da solenidade.
20.6. Recebimento do Objeto: O recebimento do objeto ocorrerá em duas etapas, avaliadas de forma independente para cada lote:
I – Recebimento provisório: realizado antes do início do evento, mediante verificação preliminar da estrutura de buffet, organização operacional, equipe mínima de no mínimo 15 garçons, condições sanitárias e utensílios completos (para o Lote 01); e mediante verificação da conclusão da montagem cenográfica rústico-corporativa, tensionamento dos tecidos pretos, conferência do tratamento antichama, disposição e higienização das 750 cadeiras Dior translúcidas, montagem da mesa de troféus e estabilidade/teste do sistema de iluminação cênica em LED (para o Lote 02);
II – Recebimento definitivo: realizado após a conclusão integral do evento, mediante verificação do efetivo cumprimento do objeto contratado, da suficiência alimentar e qualidade dos serviços prestados (para o Lote 01); da adequada manutenção estética, operação contínua da iluminação e integridade das estruturas (para o Lote 02); bem como do recolhimento de todos os materiais utilizados, da higienização dos espaços e do atesto final pelo fiscal do contrato.
20.6.1. O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade civil ou criminal da contratada por falhas na execução dos serviços, inadequações sanitárias, vícios de qualidade, insuficiência alimentar, falhas estruturais na decoração ou quaisquer irregularidades verificadas posteriormente, observados os limites legais e contratuais.
20.7. Faturamento e nota fiscal: A contratada deverá emitir a respectiva Nota Fiscal eletrônica somente após a efetiva execução integral dos serviços e a emissão do termo de recebimento definitivo, observando rigorosamente as especificações constantes no instrumento contratual, Nota de Empenho e demais documentos correlatos.
20.7.1. O pagamento ficará condicionado ao recebimento definitivo dos serviços e ao atesto da Nota Fiscal pelo fiscal do contrato ou servidor formalmente designado pela Administração.

20.8. Alterações contratuais: O contrato poderá ser alterado nas hipóteses legalmente previstas no art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021, mediante justificativa técnica, interesse público devidamente demonstrado e formalização do respectivo termo aditivo ou apostilamento, quando cabível.
20.9. Convocação de Remanescentes: Caso a adjudicatária não assine o contrato no prazo estabelecido, a Administração Municipal poderá convocar os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas por estes, desde que o valor seja igual ou inferior ao orçamento estimado para a contratação, nos termos do art. 90, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis à empresa desistente.
20.10. Penalidades específicas: O descumprimento das obrigações assumidas pela contratada, relativas ao Lote 01 (qualidade do jantar, insuficiência alimentar, indisponibilidade da equipe mínima de 15 garçons, falta de copos específicos como os de whisky ou de licor amargo tipo Campari, inobservância das normas sanitárias, descumprimento dos horários e estrutura de buffet) ou relativas ao Lote 02 (atraso na entrega da ambientação, utilização de arranjos botânicos murchos ou em desacordo com os quantitativos de 150 a 180 unidades, indisponibilidade ou falta de higienização das 750 cadeiras translúcidas modelo Dior, falhas na iluminação cênica em LED, ausência do técnico plantonista e atraso na desmontagem/limpeza), sujeitará a empresa faltosa às penalidades previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, garantidos o contraditório e a ampla defesa.
20.11. Responsabilidade da contratada: A contratada responderá integralmente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, civis e sanitários decorrentes da execução do objeto, bem como por danos causados ao Município, ao patrimônio público, às instalações do local do evento ou a terceiros, decorrentes de ação, omissão, negligência, imprudência ou imperícia na execução dos serviços.
20.11.1. A contratada do Lote 01 (Buffet) responderá, ainda, integralmente por eventuais danos decorrentes de falhas na manipulação, conservação, transporte ou servimento dos alimentos, incluindo ocorrências de natureza sanitária, surtos de intoxicação alimentar, contaminação ou inadequação dos produtos ofertados.
20.11.2. Para a contratada do Lote 02 (Decoração): responderá, ainda, integralmente por eventuais avarias ou danos estruturais provocados nas dependências do CTG Querência do Minuano decorrentes da fixação, ancoragem, montagem ou desmontagem de pórticos, cenários, tecidos e estruturas decorativas, bem como por acidentes físicos provocados por instalações instáveis ou pelo manuseio inadequado do mobiliário e das 750 cadeiras translúcidas contratadas.

21. DAS RESPONSABILIDADES CIVIS, TRABALHISTAS, FISCAIS E COMERCIAIS

21.1. Natureza da Contratação: A presente contratação possui natureza administrativa, sendo regida pelas normas de direito público, especialmente pela Lei Federal nº 14.133/2021. Todas as obrigações e responsabilidades da contratada deverão observar rigorosamente a legislação aplicável, as disposições deste Edital, do Termo de Referência – Anexo II, do instrumento contratual e da proposta vencedora.
21.2. Ausência de vínculo empregatício: A relação contratual firmada entre o Município de Faxinal dos Guedes/SC e a contratada não gera qualquer vínculo empregatício ou relação de

subordinação entre a Administração Pública e os empregados, prepostos, representantes ou terceiros eventualmente utilizados pela contratada na execução do objeto.

21.2.1. A contratada será a única e exclusiva responsável pela gestão, coordenação, remuneração, supervisão e encargos de sua equipe operacional, incluindo cozinheiros, auxiliares, copeiros, garçons, decoradores, floristas, montadores, carregadores e demais profissionais empregados na execução dos serviços, assumindo integral responsabilidade pelas obrigações trabalhistas, previdenciárias, securitárias e correlatas.

21.2.2. A inadimplência da contratada em relação aos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais não transfere ao Município de Faxinal dos Guedes/SC a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto contratado, nos termos do art. 121, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021, haja vista tratar-se de contratação de serviço por escopo certo e sem dedicação exclusiva de mão de obra.

21.3. Responsabilidade por danos: A contratada responderá civil e regressivamente de forma integral por quaisquer danos materiais, pessoais ou morais causados ao Município, ao patrimônio público, ao local de realização do evento ou a terceiros, decorrentes de ação, omissão, negligência, imprudência, imperícia, falha operacional, inadequada manipulação de alimentos ou descumprimento das obrigações assumidas na execução contratual, incluindo, entre outros:

a) danos decorrentes de inadequações sanitárias, surtos de intoxicação ou contaminação alimentar, deterioração, conservação inadequada ou manipulação irregular dos alimentos e bebidas servidos;

b) danos causados durante o transporte, armazenamento, acondicionamento, montagem, operacionalização ou desmontagem da estrutura necessária ao evento, sejam estruturas de buffet ou estruturas cenográficas e decorativas;

c) danos ao patrimônio público ou privado, mobiliário, instalações, equipamentos, utensílios ou estrutura física do local de realização do evento (dependências do CTG Querência do Minuano);

d) danos eventualmente causados aos participantes do evento ou a terceiros em razão da inadequada prestação dos serviços;

e) danos à integridade física, saúde ou bem-estar dos participantes do evento decorrentes de falhas no preparo, armazenamento, transporte, conservação, manipulação ou servimento inadequado dos alimentos;

f) danos físicos causados a terceiros ou às dependências do local do evento decorrentes de desabamento, tombamento ou fixação instável de pórticos, tecidos de forração cênica, estruturas aéreas, sistema de iluminação cênica em LED, arranjos de decoração ou pelo desabamento e defeitos estruturais nas 750 cadeiras translúcidas modelo Dior.

21.3.1. A contratada deverá promover, às suas expensas e de forma imediata, a reparação ou indenização dos danos eventualmente causados, sem prejuízo da aplicação das penalidades administrativas e demais responsabilizações legais cabíveis.

21.4. Encargos e obrigações da contratada: A contratada será integralmente responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, civis e sanitários decorrentes da execução do contrato, nos termos do art. 121 da Lei Federal nº 14.133/2021, vedada qualquer transferência dessas obrigações à Administração Pública. Incluem-se entre as responsabilidades da contratada, conforme o lote adjudicado:

21.4.1. Diretamente ligadas ao Lote 01 (Buffet):

a) a execução integral do jantar, conforme cardápio mínimo, quantitativos estimados, padrões de qualidade e condições operacionais exigidas;
b) o preparo, transporte, armazenamento, conservação térmica, manipulação e servimento adequado dos alimentos, observando rigorosamente as normas sanitárias vigentes e as boas práticas de manipulação de alimentos;
c) a disponibilização de equipe técnica e operacional suficiente, qualificada e uniformizada para a adequada execução do evento, observando rigorosamente a escala mínima obrigatória de no mínimo 15 (quinze) garçons de salão, além de profissionais de cozinha, copeiros e coordenação de apoio;
d) o fornecimento de utensílios, equipamentos auxiliares, louças de porcelana, talheres de aço inox, taças finas de vidro/cristal, copos de uísque, copos apropriados para licor amargo (tipo Campari), no mínimo 50 baldes de gelo com pegadores e demais itens necessários ao pleno atendimento dos convidados;
e) a montagem prévia da estrutura operacional, reposição contínua dos alimentos, organização dos espaços de servimento, desmontagem final e higienização dos ambientes de cozinha e apoio utilizados.
21.4.2. Diretamente ligadas ao Lote 02 (Decoração):
a) a execução integral da ambientação e ornamentação estética rústico-corporativa do evento, conforme especificações, projetos e cronogramas acordados;
b) o fornecimento e montagem de arranjos de mesa botânicos com folhagens verdes naturais e hastes de trigo seco (de 150 a 180 unidades), castiçais com velas, toalhas de mesa pretas, tecidos de forração cênica pretos com tratamento antichama certificado, montagem de pórtico de entrada/hall com passarela em carpete vermelho e operação integrada do sistema de iluminação cênica em LED (mínimo de 32 projetores);
c) a disponibilização de equipe suficiente para montagem e desmontagem, incluindo decoradores, floristas, carregadores e 01 (um) profissional técnico plantonista para suporte corretivo em tempo real durante o evento;
d) a locação, transporte, posicionamento e higienização rigorosa de 750 (setecentas e cinquenta) cadeiras modelo Dior (ou design equivalente) em policarbonato injetado translúcido transparente/cristal, destinadas à totalidade dos convidados e autoridades, assegurando a integridade e excelente aspecto visual das peças;
e) a montagem prévia da decoração dentro do horário determinado no cronograma logístico, a supervisão estética e técnica contínua durante o evento, a desmontagem completa, a remoção de todo o mobiliário e das 750 cadeiras Dior e o recolhimento de todos os resíduos resultantes da ornamentação imediatamente após o encerramento da solenidade.
21.5. Responsabilidade fiscal e comercial: A contratada responderá integralmente pelos tributos, taxas, contribuições e demais encargos fiscais e comerciais incidentes sobre a execução do objeto contratado, devendo manter sua regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária durante toda a vigência contratual, constituindo requisito obrigatório para a liquidação da despesa e a realização de qualquer pagamento.
21.6. Vedação de transferência de responsabilidades: É vedada a subcontratação total do objeto contratado. A subcontratação parcial de atividades acessórias, instrumentais ou complementares apenas será admitida mediante prévia e expressa autorização da Administração Municipal, permanecendo a contratada principal integralmente responsável

pela qualidade, regularidade, segurança, estética e perfeita execução do objeto contratado perante o Município.

22. DA FISCALIZAÇÃO E DO RECEBIMENTO

22.1. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por servidor ou servidores formalmente designados pela Administração Municipal para atuarem como gestor e ou fiscal do contrato, nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021, competindo-lhes verificar o fiel cumprimento das condições estabelecidas neste Edital, no Termo de Referência – Anexo II, na proposta vencedora e no instrumento contratual. A fiscalização terá por finalidade assegurar a adequada execução dos serviços contratados, conforme o lote específico, avaliando a qualidade, o atendimento operacional, os quantitativos, a higiene, a estética, a organização, a logística, a pontualidade e as demais exigências previstas, podendo, para tanto:

a) solicitar esclarecimentos, documentos e informações à contratada;

b) acompanhar a preparação, organização, montagem, execução e encerramento de todas as etapas dos serviços;

c) verificar a suficiência quantitativa e qualitativa dos alimentos servidos, assegurando a manutenção do abastecimento adequado durante toda a realização do evento, sem comprometimento do atendimento aos participantes (para o Lote 01);

d) fiscalizar a atuação da equipe operacional, incluindo cozinheiros, auxiliares, escala obrigatória de no mínimo 15 garçons, copeiros, decoradores, técnicos e montadores envolvidos;

e) verificar as condições de higiene, acondicionamento, conservação térmica e manipulação dos alimentos, bem como a disponibilidade de louças de porcelana, taças finas e copos apropriados para licor amargo tipo Campari, observadas as normas sanitárias aplicáveis (para o Lote 01);

f) verificar a fidelidade estética do projeto de ornamentação rústico-corporativa, o quantitativo e aspecto dos arranjos botânicos com folhagens e hastes de trigo seco, a integridade, o quantitativo e a higienização das 750 cadeiras translúcidas modelo Dior, o tensionamento das forrações têxteis pretas com tratamento antichama e a operação estável do sistema de iluminação cênica em LED (para o Lote 02);

g) determinar a correção imediata de falhas, irregularidades, insuficiências, atrasos ou inconformidades constatadas durante a execução;

h) recusar, total ou parcialmente, serviços executados em desacordo com as especificações contratuais.

22.1.1. A fiscalização poderá registrar ocorrências, inconformidades, falhas operacionais, insuficiência alimentar, falhas estéticas ou de ornamentação, inadequações sanitárias, atrasos ou quaisquer irregularidades verificadas durante a execução contratual, inclusive mediante registros fotográficos, relatórios circunstanciados, atas, notificações ou outros meios de prova admitidos, para fins de apuração de responsabilidade, glosa, aplicação de penalidades ou eventual retenção de pagamento.

22.2. Responsabilidade da Contratada: A fiscalização exercida pela Administração Municipal não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada quanto à adequada execução do objeto, permanecendo esta integralmente responsável pela qualidade dos serviços prestados, suficiência alimentar, regularidade sanitária, segurança das estruturas decorativas,

estabilidade e higiene do mobiliário, cumprimento dos horários, disponibilização da equipe mínima exigida e demais obrigações contratuais. A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos solicitados pela fiscalização e atender prontamente às determinações expedidas pela Administração, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.

22.3. Recebimento do Objeto: O recebimento do objeto ocorrerá em conformidade com o art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021, de forma independente para cada lote, observadas as seguintes etapas:

I – Recebimento provisório: realizado previamente ao início do evento, mediante verificação preliminar das condições operacionais, qualidade inicial, suficiência dos insumos alimentares, estrutura de buffet, contagem e conferência da equipe de no mínimo 15 garçons, utensílios de mesa e condições sanitárias (para o Lote 01); e verificação da conclusão integral da montagem decorativa, posicionamento e higienização das 750 cadeiras Dior translúcidas, integridade e fixação dos tecidos pretos, disposição dos arranjos botânicos com trigo seco e testes de funcionamento da iluminação cênica em LED nos ambientes planejados (para o Lote 02);

II – Recebimento definitivo: realizado após o encerramento do evento, mediante análise conclusiva da fiscalização sobre a prestação integral dos serviços, a reposição, a desmontagem e o recolhimento de materiais, culminando na emissão de atesto pelo fiscal designado, certificando o adequado cumprimento das obrigações assumidas.

22.4. Recusa e Correção dos Serviços: Os serviços executados em desconformidade com as exigências do Edital, do Termo de Referência ou da proposta vencedora poderão ser recusados, total ou parcialmente, cabendo à contratada promover, imediatamente e às suas expensas, as correções necessárias, inclusive reposição alimentar, substituição de cadeiras danificadas ou dessecadas, troca de arranjos botânicos murchos ou fora do padrão, reforço imediato da equipe ou da estrutura operacional e saneamento de irregularidades identificadas, sem qualquer ônus adicional à Administração Municipal. A ocorrência de falhas relevantes poderá ensejar, conforme a gravidade do caso, glosa parcial do pagamento, aplicação das penalidades administrativas cabíveis ou apuração de responsabilidade contratual, observados o contraditório e a ampla defesa.

22.5. Condição para Aceitação: A aceitação definitiva do objeto ficará condicionada ao pleno atendimento das exigências técnicas, operacionais, quantitativas, estéticas, sanitárias e de qualidade estabelecidas neste Edital e no Termo de Referência – Anexo II, bem como ao adequado cumprimento do serviço contratado durante toda a realização do evento.

22.6. Efeitos do Recebimento: O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade da contratada por falhas na execução dos serviços, insuficiência alimentar, inadequações sanitárias, vícios de qualidade, desabamento ou danos em estruturas decorativas, falhas operacionais ou quaisquer irregularidades, inclusive vícios ocultos posteriormente constatados, permanecendo a obrigação de responder pelos danos eventualmente causados à Administração ou a terceiros, nos limites legais e contratuais.

23. DAS SANÇÕES E PENALIDADES

23.1. Multa por atraso: O atraso injustificado no início da execução dos serviços ou no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará a contratada à multa de mora correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) ao dia, incidente sobre o valor da obrigação inadimplida, contada a partir do primeiro dia útil subsequente ao prazo fixado,

limitada ao percentual máximo de 30% (trinta por cento), sem prejuízo da aplicação das demais penalidades cabíveis. A multa poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração Municipal ou cobrada administrativa ou judicialmente, sem prejuízo da aplicação das demais penalidades cabíveis.

23.2. Penalidades por inexecução total ou parcial: Sem prejuízo da multa de mora prevista no item anterior, o descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas poderá ensejar a aplicação das sanções previstas nos arts. 155 e 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, observada a gravidade da infração, a reincidência e os prejuízos causados à Administração, podendo ser aplicadas, isolada ou cumulativamente, as seguintes penalidades:

a) advertência;

b) multa compensatória de até 30% (trinta por cento) sobre o valor da obrigação inadimplida ou do contrato;

c) impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo previsto na legislação vigente;

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade competente.

23.2.1. Constituem, entre outras, hipóteses passíveis de penalização, conforme o lote adjudicado:

a) atraso injustificado na montagem da estrutura ou início da prestação dos serviços de buffet ou de ornamentação cênica;

b) descumprimento do cardápio mínimo, falta de insumos ou insuficiência alimentar incompatível com o quantitativo estimado do evento (para o Lote 01);

c) indisponibilidade injustificada da equipe operacional mínima exigida, incluindo profissionais de cozinha, a escala mínima obrigatória de no mínimo 15 garçons, ou equipe técnica de montagem e plantão decorativo;

d) inadequações sanitárias, falhas na manipulação, acondicionamento, conservação dos alimentos ou ausência de utensílios específicos, tais como os copos apropriados para licor amargo tipo Campari (para o Lote 01);

e) atraso na entrega da ornamentação, utilização de arranjos botânicos com folhagens ou hastes de trigo seco murchas, danificadas ou em desacordo com as quantidades de 150 a 180 unidades, bem como o fornecimento, avaria, falta de higienização ou quantitativo insuficiente das 750 cadeiras translúcidas modelo Dior contratadas (para o Lote 02);

f) falha de segurança na fixação, ancoragem ou estabilidade dos tecidos de forração cênica pretos, pórtico de entrada ou no sistema integrado de iluminação cênica em LED, gerando risco de queda ou acidentes (para o Lote 02);

g) abandono, interrupção injustificada ou execução deficiente dos serviços de qualquer um dos lotes contratados;

h) descumprimento das determinações da fiscalização contratual;

i) fornecimento de alimentos em quantidade insuficiente ao atendimento regular dos participantes do evento (para o Lote 01);

j) fornecimento de alimentos deteriorados, impróprios para consumo, em desacordo com as normas sanitárias ou incompatíveis com os padrões mínimos de qualidade exigidos (para o Lote 01);

k) atraso injustificado na desmontagem e recolhimento das estruturas de buffet, ou dos materiais decorativos, mobiliários e resíduos após o encerramento do evento.

23.2.2. A multa compensatória será aplicada observando-se os princípios da proporcionalidade e razoabilidade, considerando a gravidade da infração, a extensão do prejuízo causado à Administração, a reincidência, o grau de comprometimento da execução contratual e a possibilidade de aproveitamento parcial do objeto executado.

23.2.3. As penalidades previstas neste item poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, conforme a natureza e gravidade da infração, observados os princípios da proporcionalidade, razoabilidade e motivação administrativa.

23.3. Justificativas e análise da Administração: A apresentação de justificativa pela contratada, antes ou durante a execução contratual, será analisada pela Administração Municipal, que poderá considerará fatores excepcionais, circunstâncias do caso concreto, grau de impacto da ocorrência e eventual ausência de culpa para fins de aplicação, mitigação ou afastamento das penalidades. A apresentação de justificativa, contudo, não impede automaticamente a aplicação das sanções previstas neste Edital.

23.4. Processo administrativo e cobrança das penalidades: A aplicação das penalidades observará a instauração de processo administrativo regular, assegurados o contraditório e a ampla defesa, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021. As multas eventualmente aplicadas poderão ser descontadas dos créditos da contratada, cobradas administrativamente ou judicialmente, quando não houver pagamento voluntário.

23.5. Direito ao contraditório e ampla defesa: Será assegurado à contratada o exercício do contraditório e da ampla defesa em processo administrativo sancionador regularmente instaurado, observados os prazos e procedimentos previstos na Lei Federal nº 14.133/2021 e na regulamentação aplicável.

23.6. Excludentes ou mitigação de responsabilidade: As penalidades poderão deixar de ser aplicadas ou ser mitigadas quando comprovada a ocorrência de caso fortuito, força maior ou circunstância excepcional que afaste a responsabilidade da contratada, mediante justificativa fundamentada e documentação comprobatória, sujeita à análise e aceitação da Administração Municipal.

23.7. Vinculação contratual: As penalidades decorrentes do descumprimento das obrigações assumidas também constarão no instrumento contratual, integrando o presente Edital para todos os fins legais.

23.8. Descumprimento do Edital e do Termo de Referência: O descumprimento das disposições constantes neste Edital, no Termo de Referência – Anexo II, na proposta vencedora ou no contrato poderá ensejar a aplicação das penalidades previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo das demais medidas administrativas e judiciais cabíveis.

23.9. Impedimento de licitar e contratar: Nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, poderá ser sancionado o licitante ou contratado que:

a) deixar de entregar documentação exigida;
b) apresentar documentação falsa;
c) não mantiver a proposta;
d) recusar-se injustificadamente a celebrar o contrato;
e) falhar ou fraudar a execução contratual;
f) comportar-se de modo inidôneo;
g) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação ou da contratação.

23.10. Registro das penalidades: As sanções aplicadas poderão ser registradas nos sistemas de controle, cadastros oficiais e bases públicas pertinentes, inclusive no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP e demais registros legalmente cabíveis, observadas as disposições da legislação vigente.

24. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

24.1. Direito de adiar a data de abertura:
A Administração Municipal reserva-se o direito de adiar a data de abertura da presente licitação, quando houver necessidade devidamente justificada, mediante divulgação pelos meios oficiais utilizados no certame, especialmente no Portal do Município, Diário Oficial dos Municípios e plataforma eletrônica adotada, observadas as exigências legais aplicáveis.
24.2. Modificações no objeto da contratação:
A Administração Municipal poderá promover alterações quantitativas ou qualitativas no objeto contratado, inclusive acréscimos e supressões, nos limites e hipóteses previstos nos arts. 124 e 125 da Lei Federal nº 14.133/2021, desde que devidamente justificadas e formalizadas por termo aditivo ou instrumento equivalente, quando cabível.
24.3. Diligências no processo licitatório:
O Pregoeiro, o Agente de Contratação, a Comissão de Contratação ou a autoridade competente poderão promover diligências em qualquer fase do procedimento licitatório, destinadas a esclarecer ou complementar informações, sanar dúvidas, verificar autenticidade documental ou confirmar condições de exequibilidade e capacidade técnica, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta ou habilitação, ressalvadas as hipóteses legalmente admitidas.
24.4. Acompanhamento pelos licitantes:
Caberá aos licitantes acompanhar integralmente o andamento do certame por meio da plataforma eletrônica utilizada, permanecendo responsáveis pelo acompanhamento das mensagens, convocações, prazos e demais atos praticados durante a sessão pública, não cabendo alegação posterior de desconhecimento.
24.5. Casos omissos e interpretação:
Os casos omissos e as dúvidas surgidas na aplicação deste Edital serão resolvidos pela Administração Municipal, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, os princípios que regem a Administração Pública e demais normas aplicáveis à matéria.
24.6. Padrões éticos e integridade:
Os licitantes e a futura contratada deverão observar elevados padrões de ética, boa-fé, integridade e conformidade durante todas as fases do certame e da execução contratual, sendo vedada a prática de atos ilícitos, fraudulentos, anticompetitivos, corruptivos ou incompatíveis com os princípios administrativos, sujeitando-se os infratores às sanções legais cabíveis.
24.7. Cumprimento das condições contratuais: Os serviços deverão ser executados rigorosamente de acordo com as condições estabelecidas neste Edital, no Termo de Referência – Anexo II, na proposta vencedora e no contrato administrativo, especialmente quanto ao cardápio mínimo, quantitativos estimados, qualidade dos alimentos, inclusão de utensílios específicos como os copos apropriados para licor amargo tipo Campari e a escala obrigatória de no mínimo 15 garçons de salão (para o Lote 01), bem como quanto ao projeto estético rústico-corporativo, quantitativo de arranjos botânicos com folhagens e hastes de

trigo seco, integridade e higienização das 750 cadeiras translúcidas modelo Dior, tensionamento dos tecidos de forração cênica pretos com tratamento antichama, operação do sistema integrado de iluminação cênica em LED e cronograma logístico de montagem (para o Lote 02), além da respectiva equipe de atendimento, higiene e pontualidade. O descumprimento das obrigações poderá ensejar glosa, recusa parcial dos serviços executados, aplicação de penalidades e demais medidas administrativas previstas na legislação vigente.

24.8. Inexecução ou execução inadequada:

Em caso de inexecução total ou parcial do objeto, execução inadequada, descumprimento contratual relevante ou comprometimento da finalidade pública do ajuste, a Administração poderá adotar as medidas administrativas cabíveis, inclusive aplicação de sanções, rescisão contratual, execução de garantias eventualmente exigidas e convocação dos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação e assegurados o contraditório e a ampla defesa.

24.9. Esclarecimentos sobre o Edital:

Pedidos de esclarecimentos, dúvidas ou informações complementares acerca do presente Edital e seus anexos poderão ser formalizados pelos meios previstos no instrumento convocatório, preferencialmente pela plataforma Licitar Digital, observados os prazos legais.

Adicionalmente, poderão ser obtidas informações junto ao Departamento de Compras e Licitações do Município de Faxinal dos Guedes/SC, no horário de expediente, das 07h30min às 11h30min e das 13h00min às 17h00min, pelos seguintes canais:

E-mail: comprasfaxinal@faxinal.sc.gov.br

Atendimento presencial: Departamento de Compras e Licitação da Prefeitura Municipal de Faxinal dos Guedes/SC.

24.10. Presunção de conhecimento do Edital:

A participação no certame implica conhecimento e aceitação integral das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

A ausência de pedido de esclarecimento ou impugnação tempestiva pressupõe que o licitante considerou suficientes e adequadas as informações disponibilizadas, não podendo alegar posteriormente desconhecimento das condições do certame, ressalvadas situações excepcionais legalmente admitidas.

24.11. Disponibilidade do Edital:

O presente Edital e seus anexos estarão disponíveis para consulta no Portal Oficial do Município, na plataforma eletrônica utilizada para realização do certame e no Departamento de Compras e Licitações do Município de Faxinal dos Guedes/SC, durante o horário regular de expediente.

Também poderão ser acessados por meio do sítio eletrônico oficial do Município.

25. CONSTITUEM ANEXOS, SENDO PARTES INTEGRANTES AO PRESENTE EDITAL:

ANEXO I - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA
ANEXO III - MINUTA DO CONTRATO
ANEXO IV - MODELO DE PROPOSTA SUGERIDO
ANEXO V - CREDENCIAMENTO

ANEXO VI - MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA
ANEXO VII - FOLHA DE DADOS PARA ELABORAÇÃO DE CONTRATO.

Faxinal dos Guedes-SC, 18 de JUNHO de 2026.

JADER ADRIEL DANIELLI:94506086953
Assinado de forma digital por JADER ADRIEL DANIELLI:94506086953
Dados: 2026.06.18 10:28:20 -03'00'

JADER ADRIEL DANIELLI
Prefeito Municipal

ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de buffet, compreendendo o fornecimento de jantar completo e a disponibilização de equipe de atendimento (Lote 01), bem como a prestação de serviços de ambientação estético-cenográfica, locação de mobiliário e operação de iluminação cênica (Lote 02), a serem executados nas dependências do Centro de Tradições Gaúchas – CTG Querência do Minuano, no Município de Faxinal dos Guedes/SC, visando à realização do Jantar de Premiação do Movimento Econômico (ano-base 2024 / exercício 2025), dimensionado para o atendimento global e pleno de até 700 (setecentas) pessoas.

1.2. Os serviços deverão ser executados de forma integral e contínua durante o evento, abrangendo todas as etapas necessárias à adequada prestação do objeto, incluindo o planejamento, a montagem prévia das estruturas cenográficas, o posicionamento das acomodações, a preparação da cozinha, a organização, a reposição, o servimento, o acompanhamento operacional em tempo real, a desmontagem e o recolhimento completo de todos os materiais utilizados.

1.3. O fornecimento do jantar (Lote 01) compreende a disponibilização de cardápio mínimo, com pratos quentes, guarnições e sobremesas, conforme especificações técnicas constantes neste Termo de Referência, devendo ser assegurada a estrita qualidade, padronização, temperatura adequada e reposição contínua durante todo o período de servimento.

1.4. Os serviços do Lote 01 incluem a disponibilização de toda a estrutura necessária ao funcionamento do serviço de alimentação, em quantitativo suficiente para atendimento simultâneo de até 700 (setecentos) convidados e autoridades, tais como utensílios, louças de porcelana branca, talheres de aço inox, recipientes, rechauds e demais equipamentos indispensáveis à execução adequada do serviço, bem como sua montagem e organização prévia no local do evento, incluindo copos para água, copos para cerveja, copos para bebidas destiladas (dose), taças finas de vidro/cristal para vinho, copos de uísque e copos apropriados para licor amargo (tipo Campari), todos em padrão compatível com evento institucional de alto padrão.

1.5. A execução do objeto do Lote 01 inclui, ainda, o serviço de apoio ao servimento de bebidas, consistindo na atuação operacional da equipe da contratada no atendimento direto aos convidados nas mesas, no abastecimento dos no mínimo 50 baldes de gelo com pegadores e na reposição das mesas, sem qualquer responsabilidade pela aquisição, fornecimento, comercialização ou custeio de bebidas, as quais serão disponibilizadas pelo Município ou por terceiros autorizados.

1.6. A contratada do Lote 01 deverá disponibilizar equipe mínima de atendimento composta por chef de cozinha, cozinheiros, copeiros e profissionais de apoio, além de uma escala obrigatória e inegociável de no mínimo 15 (quinze) garçons de salão uniformizados e identificados, responsáveis exclusivamente pelo servimento de bebidas e suporte direto às mesas e ilhas de alimentação durante todo o evento.

1.7. A execução do Lote 02 compreende o fornecimento de toda a infraestrutura decorativa, locação, transporte, montagem e higienização rigorosa de 750 (setecentas e cinquenta)

cadeiras modelo Dior em policarbonato injetado translúcido transparente/cristal, montagem de arranjos botânicos de mesa com folhagens e hastes de trigo seco, tapete passarela vermelho, tecidos de forração cênica pretos com tratamento antichama certificado, mobiliário para mesa de premiação e operação de sistema integrado de iluminação cênica em LED, em estrita consonância com a identidade visual rústico-corporativa ligada ao agronegócio e ao desenvolvimento econômico municipal.

1.8. A presente contratação tem como finalidade garantir a execução de serviço gastronômico institucional e de ambientação estética de alto padrão, assegurando atendimento adequado ao público estimado, com eficiência operacional, segurança estrutural e alimentar, organização do evento e sofisticação compatível com a relevância do Jantar de Premiação do Movimento Econômico.

1.9. Os serviços deverão observar rigorosamente as normas sanitárias vigentes, especialmente as diretrizes da Vigilância Sanitária Municipal e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), quanto à manipulação, armazenamento, transporte, conservação e servimento dos alimentos, bem como as normas técnicas de segurança relativas ao tensionamento de tecidos, estabilidade de pórticos e fixação segura de cabeamentos e projetores de iluminação.

1.10. Integram o objeto todas as atividades, insumos, mão de obra, equipamentos e estruturas necessários à plena execução dos serviços de ambos os lotes, ainda que não expressamente descritos, desde que diretamente vinculados e indispensáveis ao correto cumprimento do objeto contratado, sendo vedada a cobrança de qualquer valor adicional ao Município de Faxinal dos Guedes/SC.

1.11. DO VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO E TABELA DE ITENS

1.11.1. O valor total estimado para a presente contratação é de R$ 106.203,64 (cento e seis mil, duzentos e três reais e sessenta e quatro centavos), conforme levantamento preliminar de mercado realizado pela Administração Municipal.

1.11.2. A divisão dos lotes que compõem o objeto desta contratação, com suas respectivas especificações, quantitativos e estimativas de custo, está detalhada na tabela abaixo:

ITEM	QUANT.	UN.	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO R$	VALOR TOTAL R$
01	1	SER	**Serviço de Buffet Completo (Adulto) para até 700 pessoas.** Deverá contemplar a prestação de serviços de buffet completo, compreendendo preparo, fornecimento, organização, montagem e reposição contínua de jantar, para até 700 (setecentas) pessoas, com disponibilização de equipe operacional de cozinha, reposição e garçons, utensílios, estrutura de buffet e apoio ao evento. **1 Composição mínima obrigatória do cardápio:** **1.1 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; * Costelinha suína assada.	77.584,50	77.584,50

			1.2 Guarnições e saladas * Disponibilização de, no mínimo, 04 (quatro) tipos de folhagens e saladas verdes sazonais e devidamente higienizadas. * Disponibilização de, no mínimo, 03 (três) tipos de legumes, contemplando obrigatoriamente: cenoura e/ou beterraba raladas, acompanhadas de couve-flor ou brócolis. **1.3 Sobremesas** *Disponibilização de, no mínimo, 03 (três) opções de sobremesa, devendo a contratada selecionar entre os seguintes tipos ou equivalentes de igual qualidade gastronômica: • Sagu tradicional acompanhado de creme de baunilha. • Mousse de maracujá. • Salada de frutas tropicais sazonais. • Pudim tradicional de leite condensado. **2 Estrutura e Itens Inclusos** 2.1 Serviço de mesa para alimentação *****Toalhas: Fornecimento e montagem de toalhas e passadores apropriados para as mesas de serviço do buffet. *Guardanapos: Unidades em tecido ou papel de alta gramatura e excelente padrão de acabamento. *Talheres: Conjuntos completos em aço inoxidável, higienizados e em perfeito estado de conservação. *Pratos: Peças em porcelana na cor branca, sem trincas, lascas ou ranhuras. *Copos e Taças: Recipientes fabricados em vidro translúcido de espessura fina, específicos para o correto serviço de cerveja, vinho, whisky e licor amargo (tipo Campari). *Baldes para Gelo: Unidades em inox ou material térmico equivalente, acompanhadas de pegadores, destinadas ao atendimento das mesas sob demanda (como o consumo de garrafas de whisky adquiridas pelos convidados). *Utensílios de Sobremesa: Pratos, talheres e recipientes apropriados para o encerramento do serviço de alimentação. 2.2 Montagem completa do buffet Incluindo: *Equipamentos Térmicos: Réchauds em aço inox e demais equipamentos destinados à manutenção rigorosa da temperatura e conservação adequada dos alimentos quentes e frios. *Apresentação: Travessas, porcelanas e recipientes adequados para acondicionamento, proteção e apresentação estética dos alimentos. *Dimensionamento: Estrutura física de buffet (ilhas de distribuição) compatível com o quantitativo de participantes, garantindo fluxo ágil e evitando filas. *Operação: Organização e reposição contínua dos alimentos nas ilhas de buffet durante todo o período do evento. *Ambientação: Decoração básica integrada às ilhas de buffet, quando necessária à adequada apresentação visual do serviço. 2.3 Equipe de atendimento e execução mínima *Equipe de Cozinha: Chef de cozinha, cozinheiros e auxiliares em quantitativo suficiente para garantir a adequada preparação, manipulação e execução dos serviços, sem interrupções ou prejuízo à qualidade. *Equipe de Reposição e Salão: Profissionais devidamente uniformizados destinados exclusivamente à organização, reposição contínua das ilhas de buffet e recolhimento ágil de pratos e utensílios das mesas dos convidados durante o jantar.		

			*Garçons de Salão: Disponibilização de, no mínimo, **15 (quinze) garçons**, devidamente uniformizados e identificados, para atendimento exclusivo de servimento de bebidas nas mesas dos convidados.		
02	1	SER	**Serviço de decoração cênica, locação de mobiliário e equipamentos de iluminação para eventos, conforme especificações abaixo e imagens de referência:** **1. Arranjos Ornamentais de Mesa (150 a 180 unidades)** Arranjos de estilo rústico/agro com dimensões proporcionais à mesa. Composição minimalista com folhagens verdes naturais em tons diversos. Acabamento com hastes de trigo seco ou espécime botânica similar. Inclusão de 01 (um) castiçal de vidro (tipo taça ou copo). Inclusão de 01 (uma) vela compatível com o recipiente por arranjo.  *Imagem de referência **2. Toalhas de Mesa (150 a 180 unidades)** Toalhas de tecido na cor preta, em formato retangular. Dimensões compatíveis com mesas de 0,65m x 1,05m, garantindo caimento adequado. Material de padrão comercial para eventos, higienizadas e sem avarias. **3. Tapete para Passarela Receptiva (01 unidade)** Tapete em carpete ou material similar para tráfego intenso na cor vermelha. Dimensões: comprimento de até 35 metros e largura mínima de 1,50 metro. Instalação com fixação segura para evitar acidentes. **4. Cenografia e Forração do Hall de Entrada / Recepção** Forração dos Painéis (Treliças): Fornecimento e instalação de tecido tensionado na cor preta para cobertura total e individual de duas estruturas de treliças metálicas existentes no local (uma posicionada na frente e outra posicionada no verso do hall de entrada), compreendendo: *01 (uma) peça de tecido preto medindo 7,40m x 2,20m para forração integral da treliça frontal (painel de entrada). *01 (uma) peça de tecido preto medindo 7,40m x 2,20m para forração integral da treliça posterior (painel alocado atrás/no verso). Fixação de Banner: Instalação e fixação de banner institucional (fornecido pelo órgão) em duas treliças de propriedade do município (já disponibilizadas montadas no local, sendo 01 unidade de 4,00m x 3,00m e 01 unidade de 3,00m x 2,00m). Ornamentação: Decoração das referidas treliças utilizando	28.619,14	28.619,14

			folhagens verdes naturais, elementos amadeirados e velas cênicas.   *Imagens de referência **5. Vasos Ornamentais Botânicos** Subitem 5.1: 04 (quatro) vasos de porte médio/grande com folhagens verdes (naturais ou artificiais de alto padrão) para o hall interno. Subitem 5.2: Até 10 (dez) vasos de porte médio/grande na cor preta com folhagens verdes (naturais ou artificiais de alto padrão) para a área externa e distribuição interna. **6. Mobiliário de Recepção (01 unidade)** Locação de 01 (um) aparador em madeira maciça ou acabamento amadeirado rústico para a recepção. **7. Iluminação Cênica em LED (32 unidades no total)** Subitem 7.1: 10 (dez) projetores refletores LED de alta potência para destaque cênica (cores: azul, branco e amarelo), destinados ao painel de entrada e treliça posterior. Subitem 7.2: 22 (vinte e duas) projetores refletores LED de alta potência na cor azul para ambientação de pilares e cobertura do palco.		

			 *Imagem de referência **8. Cadeiras (750 unidades)** Quantidade total: locação de 750 (setecentas e cinquenta) cadeiras modelo Dior (ou de linha de design equivalente). Especificações: Fabricação em policarbonato injetado translúcido de alta resistência (cor transparente/cristal). Qualidade: Entrega em perfeito estado de conservação, limpeza e sem ranhuras que comprometam a estética. **9 Ornamentação Botânica para Base do Palco Principal (01 lote)** Fornecimento e montagem de arranjo corrido de folhagens verdes naturais. Disposição linear programada para preenchimento de toda a base frontal do palco principal. Dimensão: cobertura contínua de 10 metros de comprimento. Densidade e altura do arranjo adequadas para o acabamento cênico, sem obstruir a visão do palco. **10 Forração do Palco Principal** Fornecimento e instalação de tecido tensionado na cor preta para cobertura cênica completa do palco principal, compreendendo: *Forração integral do fundo (parede traseira) do palco; *Forração integral de ambas as laterais (esquerda e direita) do palco, garantindo fechamento visual uniforme e sem frestas. **11 Mobiliário e Ornamentação para Mesa de Premiação (01 conjunto)** Locação de 01 (uma) mesa de grande porte com dimensões aproximadas de 1,00m de largura por 3,00m de comprimento. Mobiliário destinado à exposição de troféus e premiações oficiais. Inclusão de forração, toalha ou passador em tecido na cor preta, com caimento adequado e acabamento decorativo integrado. **Obs.: conferência e validação de todas as medidas no local por conta e responsabilidade exclusiva da contratada antes da execução.**		

			 *Imagem de referência		
				VALOR TOTAL DOS ITENS R$	**106.203,64**

VALOR TOTAL DOS ITENS: R$ 106.203,64

1.11.3. O valor estimado compreende a totalidade dos custos necessários à execução integral do objeto de cada lote, incluindo o fornecimento de alimentos, insumos, folhagens, hastes de trigo seco, locação de mobiliários, tapetes, utensílios de mesa, estruturas cenográficas, tecidos antichama, mão de obra, transporte, frete (carga e descarga), montagem, manutenção, disponibilização de técnico plantonista, desmontagem e todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, sanitários e comerciais das contratadas.
1.11.4. Os valores estimados servirão como referência para formação de preços e aceitabilidade das propostas, podendo ser utilizados como parâmetro de julgamento e de desclassificação nos termos do edital, especialmente quando verificada a inexequibilidade ou a desconformidade com os preços praticados no mercado.
1.12. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO
1.12.1. Necessidade Administrativa: A contratação tem por finalidade atender à realização do Jantar de Premiação do Movimento Econômico (ano-base 2024 / exercício 2025), evento institucional promovido pelo Município de Faxinal dos Guedes/SC, destinado ao reconhecimento público de contribuintes, empresários e produtores rurais que contribuem decisivamente para o desenvolvimento econômico local.
1.12.2. Interesse Público e Institucional: O evento possui caráter oficial e comemorativo, integrando a programação institucional do Município, sendo indispensável a oferta de estrutura adequada de alimentação, recepção e ambientação estética para acolhimento de até 700 participantes, valorizando o setor produtivo municipal.
1.12.3. Relevância e Integração dos Serviços: A contratação conjunta de buffet especializado (Lote 01) e ambientação/cenografia (Lote 02) garante a adequada execução logística e a harmonia do evento. A unificação neste Termo de Referência assegura que as fases de montagem cenográfica pesada ocorram em estrita sincronia com a disposição das mesas e a preparação da cozinha, evitando conflitos de espaço e garantindo que o aparato de atendimento esteja finalizado antes da abertura dos portões.
1.12.4. Eficiência Operacional: A terceirização integral dos serviços mostra-se necessária diante da inexistência, no âmbito da Administração Municipal, de estrutura física, equipamentos, utensílios de mesa finos, mobiliário específico, acervo de tecidos e equipe

técnica suficiente (tais como chefes de cozinha, garçons de salão, decoradores e técnicos de iluminação) para execução direta do evento em escala compatível com o público estimado.
1.12.5. Adequação ao Interesse Público: A contratação contribui para a realização de evento institucional com padrão adequado de qualidade, segurança e solenidade, reforçando a valorização do setor produtivo local e a imagem institucional do Município perante a sociedade e autoridades regionais.
1.13. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO, ENTREGA E RECEBIMENTO
1.13.1. Prazo de Execução: Os serviços deverão ser executados na data designada para realização do evento, conforme cronograma logístico emitido pela Administração Municipal.
1.13.2. Local de Execução: A execução ocorrerá nas dependências do Centro de Tradições Gaúchas – CTG Querência do Minuano, no Município de Faxinal dos Guedes/SC.
1.13.3. Condições de Execução:
Para o Lote 01 (Buffet): Os serviços deverão compreender a organização do espaço da cozinha do CTG, montagem prévia da estrutura de buffet com os rechauds e a louçaria de porcelana, preparo dos alimentos, servimento contínuo durante o jantar com a presença mínima de 15 garçons para bebidas, fornecimento de utensílios (incluindo os copos de Campari e baldes de gelo) e desmontagem completa ao final, incluindo a higienização rigorosa da área utilizada.
Para o Lote 02 (Decoração): Os serviços deverão compreender a entrega, posicionamento, alinhamento e montagem de todos os tecidos pretos tensionados antichama, passarela, carpete vermelho, arranjos botânicos com trigo seco, instalação dos projetores de LED, montagem e higienização das 750 cadeiras translúcidas modelo Dior, manutenção estética dos elementos com a permanência de 01 (um) profissional técnico plantonista durante toda a solenidade e retirada completa de todas as estruturas ao final do evento.
Capacidade de Mobilização: Ambas as contratadas deverão garantir disponibilidade logística e operacional compatível com a execução imediata dos serviços no local do evento, incluindo capacidade de mobilização de equipe, equipamentos e insumos em tempo hábil, assegurando a plena continuidade do serviço sem interrupções durante toda a sua execução.
1.13.4. Recebimento Provisório: O recebimento provisório ocorrerá previamente ao início do evento, mediante verificação preliminar por parte da fiscalização do cumprimento das etapas de montagem, funcionamento e temperatura das ilhas de buffet, verificação dos utensílios e conferência quantitativa da equipe operacional e garçons (Lote 01), bem como a conclusão integral da montagem cenográfica rústico-corporativa, tensionamento e segurança dos tecidos, testes operacionais do sistema de iluminação em LED, contagem, higienização e alinhamento das 750 cadeiras Dior e distribuição correta dos arranjos botânicos com trigo seco (Lote 02).
1.13.5. Recebimento Definitivo: O recebimento definitivo ocorrerá após o encerramento do evento e conclusão das verificações técnicas finais, mediante comprovação do cumprimento integral de todas as obrigações contratuais, o que inclui a qualidade e suficiência dos alimentos servidos, presteza e cortesia no atendimento dos garçons, limpeza absoluta, completa desmontagem, desocupação e devolução do espaço do CTG Querência do Minuano nas condições adequadas de conservação e uso originárias.
1.14. OBRIGAÇÕES MÍNIMAS DE EXECUÇÃO E QUALIDADE
1.14.1. A contratada do Lote 01 deverá garantir a execução do serviço com padrões adequados de qualidade técnica e sanitária, assegurando excelente apresentação dos

alimentos, temperatura compatível com o consumo, segurança alimentar e reposição contínua durante todo o evento, vedada a falta de qualquer item do cardápio ou de gelo enquanto houver convidados a serem atendidos.

1.14.2. A contratada do Lote 02 deverá assegurar que todos os arranjos botânicos de mesa com folhagens e hastes de trigo seco estejam montados com excelente aspecto visual e padronização. As 750 cadeiras translúcidas modelo Dior, a mesa de premiação, carpetes e tecidos fornecidos deverão estar rigorosamente limpos, sem rasgos, manchas, furos, ranhuras estruturais ou desgastes que comprometam o aspecto estético e a solenidade do evento oficial.

1.14.3. Toda a equipe de trabalho de ambos os lotes deverá ser composta por profissionais devidamente uniformizados, identificados, capacitados e em quantitativo suficiente para o atendimento eficiente e seguro dos convidados, respeitando rigorosamente os limites mínimos exigidos para a escala de garçons (Lote 01) e técnico plantonista (Lote 02).

1.14.4. As contratadas deverão garantir a higienização dos utensílios, mesas, acomodações, equipamentos e áreas utilizadas, observando rigorosamente as normas sanitárias e de segurança aplicáveis.

1.14.5. As empresas contratadas deverão assegurar capacidade de resposta imediata para substituição de profissionais, reposição de insumos alimentares, troca de cadeiras avariadas ou correção de eventuais falhas operacionais e elétricas durante a execução do evento, garantindo a continuidade integral e perfeita dos serviços sem prejuízo ao andamento do jantar solene.

1.15. RESPONSABILIDADE SOBRE ESTRUTURA E APOIO OPERACIONAL

1.15.1. A contratada do Lote 01 será integralmente responsável pela disponibilização de toda a estrutura necessária à execução do serviço de buffet, incluindo louças, talheres, copos, taças finas, copos de Campari, rechauds, utensílios de cozinha e demais equipamentos indispensáveis, incluindo logística de transporte, montagem prévia e suporte operacional durante toda a execução do evento, com equipe apta à atuação imediata no local.

1.15.2. O serviço de apoio ao servimento de bebidas pelo Lote 01 será exclusivamente operacional, consistindo na atuação da equipe de garçons (mínimo de 15) e copeiros no atendimento aos convidados e reposição de mesas, não incluindo o fornecimento, aquisição ou comercialização de qualquer tipo de bebida.

1.15.3. A contratada do Lote 02 será integralmente responsável pelo fornecimento, frete, transporte, carga, descarga, montagem com ferramentas apropriadas, alinhamento técnico, testes de iluminação e desmontagem de todo o aparato decorativo, cenográfico e das 750 cadeiras Dior locadas, assumindo total responsabilidade civil por danos que suas estruturas ou equipes venham a causar ao patrimônio do CTG Querência do Minuano ou à integridade física dos presentes.

1.15.4. A desmontagem completa de todas as estruturas ao final do evento, incluindo o recolhimento de resíduos, sobras de alimentos, embalagens, materiais utilizados, tecidos e sobras botânicas, é de responsabilidade integral e isolada de cada contratada em relação ao seu respectivo lote, devendo o local ser entregue totalmente limpo, varrido, lavado (se aplicável na cozinha) e organizado à Administração Municipal.

2. DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO E ENTREGA

2.1. Condições gerais de execução: A execução do objeto deverá ocorrer de forma integral e presencial, nas dependências do Centro de Tradições Gaúchas – CTG Querência do Minuano, no Município de Faxinal dos Guedes/SC, abrangendo todas as etapas necessárias à prestação dos serviços, de forma independente por lote, compreendendo o preparo, montagem, organização, servimento, reposição contínua dos alimentos, atendimento aos convidados e desmontagem final da estrutura de alimentação (para o Lote 01); e o projeto estético rústico-corporativo, transporte, montagem, tensionamento de tecidos, fixação estrutural segura, manutenção corretiva por plantonista durante a solenidade, desmontagem e recolhimento dos elementos cenográficos, de iluminação e do mobiliário (para o Lote 02). Deve ser assegurada a continuidade integral dos serviços sem interrupções, falhas operacionais, defeitos estéticos ou desassistência durante toda a sua execução.
2.2. Organização prévia e montagem: As contratadas deverão realizar a montagem completa de suas respectivas estruturas previamente ao início do evento, observando os seguintes critérios:
a) Para o Lote 01 (Buffet): Inclui a disposição de mesas de apoio, rechauds, utensílios, louças de porcelana branca, taças finas, talheres de inox e demais equipamentos necessários ao adequado funcionamento do serviço, devendo estar tudo devidamente higienizado, testado e organizado antes da abertura oficial do evento, com plena capacidade operacional para atendimento simultâneo de até 700 pessoas. Inclui a disponibilização de copos para água, copos para cerveja, copos para bebidas destiladas (dose), taças para vinho, copos de uísque, copos apropriados para licor amargo (tipo Campari) e a distribuição estratégica de no mínimo 50 baldes de gelo com pegadores nas mesas dos convidados sob demanda.
b) Para o Lote 02 (Ambientação, Mobiliário e Iluminação): Inclui o posicionamento e estiramento técnico do tapete passarela receptiva em carpete vermelho, montagem segura e tensionamento das forrações têxteis pretas com tratamento antichama certificado (nas paredes e estruturas de palco), fixação dos banners institucionais do Município nas treliças, posicionamento dos vasos ornamentais botânicos pretos com folhagens, alinhamento do aparador rústico de recepção, montagem do conjunto de mesa de grande porte para exposição de troféus, instalação e posicionamento dos 32 projetores refletores de LED, bem como o alinhamento, higienização rigorosa e distribuição das 750 cadeiras modelo Dior em policarbonato injetado translúcido transparente/cristal e dos 150 a 180 arranjos centrais de mesa rústico-corporativos composto por folhagens verdes naturais e hastes de trigo seco, contendo os recipientes de vidro com as velas internas prontas para acendimento.
2.3. Cronograma operacional e sincronização: As contratadas deverão observar rigorosamente o cronograma definido pela Administração Municipal, garantindo que toda a estrutura operacional esteja plenamente instalada e em condições de uso até o horário previamente estabelecido para início do evento, com equipe completa presente no local. A inobservância do cronograma operacional ou a ausência de estrutura completa no horário definido implicará registro de desconformidade pela fiscalização. A montagem do Lote 01 (Buffet) nas mesas dos convidados fica estritamente condicionada à finalização prévia da colocação das toalhas pretas e dos arranjos botânicos centrais com trigo seco pelo Lote 02 (Ambientação), devendo as equipes atuar de forma harmônica, coordenada e colaborativa.
2.4. Execução do serviço durante o evento: Durante a realização da solenidade e do jantar, as contratadas responderão pelo suporte contínuo de suas obrigações:

a) Para o Lote 01: Será responsável pelo servimento contínuo dos alimentos, reposição ininterrupta das ilhas de buffet, manutenção da temperatura adequada dos pratos quentes e frios, organização do fluxo de atendimento, abastecimento de gelo e suporte operacional aos convidados através da escala mínima de garçons, garantindo eficiência, agilidade e padrão de excelência institucional.
b) Para o Lote 02: Será responsável por manter a estabilidade, alinhamento e segurança de todas as estruturas decorativas e tensionadas, substituição imediata de qualquer cadeira que venha a sofrer avaria, monitoramento do acendimento das velas e garantia de que nenhum arranjo ou cabeamento de LED obstrua a operação dos garçons ou a circulação dos convidados. Deverá manter 01 (um) profissional técnico plantonista nas dependências do CTG durante todo o evento para prestar suporte corretivo em tempo real.
2.5. Equipes técnicas e operacionais mínimas: As contratadas deverão disponibilizar pessoal uniformizado, devidamente identificado e capacitado em quantitativo suficiente à execução integral do objeto, garantindo cobertura operacional contínua durante todo o evento, inclusive em casos de substituição imediata de profissionais, sem prejuízo da qualidade e da continuidade do atendimento, observando-se as seguintes exigências:
a) Para o Lote 01: Equipe composta obrigatoriamente por uma escala mínima de no mínimo 15 (quinze) garçons de salão uniformizados, além de chef de cozinha, cozinheiros, copeiros e auxiliares de reposição necessários à plena execução do serviço de alimentação.
b) Para o Lote 02: Equipe técnica de decoradores, floristas e montadores em número suficiente para concluir a ornamentação e logística do mobiliário dentro do prazo estipulado, além da disponibilização obrigatória de 01 (um) técnico plantonista de prontidão durante toda a realização do evento.
2.6. Apoio ao servimento de bebidas (exclusivo do Lote 01): A contratada do Lote 01 deverá disponibilizar sua equipe de no mínimo 15 garçons para apoio operacional no servimento de bebidas, consistindo no atendimento direto às mesas e reposição contínua de copos e baldes de gelo durante o evento, sem qualquer obrigação de fornecimento, aquisição, armazenamento ou comercialização de bebidas, as quais serão providenciadas pelo Município ou por terceiros autorizados, garantindo atendimento contínuo durante toda a execução do evento.
2.7. Higiene, segurança e conformidade técnica: A execução dos serviços deverá observar rigorosamente as normas legais vigentes. O Lote 01 deverá cumprir as boas práticas de manipulação de alimentos da ANVISA, higienização rigorosa de utensílios e equipamentos, uso de uniformes sanitários adequados e manutenção das condições de segurança alimentar, respondendo por eventuais desconformidades decorrentes da operação. O Lote 02 deverá observar as normas de segurança na instalação das estruturas cenográficas, tensionamento dos tecidos pretos antichama e na passagem de fiação da iluminação cênica de destaque em LED, garantindo que cabos e conexões estejam totalmente embutidos ou protegidos por canaletas emborrachadas anti-impacto, vedado terminantemente o uso de pregos, colas ou fixações que danifiquem a estrutura física de madeira ou alvenaria do Centro de Tradições Gaúchas – CTG Querência do Minuano.
2.8. Desmontagem e entrega final do espaço: Concluído o evento, as contratadas deverão proceder, de forma isolada em relação aos seus materiais, à desmontagem completa das estruturas utilizadas e ao recolhimento de todos os equipamentos, utensílios, mobiliários, resíduos gerados, folhagens e sobras de trigo seco. O Lote 01 realizará a lavagem e

higienização completa da área de cozinha e dos espaços de manipulação do CTG. O local deverá ser entregue à Administração Municipal em perfeitas condições de uso, organização e total limpeza, sem materiais remanescentes da execução de qualquer um dos lotes.

2.9. Recebimento dos serviços: O recebimento dos serviços ocorrerá em duas fases distintas, em conformidade com o art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021:

I – Recebimento Provisório: realizado previamente ao início do evento, mediante verificação preliminar das condições operacionais, instalação das ilhas de buffet, conferência da temperatura, qualidade e quantitativo de insumos, inspeção de louças, taças finas e dos copos de Campari, além da conferência nominal da equipe de no mínimo 15 garçons (Lote 01); e verificação da conclusão da montagem decorativa rústico-corporativa, alinhamento do tapete passarela vermelho, qualidade dos arranjos com trigo seco, tensionamento seguro e certificação antichama das forrações pretas, testes operacionais dos 32 refletores de LED, posicionamento do plantonista, e contagem e higienização das 750 cadeiras translúcidas modelo Dior (Lote 02);

II – Recebimento Definitivo: realizado após o encerramento do evento e conclusão de todas as obrigações contratuais, mediante avaliação técnica da fiscalização quanto à qualidade dos alimentos servidos, reposição contínua, suficiência de gelo, eficiência e cortesia do atendimento das equipes, integridade das cadeiras Dior e a perfeita desmontagem, recolhimento de resíduos, limpeza absoluta e devolução do espaço nas condições estabelecidas neste Termo de Referência.

3. CONDIÇÕES TÉCNICAS E DE QUALIDADE

3.1. Padrão de execução do serviço: Os serviços deverão ser executados com elevado padrão técnico, estético e operacional, compatível com a natureza institucional do evento, assegurando excelência na preparação, apresentação e servimento dos alimentos, bem como na harmonização, estabilidade e sofisticação da ambientação cenográfica rústico-corporativa, garantindo atendimento simultâneo a até 700 convidados e continuidade operacional sem interrupções ou falhas visuais durante toda a execução do evento.

3.2. Qualidade e conformidade dos insumos: Todos os insumos utilizados na execução do objeto deverão ser de primeira qualidade, observando-se:

a) Para o Lote 01 (Buffet): Os alimentos deverão ser preparados no dia do evento ou em prazo compatível com sua adequada conservação, sendo servidos em condições ideais de temperatura, textura, sabor e apresentação, vedado o uso de insumos deteriorados, vencidos ou em desacordo com as normas sanitárias vigentes.

b) Para o Lote 02 (Ambientação, Mobiliário e Iluminação): As folhagens verdes naturais e as hastes de trigo seco deverão estar rigorosamente limpas, viçosas, secas (no caso do trigo) ou hidratadas (no caso das folhagens), sem sinais de murchamento, pragas, mofo ou descoloração, sendo vedado o uso de espécimes botânicas deformadas ou tecidos de forração pretos com manchas, rasgos, desfiados, furos ou dobras acentuadas que comprometam a estética do ambiente.

3.3. Padronização, estética e apresentação: As contratadas deverão assegurar rigorosa padronização na apresentação visual de seus serviços durante todo o evento, de forma compatível com solenidade de grande porte. O Lote 01 manterá a disposição organizada e a higienização impecável das ilhas de buffet e das mesas de apoio. O Lote 02 garantirá a perfeita simetria dos 150 a 180 arranjos botânicos com trigo seco, o perfeito estiramento e

alinhamento do tapete passarela em carpete vermelho e a integridade visual das 750 cadeiras translúcidas modelo Dior, realizando correções estéticas imediatas através de sua equipe ou do técnico de plantão caso ocorra qualquer desalinhamento provocado pelo fluxo de pessoas.

3.4. Segurança, boas práticas e normas técnicas: A execução do objeto deverá observar rigorosamente as legislações vigentes aplicáveis a cada setor:

a) Para o Lote 01: Cumprimento integral das boas práticas de manipulação de alimentos da ANVISA, especialmente no que se refere à higiene pessoal dos manipuladores, armazenamento, conservação, transporte interno e proteção dos alimentos contra contaminações.

b) Para o Lote 02: Cumprimento das normas de segurança na fixação, ancoragem e tensionamento seguro de tecidos de forração pretos dotados de tratamento antichama certificado e de estruturas autoportantes, garantindo total estabilidade contra tombamentos, além do isolamento técnico adequado de toda a fiação dos 32 projetores refletores de diodo emissor de luz (LED), que deverão estar totalmente embutidos ou protegidos por canaletas emborrachadas no piso para evitar acidentes com os convidados e com a equipe de servimento de bebidas.

3.5. Controle de temperatura e conservação (exclusivo do Lote 01): A contratada do Lote 01 deverá garantir que os alimentos quentes sejam mantidos em temperatura segura e adequada por meio de equipamentos próprios, tais como réchauds em aço inox com acendimento devidamente monitorado, e que os alimentos frios, saladas e legumes sejam conservados em condições térmicas que preservem sua total qualidade e integridade organoléptica durante todo o período de servimento.

3.6. Conservação das estruturas e equipamentos: Todos os equipamentos, utensílios de mesa (louçaria de porcelana branca, talheres de inox, taças finas, copos de uísque e copos apropriados para licor amargo tipo Campari), os no mínimo 50 baldes de gelo, o mobiliário rústico e as 750 cadeiras modelo Dior em policarbonato injetado translúcido transparente/cristal utilizados na execução do serviço deverão estar em perfeito estado de conservação, limpeza, sem ranhuras estruturais, trincas, lascas ou mau funcionamento. É de responsabilidade exclusiva de cada contratada a disponibilização, transporte, frete, montagem, testes operacionais prévios e manutenção de seus respectivos materiais, substituindo imediatamente qualquer peça que apresente defeito.

3.7. Equipe técnica e capacitação profissional: A equipe designada pelas contratadas deverá ser composta por profissionais devidamente uniformizados, treinados, experientes e capacitados para as suas funções, incluindo chef de cozinha, cozinheiros, copeiros, pessoal de reposição e a escala obrigatória de no mínimo 15 garçons de salão para bebidas (Lote 01), bem como decoradores, floristas, montadores cenográficos e 01 (um) profissional técnico plantonista de prontidão no local (Lote 02). Todos deverão atuar de forma coordenada, cordial, ágil e eficiente, possuindo capacidade de mobilização adequada para o atendimento simultâneo do público presente.

3.8. Uniformização e apresentação das equipes: Todos os profissionais envolvidos na execução dos serviços deverão estar devidamente uniformizados e identificados de acordo com as especificidades de suas funções. A equipe do Lote 01 deverá utilizar uniformes impecavelmente limpos e adequados às normas sanitárias (incluindo redes capilares e demais Equipamentos de Proteção Individual para a equipe de manipulação na cozinha). A equipe

do Lote 02 deverá utilizar uniformes adequados para a fase de montagem pesada e manter postura e vestimenta discretas e sociais, compatíveis com o ambiente institucional, caso seja necessária qualquer intervenção técnica do profissional plantonista para manutenção ou correção estética durante a realização do jantar.

3.9. Reposição e manutenção contínua: O serviço não poderá sofrer descontinuidade ou redução de qualidade em momento algum da solenidade, gerando as seguintes obrigações:

a) Para o Lote 01: Garantir a reposição imediata, farta e contínua dos alimentos e guarnições nas ilhas de buffet, assegurando a permanência de todos os itens do cardápio enquanto houver convidados a serem atendidos, o abastecimento de gelo nos baldes, bem como a substituição ágil de louças e utensílios utilizados nas mesas dos convidados.

b) Para o Lote 02: Garantir a manutenção contínua de todos os elementos decorativos e das acomodações, incluindo o realinhamento das 750 cadeiras translúcidas Dior, a substituição de velas que se apaguem ou se esgotem prematuramente nos castiçais de vidro e o recolhimento imediato de qualquer resíduo botânico ou folhagem que venha a cair das estruturas no salão.

3.10. Controle de qualidade e fiscalização: A Administração Municipal, por meio de seus fiscais designados, realizará fiscalização contínua durante as fases de montagem, execução e desmontagem dos serviços de ambos os lotes. A fiscalização terá plena autonomia para solicitar ajustes, correções, substituições de insumos ou readequações operacionais imediatas sempre que verificada qualquer desconformidade com as exigências deste Termo de Referência, devendo a contratada do respectivo lote atender prontamente às determinações, sem que isso exima as empresas de sua responsabilidade civil, sanitária e técnica integral pela qualidade, segurança e perfeita execução do objeto adjudicado.

4. VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

4.1. O valor total estimado para a presente contratação é de R$ 106.203,64 (cento e seis mil, duzentos e três reais e sessenta e quatro centavos), sendo composto pela soma dos valores estimados para cada um dos lotes que integram o objeto, conforme levantamento preliminar de mercado realizado pela Administração Municipal, com base em pesquisas de preços públicas e cotações com fornecedores especializados.

4.2. A divisão analítica do orçamento estimado para esta contratação, por lote independente, apresenta a seguinte configuração:

I – Para o Lote 01 (Serviço de Buffet Completo): O valor estimado é de R$ 77.584,50 (setenta e sete mil, quinhentos e oitenta e quatro reais e cinquenta centavos), compreendendo a execução integral do serviço de alimentação de padrão institucional dimensionado para até 700 (setecentas) pessoas, incluindo insumos, preparo do cardápio completo, equipe operacional de cozinha, copeiros e pessoal de reposição, escala mínima obrigatória de no mínimo 15 garçons de salão, fornecimento de toda a louçaria de porcelana branca, talheres de inox, taças finas, copos de uísque, copos adequados para licor amargo (tipo Campari), fornecimento de no mínimo 50 baldes de gelo com pegadores, montagem de ilhas térmicas com réchauds e suporte operacional completo ao servimento de bebidas;

II – Para o Lote 02 (Serviço de Ambientação, Locação de Mobiliário e Iluminação Cênica): O valor estimado é de R$ 28.619,14 (vinte e oito mil, seiscentos e dezenove reais e quatorze centavos), compreendendo o planejamento estético sob o conceito rústico-corporativo, fornecimento, frete, transporte, montagem, posicionamento, higienização e desmontagem de

750 (setecentas e cinquenta) cadeiras modelo Dior em policarbonato injetado translúcido transparente/cristal, montagem de 150 a 180 arranjos botânicos de mesa com folhagens e hastes de trigo seco com castiçais e velas, tapete passarela receptiva em carpete vermelho, instalação e operação de 32 projetores refletores de LED, fornecimento e tensionamento seguro de tecidos de forração pretos com tratamento antichama certificado (palco principal e treliças de recepção), locação de mobiliário de grande porte para mesa de premiação e aparador de entrada, além do suporte técnico corretivo em tempo real através de 01 (um) profissional técnico plantonista de prontidão no local.

4.3. O valor estimado de cada lote constitui referência estrita para a formação de preços e parâmetro absoluto de aceitabilidade das propostas na fase de lances, servindo como base para análise de compatibilidade com os preços praticados no mercado, ensejando a desclassificação imediata de propostas que apresentarem valores excessivos ou manifestamente inexequíveis para qualquer um dos lotes, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e das regras editalícias.

4.4. Os valores estimados refletem as médias vigentes de mercado para serviços de padrão similar na região socioeconômica do Município de Faxinal dos Guedes/SC, considerando o dimensionamento para o público previsto de até 700 pessoas, a alta complexidade da sincronização logística e operacional entre alimentação e a montagem cenográfica pesada, e o rigor formal exigido pelo evento institucional, assegurando estrita compatibilidade com os princípios constitucionais da economicidade, vantajosidade e eficiência.

4.5. O valor final adjudicado e contratado para cada lote abrangerá a totalidade dos custos e encargos diretos e indiretos necessários à sua plena e perfeita execução — incluindo despesas com transportes, fretes (carga e descarga), alimentação e hospedagem de equipes, tributos municipais, estaduais e federais, taxas, seguros, licenças sanitárias e encargos trabalhistas ou previdenciários —, não cabendo qualquer alegação posterior de insuficiência de preços para cobertura dos custos ordinários da execução. Eventuais revisões ou reequilíbrios econômico-financeiros de qualquer um dos lotes, somente poderão ocorrer nas estritas e excepcionais hipóteses legalmente previstas e documentalmente comprovadas, nos termos da legislação vigente.

5. AJUSTES E REVISÕES DURANTE A VIGÊNCIA

5.1. Durante a execução da relação contratual, eventuais ajustes ou modificações nas condições originalmente estabelecidas somente poderão ocorrer mediante justificativa formal, análise técnica da fiscalização do contrato e autorização expressa da Administração Municipal, sendo formalizados por meio de Termo Aditivo ou Apostilamento, conforme a natureza da alteração e nos estritos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

5.2. Poderão ser admitidos exclusivamente ajustes operacionais estritamente necessários à adequada execução do objeto, desde que não impliquem alteração da natureza, da finalidade ou do escopo essencial do serviço contratado, nas seguintes hipóteses:

a) Reequilibrio econômico-financeiro: quando comprovada a ocorrência de fatos supervenientes, imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que impactem de forma relevante a execução contratual, nos termos do art. 124, inciso II, alínea “d”, da Lei Federal nº 14.133/2021;

b) Ajustes operacionais de execução: adequações pontuais de logística interna do evento, tais como a reorganização da disposição espacial das ilhas térmicas de buffet, fluxo de

atendimento e circulação da escala de no mínimo 15 garçons, posicionamento de equipamentos de aquecimento e réchauds (para o Lote 01), ou rearranjo posicional dos vasos botânicos pretos, tapete passarela em carpete vermelho e mobiliários decorativos (aparador rústico e mesa de premiação) no espaço físico do Centro de Tradições Gaúchas – CTG Querência do Minuano (para o Lote 02), desde que motivados por razões de espaço ou segurança e que não impliquem redução do padrão visual, da capacidade de atendimento ou da finalidade do objeto;

c) Adequações técnicas de serviço: alterações necessárias à melhor execução das atividades, incluindo substituição de utensílios de mesa (louçaria, talheres ou taças), adequação de equipamentos de conservação térmica de alimentos (para o Lote 01), ou substituição de estruturas de suporte e ajustes na fixação e cabeamento embutido dos 32 projetores refletores de LED (para o Lote 02), desde que mantido ou elevado o padrão mínimo de qualidade exigido neste Termo de Referência, sem implicar ampliação de escopo ou substituição de obrigações essenciais da contratada.

5.3. Diante da natureza do objeto, consistente na prestação de serviços de buffet e ambientação estético-cenográfica para evento institucional específico e de execução imediata, eventuais alterações quantitativas ou qualitativas deverão respeitar os limites legais previstos no art. 125 da Lei Federal nº 14.133/2021, preservando-se a identidade essencial do certame, o padrão de qualidade dos insumos alimentares, o conceito rústico-corporativo dos elementos botânicos (folhagens e trigo seco), bem como a capacidade de atendimento ao público estimado de até 700 pessoas.

5.4. Substituições de insumos, equipamentos, componentes operacionais ou mobiliários somente serão admitidas em caráter excepcional, mediante justificativa técnica formal da respectiva contratada e aprovação por escrito da fiscalização, desde que:

a) não impliquem redução da qualidade, do padrão ou do valor estético do serviço prestado, sendo terminantemente vedada a substituição das 750 cadeiras modelo Dior em policarbonato injetado translúcido transparente/cristal por modelos de qualidade inferior, cadeiras plásticas monobloco comuns ou com capas de tecido;

b) preservem ou elevem o padrão mínimo exigido neste Termo de Referência, mantendo a obrigatoriedade dos copos adequados para licor amargo (tipo Campari) e a disponibilização de no mínimo 50 baldes de gelo com pegadores;

c) não resultem em qualquer acréscimo de custos ao Município de Faxinal dos Guedes/SC;

d) não comprometam a segurança alimentar, a estabilidade estrutural das peças cenográficas e das forrações pretas antichama, a organização geral do evento ou o atendimento pleno ao público;

e) não comprometam a continuidade operacional e o cronograma sincronizado de montagem, mantendo a presença obrigatória do profissional técnico plantonista nas dependências do CTG.

5.5. É vedada qualquer alteração unilateral por parte das contratadas, sendo obrigatória a submissão prévia de toda e qualquer solicitação de ajuste à Administração Municipal para análise técnica e decisão formal, sob pena de aplicação das sanções administrativas cabíveis e rejeição imediata do serviço executado em desconformidade.

5.6. As alterações eventualmente autorizadas deverão observar rigorosamente os princípios da legalidade, da vinculação ao instrumento convocatório, da eficiência, da razoabilidade e da supremacia do interesse público, garantindo-se a manutenção do padrão institucional da

solenidade, da capacidade operacional prevista e da adequada execução do objeto contratado.

6. COMPOSIÇÃO DOS PREÇOS

6.1. Os preços propostos pelas licitantes deverão contemplar a execução integral do objeto de seus respectivos lotes, abrangendo todos os custos diretos e indiretos necessários à perfeita prestação dos serviços no Centro de Tradições Gaúchas – CTG Querência do Minuano, em estrita conformidade com as exigências, quantitativos e detalhamentos contidos neste Termo de Referência.

6.2. Deverão estar obrigatoriamente incluídos na composição dos preços apresentados todos os encargos incidentes sobre a execução contratual, tais como mão de obra qualificada, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e tributários, seguros, taxas, despesas com transporte, fretes (carga e descarga), deslocamento, hospedagem e alimentação de equipes, além da logística operacional de montagem prévia, manutenção presencial com profissional de prontidão e desmontagem final com completa remoção de resíduos.

6.3. A composição de preços para o Lote 01 (Serviço de Buffet Completo) deverá considerar, especificamente, todos os custos relacionados à aquisição de insumos alimentares de primeira qualidade, preparação, armazenamento, conservação térmica, reposição contínua e ininterrupta de todos os itens do cardápio mínimo estipulado para até 700 pessoas, higienização rigorosa da louçaria de porcelana branca e talheres de inox, fornecimento de taças finas, copos de uísque, copos adequados para licor amargo (tipo Campari), fornecimento de no mínimo 50 baldes de gelo com pegadores, montagem de ilhas térmicas com réchauds e a disponibilização de toda a equipe de atendimento, incluindo chef de cozinha, cozinheiros, copeiros, profissionais de reposição e a escala mínima obrigatória de no mínimo 15 (quinze) garçons de salão uniformizados para o apoio operacional ao servimento de bebidas e atendimento às mesas.

6.4. A composição de preços para o Lote 02 (Serviço de Ambientação, Locação de Mobiliário e Iluminação Cênica) deverá considerar, especificamente, todos os custos relacionados à aquisição, seleção e montagem das folhagens verdes naturais e hastes de trigo seco, fornecimento e estiramento técnico do tapete passarela receptiva em carpete vermelho, locação, transporte, posicionamento e higienização rigorosa das 750 (setecentas e cinquenta) cadeiras modelo Dior em policarbonato injetado translúcido transparente/cristal, fornecimento e tensionamento seguro de tecidos de forração pretos dotados de tratamento antichama certificado (fundo e laterais do palco principal e treliças de recepção), montagem do conjunto de mesa de grande porte para exposição de troféus e do aparador rústico, fornecimento de velas com castiçais de vidro protetores, além de toda a infraestrutura e operação dos 32 projetores refletores de LED com o cabeamento totalmente embutido ou isolado por canaletas emborrachadas, incluindo a disponibilização obrigatória de 01 (um) profissional técnico plantonista nas dependências do CTG durante todo o transcurso do evento.

6.5. O serviço de apoio ao servimento de bebidas, de responsabilidade operacional exclusiva do Lote 01, integra a composição de preços unicamente no que tange à mão de obra e atuação direta de sua equipe de no mínimo 15 garçons no salão e reabastecimento de baldes de gelo, não abrangendo qualquer custo relativo ao fornecimento, aquisição,

armazenamento ou comercialização de bebidas de qualquer natureza, as quais serão providenciadas diretamente pelo Município de Faxinal dos Guedes/SC ou por terceiros autorizados.

6.6. As contratadas não poderão, sob hipótese alguma, alegar insuficiência de preços, erro de cálculo ou omissão técnica para justificar a interrupção, atraso, redução de porções/insumos ou execução defeituosa do objeto, considerando-se que as propostas financeiras apresentadas devem abranger a totalidade dos custos necessários para o perfeito atendimento ao padrão institucional exigido, ressalvadas exclusivamente as hipóteses legais de reequilíbrio econômico-financeiro previstas na Lei Federal nº 14.133/2021.

6.7. Eventuais variações ordinárias de custos decorrentes de oscilações inflacionárias de mercado, sazonalidade na produção de gêneros alimentícios ou de insumos botânicos (folhagens e trigo seco), bem como variações logísticas inteiramente previsíveis na região, deverão ser obrigatoriamente computadas pelas licitantes na formulação de suas propostas econômicas na fase de lances, não sendo admitidos pleitos de reajustes ou revisões contratuais fora das estritas hipóteses e limites fixados pela legislação federal vigente.

6.8. Os preços finais ofertados deverão refletir o compromisso com o elevado padrão estético rústico-corporativo e de atendimento exigido pela Administração Municipal, garantindo a perfeita harmonia visual do ambiente, a segurança estrutural e contra incêndio das instalações cenográficas, a excelência e conformidade sanitária dos alimentos servidos e a total eficiência operacional das equipes durante o transcurso de toda a solenidade oficial.

7. REAJUSTE E REVISÃO DE PREÇOS

7.1. Os preços contratados para cada lote permanecerão fixos e irreajustáveis pelo período de 12 (doze) meses, contado da data de apresentação da proposta, nos termos da legislação federal vigente e do instrumento convocatório.

7.2. Após o interregno mínimo de 12 (doze) meses, poderá ser concedido reajuste de preços mediante apostilamento, a pedido formal e devidamente justificado da contratada do respectivo lote, com aplicação da variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), ou outro índice oficial que venha legalmente a substitu-lo, observado o critério de periodicidade anual.

7.3. Independentemente do reajuste anual, poderá ser concedido o reequilíbrio econômico-financeiro do contrato, nos estritos termos do art. 124, inciso II, alínea “d”, da Lei Federal nº 14.133/2021, desde que cabalmente comprovada a ocorrência de fato superveniente, imprevisível ou previsível de consequências incalculáveis, extraordinário e alheio ao risco ordinário da atividade, que impacte de forma direta, relevante e onerosa os custos de execução de qualquer um dos lotes contratados.

7.4. Os preços ofertados na fase de lances deverão contemplar a execução integral do objeto de cada lote adjudicado, não sendo admitida alegação de custos adicionais decorrentes de interpretação divergente ou insuficiência de dimensionamento da proposta, abrangendo obrigatoriamente:

I – Para o Lote 01 (Serviço de Buffet Completo): A integralidade dos custos com insumos e preparo do cardápio para até 700 pessoas, toda a louçaria de porcelana, talheres de inox, taças finas, copos de uísque, copos adequados para licor amargo (tipo Campari), fornecimento de no mínimo 50 baldes de gelo com pegadores, montagem de ilhas térmicas,

a totalidade da mão de obra necessária (chef, cozinheiros, copeiros, apoio) e a escala obrigatória de no mínimo 15 garçons de salão para atendimento e suporte operacional ao servimento de bebidas, além da higienização e destinação adequada de resíduos da cozinha;
II – Para o Lote 02 (Serviço de Ambientação, Locação de Mobiliário e Iluminação Cênica): A integralidade dos custos com seleção e montagem das folhagens verdes e hastes de trigo seco, fornecimento de velas e castiçais de vidro, estiramento técnico do tapete passarela em carpete vermelho, locação, frete, transporte, posicionamento e higienização rigorosa das 750 (setecentas e cinquenta) cadeiras modelo Dior em policarbonato injetado translúcido transparente/cristal, montagem do conjunto de mesa de grande porte para troféus e do aparador rústico, fornecimento, tensionamento seguro e certificação dos tecidos pretos com tratamento antichama, fornecimento e operação dos 32 projetores refletores de LED com fiação embutida em canaletas emborrachadas, além da disponibilização em tempo integral do profissional técnico plantonista no local do evento;
III – Para ambos os lotes: Custos integrais com transportes, fretes (carga e descarga), deslocamentos, hospedagem e alimentação de equipes, bem como todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, sanitários, comerciais e tributários incidentes na execução do objeto.
7.5. Os pedidos de revisão ou reequilíbrio econômico-financeiro deverão ser formalizados por escrito à Administração Municipal, devidamente fundamentados e instruídos com documentação comprobatória idônea e contemporânea ao fato alegado, incluindo obrigatoriamente:
a) planilhas analíticas comparativas de composição de custos, confrontando a época da proposta com o momento do alegado desequilíbrio;
b) notas fiscais de aquisição de insumos ou comprovação técnica e oficial de variação relevante de preços de mercado na região de Faxinal dos Guedes/SC;
c) comprovação inequívoca do nexo causal entre o fato superveniente apontado e o desequilíbrio verificado na planilha de custos;
d) demonstração objetiva da real e efetiva repercussão econômica na execução dos serviços contratados.
7.6. Não serão admitidos pedidos de revisão com base em erro de precificação de responsabilidade exclusiva da licitante, falhas de planejamento logístico, variações ordinárias e sazonais de mercado, inflação inteiramente previsível ou riscos inerentes à atividade empresarial de fornecimento de alimentação ou de serviços de ambientação e locação de mobiliários para eventos.
7.7. As revisões eventualmente concedidas produzirão efeitos financeiros exclusivamente a partir da data de protocolo do pedido devidamente instruído na Administração Municipal, sendo vedada qualquer aplicação retroativa, ressalvadas as expressas hipóteses previstas em lei.
7.8. Qualquer alteração de valores dependerá de rigorosa análise técnica da fiscalização do contrato, parecer da Controladoria Interna se necessário, e manifestação jurídica da Assessoria Jurídica / Procuradoria Geral do Município, devendo ser formalizada por meio do termo competente, observando-se sempre a manutenção da equação econômico-financeira original e a estrita preservação do interesse público.

8. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

8.1. A presente contratação tem por finalidade viabilizar a realização do Jantar de Premiação do Movimento Econômico (ano-base 2024 / exercício 2025) do Município de Faxinal dos Guedes/SC, evento de natureza institucional, comemorativa e de reconhecimento público, integrante do calendário oficial do Município, destinado à valorização dos contribuintes, empresários e produtores rurais que contribuíram diretamente para a formação do Valor Adicionado e, consequentemente, para o retorno de receitas do Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS) ao erário municipal.
8.2. Trata-se de evento com relevante função pública e simbólica, cuja execução adequada integra a política de fortalecimento econômico local, incentivo à permanência produtiva e reconhecimento institucional dos agentes econômicos do Município, razão pela qual exige padrão elevado de organização, atendimento direto, estrutura gastronômica qualificada e ambientação estética solene.
8.3. A demanda envolve um público estimado de até 700 (setecentas) pessoas, o que impõe elevada complexidade operacional na coordenação do espaço, dividindo-se as necessidades da seguinte forma:
a) Quanto ao Lote 01 (Serviço de Buffet Completo): Complexidade no preparo simultâneo de refeições em larga escala, organização do fluxo de atendimento, controle rigoroso de temperatura dos alimentos (quentes e frios), logística de reposição contínua com escala mínima de 15 garçons, e manutenção do suporte operacional durante toda a execução do jantar;
b) Quanto ao Lote 02 (Serviço de Ambientação, Locação de Mobiliário e Iluminação Cênica): Complexidade na ambientação cênica de alto padrão em pavilhão de grande porte, exigindo a montagem e tensionamento seguro de forrações têxteis pretas antichama, passarela receptiva estendida, iluminação cênica de destaque com 32 projetores de LED, alinhamento e higienização de 750 cadeiras translúcidas modelo Dior, e arranjos botânicos temáticos com folhagens e hastes de trigo seco que remetam diretamente à identidade do setor agropecuário e industrial do Município.
8.4. A Administração Municipal não dispõe de estrutura física, equipamentos de cozinha industrial, acervo de louçarias de porcelana, taças finas, mobiliário rústico-corporativo, cadeiras modelo Dior, tecidos tensionados com certificação antichama, tampouco possui em seu quadro funcional equipe técnica especializada em serviços de buffet de alto padrão, floricultura cenográfica e iluminação de eventos de grande porte, o que inviabiliza a execução direta do objeto sem comprometimento significativo da qualidade visual, da segurança alimentar, da integridade estrutural e da eficiência operacional da solenidade.
8.5. A contratação de empresas especializadas para a execução indireta mostra-se a solução tecnicamente mais adequada, uma vez que concentra nos operadores econômicos adjudicados a responsabilidade integral pelas respectivas cadeias de execução dos serviços, reduzindo drasticamente os riscos de falhas de coordenação, descontinuidade operacional e inconsistência na execução do objeto, garantindo maior padronização, harmonia estética e presteza no atendimento aos convidados.
8.6. A execução indireta também se justifica sob o ponto de vista da gestão de riscos administrativos, civis e sanitários. Os serviços de alimentação coletiva (Lote 01) exigem observância rigorosa das normas da ANVISA, boas práticas de manipulação e logística de garçons. De forma complementar, os serviços de montagem decorativa (Lote 02) exigem conhecimento técnico especializado para a fixação de tecidos tensionados, ancoragem de

mobiliário e isolamento técnico de fiação elétrica de refletores, sendo indispensável a atuação de profissionais habituados a esse tipo de operação, inclusive com a presença permanente de profissional técnico plantonista para suporte corretivo.

8.7. Do ponto de vista da eficiência administrativa, o agrupamento de demandas correlatas neste Termo de Referência permite a otimização dos recursos públicos, evitando a necessidade de aquisições de equipamentos permanentes, locações isoladas e contratação de pessoal temporário que seriam manifestamente desproporcionais à natureza eventual, concentrada e específica da demanda municipal.

8.8. Dessa forma, resta plenamente evidenciado o interesse público na contratação, bem como a adequação da solução técnica escolhida, que assegura a realização do evento com a qualidade institucional compatível com sua relevância socioeconômica, observando-se estritamente os princípios constitucionais da eficiência, da economicidade, do planejamento, da motivação e da supremacia do interesse público.

9. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

9.1. A contratação tem por objeto o fornecimento de soluções operacionais integradas para a viabilização do Jantar de Premiação do Movimento Econômico (ano-base 2024 / exercício 2025) do Município de Faxinal dos Guedes/SC, a ser realizado nas dependências do Centro de Tradições Gaúchas – CTG Querência do Minuano, em data definida pela Administração Municipal, compreendendo a adjudicação por lotes independentes para o atendimento de um público estimado de até 700 (setecentas) pessoas, conforme especificações técnicas detalhadas neste Termo de Referência.

9.2. A execução do objeto de cada lote deverá ocorrer de forma integral, contínua e sincronizada com o cronograma oficial do evento, compreendendo todas as etapas operacionais necessárias, desde a mobilização e montagem prévia das estruturas até a desmontagem final, recolhimento de materiais e completa higienização das áreas utilizadas.

9.3. As contratadas deverão disponibilizar toda a infraestrutura, insumos e logística necessários à perfeita execução de seus respectivos lotes, sendo vedada a exigência de qualquer complementação estrutural, de pessoal ou de materiais por parte do Município, salvo as utilidades físicas básicas expressamente previstas neste Termo de Referência:

I – Para o Lote 01 (Serviço de Buffet Completo): Fornecimento de insumos alimentares de primeira qualidade, equipamentos de conservação térmica, louçarias de porcelana branca, talheres de inox, taças finas, copos de uísque, copos adequados para licor amargo (tipo Campari), no mínimo 50 baldes de gelo com pegadores, réchauds e equipe completa;

II – Para o Lote 02 (Serviço de Ambientação, Locação de Mobiliário e Iluminação Cênica): Fornecimento de folhagens verdes naturais, hastes de trigo seco, velas, castiçais de vidro, estruturas de suporte, tecidos pretos com certificação antichama, passarela decorativa em carpete vermelho, 750 cadeiras modelo Dior translúcidas e infraestrutura de iluminação LED com cabeamento embutido ou canaletas emborrachadas.

9.4. A execução do serviço de alimentação (Lote 01) deverá observar rigorosamente o cardápio mínimo estabelecido, bem como os padrões de qualidade, higiene e segurança alimentar exigidos pela ANVISA. Simultaneamente, a execução do serviço de decoração (Lote 02) deverá observar o padrão estético rústico-corporativo, a correta fixação das estruturas, o tensionamento dos tecidos e as normas de segurança relativas ao isolamento elétrico.

9.5. As contratadas deverão garantir equipes operacionais uniformizadas e qualificadas, compatíveis com a alta demanda da solenidade, incluindo profissionais de cozinha, copeiros e a escala mínima obrigatória de 15 (quinze) garçons para o Lote 01, e floristas, montadores e o profissional técnico plantonista para o Lote 02, assegurando a capacidade de reposição contínua e a substituição imediata de qualquer profissional em caso de necessidade.
9.6. O suporte operacional ao servimento de bebidas, de responsabilidade exclusiva da equipe de garçons do Lote 01, consistirá unicamente na organização, abertura, distribuição e recolhimento dos recipientes junto aos convidados, sendo o fornecimento físico e a aquisição das bebidas de responsabilidade integral e exclusiva da Administração Municipal ou de terceiros por ela designados.
9.7. Cada contratada será individualmente responsável pela montagem, manutenção presencial e desmontagem de suas estruturas, incluindo a destinação adequada de seus respectivos resíduos, entregando o espaço físico do CTG devidamente limpo, organizado e livre de materiais remanescentes da execução dos serviços em até 12 (doze) horas após o encerramento do evento.
9.8. A execução dos serviços deverá respeitar rigorosamente os horários de liberação do pavilhão definidos pela comissão organizadora. Toda a infraestrutura gastronômica do Lote 01 e a composição cênica do Lote 02 deverão estar plenamente operacionais, testadas e prontas até o limite do horário estipulado pela fiscalização, sob pena de imediata autuação e registro de desconformidade contratual.
9.9. Todos os custos decorrentes da execução integral de cada lote, incluindo mão de obra, transporte, fretes (carga e descarga), alimentação e hospedagem das equipes, aquisição de materiais, tributos diretos e indiretos, seguros e encargos trabalhistas ou previdenciários, serão de responsabilidade exclusiva e isolada de suas respectivas contratadas, não cabendo qualquer pleito de repasse ou ressarcimento financeiro adicional ao Município.
9.10. A prestação dos serviços deverá ocorrer em estrita observância às normas de segurança do trabalho, posturas municipais e vigilância aplicáveis, sendo de responsabilidade das contratadas a adoção de medidas preventivas para garantir a integridade física dos alimentos, dos materiais decorativos, de suas equipes operacionais e de todos os participantes da solenidade institucional.
9.11. O descumprimento parcial ou total de qualquer uma das condições estabelecidas neste Termo de Referência ensejará a aplicação das sanções administrativas e multas previstas no instrumento convocatório, com fulcro na Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo da rescisão contratual por culpa da contratada e da apuração de perdas e danos pelo ente municipal.

10. DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO

10.1. O objeto contratado somente será considerado devidamente executado e aceito pela Administração Municipal após a verificação integral do cumprimento de todas as condições estabelecidas neste Termo de Referência, incluindo cardápio, composições decorativas rústico-corporativas, estruturas cenográficas com certificação antichama, dimensionamento de equipes, prazos operacionais, cronogramas de montagem e padrões de qualidade exigidos para cada lote independente.
10.2. A aceitação do serviço estará condicionada à constatação técnica de que os lotes adjudicados foram integralmente disponibilizados e executados conforme as especificações mínimas, abrangendo o preparo, apresentação, reposição e servimento dos alimentos (para o

Lote 01), e o planejamento estético, integridade física das 750 cadeiras Dior translúcidas, frescor da ornamentação botânica, estabilidade dos painéis tensionados e regularidade da iluminação cênica em LED (para o Lote 02), assegurando plena funcionalidade durante todo o transcurso da solenidade institucional.

10.3. A verificação da conformidade será realizada pelo fiscal do contrato e pela comissão designada pela Administração Municipal, que observarão critérios objetivos e verificáveis:

I – Para o Lote 01 (Serviço de Buffet Completo):

a) Conformidade estrita do cardápio com o previsto, incluindo a disponibilização de todos os pratos quentes, guarnições e sobremesas em quantitativo e variedade exigidos para até 700 pessoas;

b) Condições adequadas de temperatura, conservação e apresentação dos alimentos, garantindo padrões de segurança alimentar e qualidade gastronômica;

c) Disponibilização e funcionamento da estrutura de buffet, incluindo utensílios, réchauds, louças de porcelana branca, taças finas, copos de Campari e no mínimo 50 baldes de gelo com pegadores em perfeito estado de higienização;

d) Adequação do quantitativo da equipe operacional (mínimo de 15 garçons uniformizados, cozinheiros e copeiros) e eficiência no atendimento direto e no suporte ao servimento de bebidas;

e) Regularidade do serviço de reposição contínua dos alimentos e organização das ilhas de distribuição.

II – Para o Lote 02 (Ambientação, Mobiliário e Iluminação):

a) Conformidade dos arranjos botânicos das mesas, assegurando a utilização de folhagens verdes naturais e hastes de trigo seco impecáveis;

b) Fornecimento de recipientes de vidro íntegros e teste de acendimento seguro de todas as velas internas nos castiçais;

c) Estiramento técnico, fixação antiderrapante e alinhamento do tapete passarela em carpete vermelho;

d) Estabilidade estrutural, verticalidade e estanqueidade visual do painel cenográfico com tecido preto certificado antichama, bem como das 750 cadeiras modelo Dior em policarbonato translúcido, aparador rústico e mesa de premiação;

e) Funcionamento contínuo dos 32 projetores refletores de LED nas cores especificadas e embutimento seguro do cabeamento elétrico por canaletas emborrachadas, com a presença obrigatória do profissional técnico plantonista no local.

10.4. A execução de cada lote será considerada satisfatória apenas quando o respectivo serviço demonstrar plena funcionalidade e estabilidade operacional do início ao fim do evento, assegurando a continuidade do atendimento, a disponibilidade integral dos componentes contratados e a ausência de falhas estruturais, estéticas ou sanitárias.

10.5. Eventuais inconformidades deverão ser imediatamente corrigidas pela contratada após a notificação, sob pena de registro formal e aplicação de sanções, devendo as equipes agir com agilidade para mitigar impactos visuais perante o público.

10.6. A recusa total ou parcial do objeto poderá ocorrer quando constatada desconformidade relevante, especialmente se comprometer a segurança alimentar, a estabilidade das instalações decorativas ou o decoro do evento institucional.

10.7. A aceitação definitiva ocorrerá de forma isolada após o encerramento do evento e a constatação final de que todas as obrigações foram cumpridas, incluindo a completa

desmontagem, a destinação adequada de resíduos (incluindo sobras de alimentos e trigo seco) e a limpeza profunda do salão e da cozinha do CTG, devolvendo o espaço em perfeitas condições de uso.

10.8. A emissão do termo de recebimento definitivo atesta o cumprimento das etapas formais, mas não exime as empresas de responderem civil, administrativa e penalmente por vícios ocultos, fraudes ou desconformidades técnicas identificadas posteriormente, dentro dos prazos legais aplicáveis.

11. DA GARANTIA

11.1. Em razão da natureza e da relevância institucional do objeto, as contratadas deverão garantir a perfeita execução dos serviços em estrita conformidade com os requisitos quantitativos, qualitativos, estéticos e de segurança estabelecidos neste Termo de Referência, respondendo integralmente pela eficiência operacional de seus respectivos lotes independentes.

11.2. A garantia de execução abrange a totalidade dos ciclos operativos de cada lote, compreendendo:

I – Para o Lote 01 (Serviço de Buffet Completo): A procedência e o rastreio dos insumos alimentares, o transporte sob refrigeração adequada, o preparo higiênico, a montagem térmica, o servimento contínuo, a reposição tempestiva, a mobilização e atuação em tempo integral da equipe qualificada — composta minimamente por 15 (quinze) garçons uniformizados identificados no salão, além de cozinheiros, copeiros e auxiliares —, bem como a completa limpeza pós-evento das áreas de manipulação e cozinha;

II – Para o Lote 02 (Ambientação, Mobiliário e Iluminação): O frescor e a hidratação das folhagens e hastes de trigo seco, o travamento mecânico das estruturas autoportantes, o alinhamento estético dos tecidos pretos com certificação antichama, a integridade física das 750 cadeiras Dior translúcidas, o funcionamento eletrônico da iluminação cênica de destaque (LED) e a remoção integral das estruturas sem causar danos ao patrimônio físico do CTG Querência do Minuano.

11.3. A contratada do Lote 01 responderá civil e administrativamente por assegurar que os alimentos e guarnições sejam servidos em condições térmicas e organolépticas ideais, observando as normas da ANVISA. Paralelamente, a contratada do Lote 02 garantirá a solidez, estabilidade mecânica e segurança elétrica de todas as montagens decorativas, painéis e suportes de iluminação durante a presença do público.

11.4. Durante todo o transcurso da solenidade, ambas as contratadas deverão manter equipes de supervisão e apoio técnico em prontidão permanente no local, com capacidade de atuação imediata para sanar contingências operacionais, realizar reposições de insumos ou efetuar ajustes estruturais e elétricos de urgência. Para o Lote 02, é obrigatória a presença em tempo integral do profissional técnico plantonista.

11.5. Eventuais vícios, falhas ou omissões — tais como desabastecimento de pratos, lentidão no servimento por insuficiência de equipe, atraso na escala de garçons, arranjos com trigo seco danificados, oscilações na iluminação de destaque ou descolamento de painéis — deverão ser sanados de forma imediata após a sinalização da fiscalização, sob pena de glosa e autuação.

11.6. A garantia técnica e operacional regulamentada neste capítulo não se esgota com o encerramento da solenidade, abrangendo a responsabilidade integral das empresas por

quaisquer irregularidades, patologias estruturais ou intoxicações alimentares de manifestação tardia, desde que comprovado o nexo de causalidade com a execução defeituosa ou negligente, nos termos do Código Civil.

11.7. As contratadas responderão individual e integralmente por todos os danos materiais, estéticos ou físicos causados ao Município, ao patrimônio do CTG ou a terceiros, em decorrência de dolo, culpa, negligência, imperícia ou imprudência de seus prepostos, não sendo imputada à Administração Municipal qualquer corresponsabilidade.

11.8. O recebimento definitivo e o atesto da nota fiscal importam apenas na aceitação formal das etapas executadas, não exonerando, em hipótese alguma, as empresas adjudicadas de suas obrigações legais de garantia, seguro, recolhimentos tributários e responsabilidade civil pelos serviços prestados ao longo dos prazos prescricionais vigentes.

12. DAS OBRIGAÇÕES

12.1. As obrigações das partes contratantes são estabelecidas com o escopo inafastável de assegurar a adequada e perfeita execução do objeto, garantindo, em todos os seus aspectos, a eficiência operacional, a qualidade estética e o refinamento do padrão rústico-corporativo, a estrita conformidade sanitária, a absoluta segurança estrutural e a observância irrestrita às condições fixadas neste Termo de Referência, sob a égide da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.2. DAS PRERROGATIVAS E OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

12.2.1. Em conformidade com os preceitos da Lei Federal nº 14.133/2021, o Município de Faxinal dos Guedes/SC, na qualidade de Contratante, possui as seguintes prerrogativas e obrigações fundamentais:

a) Acompanhamento e Fiscalização: Acompanhar, supervisionar e fiscalizar, de forma contínua, direta e rigorosa, a execução dos serviços de cada lote independente nas dependências do Centro de Tradições Gaúchas – CTG Querência do Minuano, verificando a estrita conformidade técnica, qualitativa e quantitativa com todas as especificações constantes neste instrumento;

b) Determinação de Ajustes: Determinar a realização de ajustes operacionais, correções estéticas, realinhamentos de mobiliário ou adequações logísticas imediatas sempre que a fiscalização identificar falhas, desalinhamentos ou desvios na execução de qualquer um dos lotes contratados;

c) Gestão de Pessoal: Exigir da contratada a substituição imediata, no prazo máximo de 1 (uma) hora, de qualquer membro das equipes operacionais que apresente comportamento incompatível, falta de urbanidade, conduta inadequada, insuficiência técnica flagrante ou que comprometa o padrão de excelência institucional do evento;

d) Suspensão de Serviços: Suspender, de forma total ou parcial, a execução dos serviços ou recusar o recebimento de qualquer etapa do objeto quando identificada desconformidade relevante, risco sanitário à saúde dos convidados, falha de segurança estrutural ou descumprimento injustificado das cláusulas contratuais;

e) Disponibilização do Local: Disponibilizar as dependências do Centro de Tradições Gaúchas – CTG Querência do Minuano nas condições de infraestrutura física e nos horários previamente acordados com a comissão organizadora, viabilizando o cronograma de montagem e logística de ambas as empresas;

f) Suporte de Insumos: Fornecer diretamente os insumos de bebidas e bebidas alcoólicas/não alcoólicas a serem servidos aos convidados, garantindo à contratada do Lote 01 o acesso a espaço adequado para seu armazenamento e organização inicial;
g) Pagamento: Efetuar o pagamento dos valores devidos às contratadas após a entrega do objeto com a regular execução de seus respectivos lotes, a apresentação e atesto definitivo das notas fiscais e a cabal comprovação do cumprimento de todas as obrigações acessórias, trabalhistas e previdenciárias;
h) Aplicação de Penalidades: Aplicar, mediante devido processo administrativo, as sanções e penalidades administrativas previstas no edital em casos de atrasos injustificados, falhas de atendimento, erro de dimensionamento de equipes ou inexecução contratual.
12.3. DAS OBRIGAÇÕES DAS CONTRATADAS
12.3.1. As Contratadas comprometem-se, de forma solene, a executar integralmente os lotes que lhes forem adjudicados, observando a mais estrita obediência às exigências técnicas, estéticas e funcionais deste Termo de Referência, do instrumento convocatório e de suas respectivas propostas econômicas, assumindo as seguintes obrigações:
I – Obrigações Comuns a ambas as Contratadas (Lotes 01 e 02):
a) Assumir a responsabilidade integral, exclusiva e irrestrita por todos os custos de execução de seus respectivos objetos, incluindo, mas não se limitando a: mão de obra qualificada, custos de transporte, fretes (carga e descarga), alimentação de equipes, hospedagem, ferramentas e insumos, além do recolhimento de todos os tributos diretos e indiretos, taxas, emolumentos e encargos de natureza trabalhista ou previdenciária;
b) Realizar a montagem, instalação e finalização completa de suas estruturas com a devida antecedência em relação ao cronograma oficial do Jantar de Premiação, garantindo que todos os serviços estejam em pleno funcionamento no horário estipulado pela Administração Municipal;
c) Efetuar a desmontagem integral, a retirada de todos os materiais utilizados, a remoção de resíduos e a higienização profunda das áreas de sua competência (cozinha, salão e depósitos) no prazo máximo de 12 (doze) horas após o encerramento da solenidade, devolvendo o espaço físico livre de materiais e em perfeitas condições de uso imediato;
d) Designar formalmente um preposto ou responsável técnico com autonomia total de decisão e competência operacional para atuar como interlocutor exclusivo da contratada junto à fiscalização municipal, permanecendo à disposição durante todas as fases de montagem, execução e desmontagem;
e) Proceder à substituição imediata de qualquer integrante de sua equipe cuja atuação, postura, vestimenta ou eficiência técnica seja avaliada pela fiscalização como inadequada, ineficiente ou incompatível com os elevados padrões formais exigidos para um evento de natureza institucional;
f) Assegurar, durante todo o período de vigência contratual, a manutenção de todas as condições de habilitação, regularidade fiscal, trabalhista e qualificação técnica que foram exigidas como requisito para a participação no certame licitatório.
II – Obrigações Específicas da Contratada do Lote 01 (Serviço de Buffet Completo):
a) Executar o serviço de alimentação para até 700 (setecentas) pessoas, abrangendo o fornecimento de insumos de primeiríssima qualidade, preparo criterioso e a garantia de reposição contínua e farta dos itens do cardápio mínimo estipulado, sem qualquer interrupção durante o evento;

b) Disponibilizar a totalidade da infraestrutura física de cozinha e salão, incluindo louçarias de porcelana branca, talheres de inox de alto padrão, taças finas, copos de uísque, copos apropriados para licor amargo tipo Campari, no mínimo 50 (cinquenta) baldes de gelo com pegadores, réchauds e todos os equipamentos de conservação térmica necessários;
c) Assegurar equipe operacional rigorosamente dimensionada, composta por chef de cozinha, cozinheiros, copeiros, auxiliares de reposição e, obrigatoriamente, um contingente mínimo de 15 (quinze) garçons uniformizados, identificados e calçados adequadamente para o atendimento simultâneo ao público;
d) Garantir que todo o processo de manipulação, armazenamento, transporte e servimento dos alimentos respeite, de forma absoluta, as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos ditadas pela ANVISA e as demais normativas sanitárias vigentes;
e) Prestar, de forma diligente, o serviço de apoio operacional ao servimento de bebidas, atuando no suporte de gelo, abertura de garrafas, distribuição e recolhimento de embalagens nas mesas e ilhas, sendo vedada a comercialização ou fornecimento de bebidas pelas contratadas.
III – Obrigações Específicas da Contratada do Lote 02 (Serviço de Ambientação, Locação de Mobiliário e Iluminação Cênica):
a) Executar o serviço de ambientação visual e ornamental em estrita conformidade com o projeto rústico-corporativo, fornecendo folhagens naturais verdes, viçosas, e hastes de trigo seco perfeitamente preservadas, sem sinais de murchamento ou danos;
b) Fornecer, realizar a montagem e proceder à fixação técnica e antiderrapante do tapete passarela receptiva (carpete vermelho) e dos painéis cenográficos confeccionados em tecido preto, garantindo a certificação de tratamento antichama em todos os componentes têxteis;
c) Disponibilizar, sob regime de locação temporária, 750 (setecentas e cinquenta) cadeiras modelo Dior em policarbonato injetado translúcido transparente/cristal, além de mesas de grande porte para troféus e aparador rústico, todos em perfeito estado de conservação, sem ranhuras ou trincas;
d) Fornecer, alinhar e operar o sistema de 32 (trinta e dois) projetores refletores de LED, nas cores definidas pela Administração Municipal, responsabilizando-se pelo embutimento elétrico seguro ou isolamento total dos cabos por meio de canaletas emborrachadas no piso;
e) Garantir equipe técnica de montadores, floristas e cenógrafos, mantendo a presença obrigatória de 01 (um) profissional técnico plantonista nas dependências do CTG durante toda a duração do evento para suporte imediato e ajustes estruturais.
12.3.2. As Contratadas responderão, de forma integral, civil e regressivamente, por quaisquer danos materiais, estéticos ou físicos que venham a ser causados ao patrimônio público municipal, às instalações imobiliárias do Centro de Tradições Gaúchas ou a terceiros, quando decorrentes de ações ou omissões motivadas por imperícia, negligência, imprudência ou pelo descumprimento de quaisquer obrigações contratuais assumidas por seus funcionários, prepostos ou colaboradores, sendo vedada a imputação de qualquer corresponsabilidade à Administração Municipal.

SUYANNE ESTER DOS SANTOS
ASSESSORA DE GOVERNO

ANEXO III

TERMO DE CONTRATO

PROCESSO LICITATÓRIO 115/2026
PREGÃO ELETRÔNICO 40/2026

CONTRATANTE: O MUNICÍPIO DE FAXINAL DOS GUEDES, pessoa jurídica de direito público interno, com sede administrativa na Avenida Rio Grande do Sul, nº 50, Centro, Faxinal dos Guedes–SC, inscrito no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ/MF) sob o nº 83.009.910/0001-62, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, Senhor JADER ADRIEL DANIELLI, brasileiro, casado, portador da Cédula de Identidade RG nº [inserir] e inscrito no CPF/MF sob o nº 945.***.***-53, no uso de suas atribuições legais e em conformidade com as prerrogativas do cargo, doravante denominado simplesmente CONTRATANTE.

CONTRATADA: [NOME DA EMPRESA CONTRATADA], pessoa jurídica de direito privado, com sede na [endereço completo da empresa], na cidade de [nome da cidade]–[UF], inscrita no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ/MF) sob o nº [número do CNPJ], neste ato representada por seu [sócio-administrador / procurador / representante legal], Senhor(a) [nome do representante], portador(a) da Cédula de Identidade RG nº [número do RG] e inscrito(a) no CPF/MF sob o nº [número do CPF], doravante denominada simplesmente CONTRATADA.

As partes identificadas celebram entre si o presente Contrato Administrativo, sujeitando-se mutuamente às normas da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislações correlatas, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O presente instrumento contratual decorre do Processo Licitatório nº 115/2026, processado sob a modalidade de Pregão Eletrônico nº 40/2026, cujo critério de julgamento foi o menor preço por lote, regido estritamente pela Lei Federal nº 14.133/2021.

1.2. Integram este Contrato, como se nele estivessem integralmente transcritos, guardando perfeita subordinação e vinculação jurídica entre si:

a) O Edital convocatório do certame e todos os seus anexos;

b) O Termo de Referência aprovado pela autoridade competente;

c) A proposta comercial consolidada e os lances econômicos definitivos ofertados pela CONTRATADA.

1.3. Constitui objeto do presente contrato a contratação de empresa(s) especializada(s) para a prestação de serviços logísticos, estruturais e operacionais destinados à perfeita realização do Jantar de Premiação do Movimento Econômico (ano-base 2024 / exercício 2025) do Município de Faxinal dos Guedes/SC, evento de natureza institucional e comemorativa voltado ao atendimento de um público estimado de até 700 (setecentas) pessoas, a ser executado nas dependências do Centro de Tradições Gaúchas – CTG Querência do Minuano, nos termos dos lotes adjudicados e especificados a seguir:

I – DA EXECUÇÃO DO LOTE 01 – SERVIÇO DE BUFFET COMPLETO:

1.3.1. Compreende a prestação de serviços integrados de alimentação coletiva em alto padrão institucional, englobando o fornecimento de insumos de primeira linha, preparo higiênico, conservação térmica, montagem das ilhas de distribuição, reposição contínua e servimento de jantar conforme o cardápio mínimo estabelecido no Termo de Referência.

1.3.1.1. A CONTRATADA obriga-se a disponibilizar toda a infraestrutura física operativa para o salão e para a cozinha do pavilhão, abrangendo louçarias de porcelana branca, talheres de inox, taças finas, copos de uísque, copos adequados para licor amargo (tipo Campari), no mínimo 50 (cinquenta) baldes de gelo com pegadores, réchauds e maquinários de suporte, vedado qualquer repasse de despesas adicionais ao erário municipal.

1.3.1.2. Integra o escopo deste lote a mobilização de equipe operacional qualificada, uniformizada e devidamente identificada, composta por chef de cozinha, cozinheiros, copeiros, auxiliares de apoio e, obrigatoriamente, um contingente mínimo de 15 (quinze) garçons atuando de forma contínua, ágil e simultânea no atendimento direto ao público.

1.3.1.3. O serviço de apoio ao servimento de bebidas por parte da equipe de 15 (quinze) garçons da CONTRATADA dar-se-á exclusivamente sob a forma de suporte de salão (organização, abertura, distribuição de copos e recolhimento de recipientes vazios nas mesas e ilhas), não compreendendo, sob hipótese alguma, o fornecimento, a aquisição, o custeio ou a comercialização de bebidas de qualquer natureza, cuja provisão física será de responsabilidade única e exclusiva do CONTRATANTE ou de terceiros por este autorizados.

II – DA EXECUÇÃO DO LOTE 02 – SERVIÇO DE AMBIENTAÇÃO, LOCAÇÃO DE MOBILIÁRIO E ILUMINAÇÃO CÊNICA:

1.3.2. Compreende a prestação de serviços de ambientação visual e composição estética solene em padrão rústico-corporativo, englobando o fornecimento e arranjo de folhagens naturais verdes e hastes de trigo seco que remetam à identidade agropecuária e industrial do Município.

1.3.2.1. Integra o escopo deste lote o fornecimento, sob regime de locação temporária, de 750 (setecentas e cinquenta) cadeiras modelo Dior em policarbonato translúcido (cristal), mesa de grande porte para suporte de troféus e aparador rústico, além da instalação técnica antiderrapante de tapete passarela em carpete vermelho e montagem de painéis estruturados em tecido preto com certificação antichama.

1.3.2.2. A CONTRATADA obriga-se a fornecer, alinhar e operar a infraestrutura de iluminação cênica digital composta por 32 (trinta e dois) refletores de diodo emissor de luz (PAR LED) operantes nas cores institucionais do evento, responsabilizando-se pelo embutimento elétrico completo, proteção da fiação e isolamento dos cabos de transmissão por canaletas emborrachadas, sendo obrigatória a presença em tempo integral de 01 (um) profissional técnico plantonista para suporte corretivo imediato.

1.4. A execução técnica dos serviços de ambos os lotes deverá observar rigorosamente as normas vigentes de segurança do trabalho, posturas municipais e vigilância sanitária nacional, garantindo a integridade dos alimentos, das estruturas cênicas e de todos os participantes da solenidade oficial.

1.5. As atividades logísticas de montagem e preparação deverão seguir estritamente o cronograma de horários e liberação física determinado pela comissão organizadora. Toda a estrutura deverá estar plenamente operacional, testada e homologada pela fiscalização até o limite do horário estipulado, sob pena de imediata autuação administrativa.

1.6. Os serviços contratados possuem natureza de execução única, pontual e concentrada em evento institucional, restando a CONTRATADA integralmente vinculada à realização da desmontagem de suas estruturas, recolhimento de materiais próprios, destinação ambientalmente adequada de seus respectivos resíduos e higienização profunda das áreas de cozinha e salão utilizadas, entregando o espaço físico ao CONTRATANTE livre de quaisquer detritos ou materiais remanescentes em até 12 (doze) horas após o encerramento da solenidade.

ITEM	QUANT.	UN.	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO R$	VALOR TOTAL R$
			VALOR TOTAL DOS ITENS R$		

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DO REGIME DE EXECUÇÃO E DAS CONDIÇÕES E FORMA DE ENTREGA

2.1. A execução do objeto contratual dar-se-á sob o regime de empreitada por preço global por lote, compreendendo a prestação integral, integrada e sem omissões dos serviços adjudicados, incluindo o fornecimento total de insumos, materiais de primeira linha, mobilização de pessoal devidamente qualificado, logística complexa de transporte, montagem estrutural, assistência operacional em tempo integral, desmontagem técnica e destinação ambientalmente adequada de resíduos, nos termos deste instrumento e do Termo de Referência.

2.2. A prestação dos serviços ocorrerá de forma concentrada, pontual e em ato único nas dependências do Centro de Tradições Gaúchas – CTG Querência do Minuano, em Faxinal dos Guedes/SC, em estrita observância à data e ao cronograma logístico de horários determinados pela Comissão Organizadora da Administração Municipal, visando à realização solene do Jantar de Premiação do Movimento Econômico.

2.3. A CONTRATADA deverá assegurar, sob sua inteira responsabilidade, que toda a infraestrutura necessária à execução do(s) lote(s) sob sua responsabilidade esteja integralmente montada, testada, limpa e em perfeitas condições de uso e fruição visual até o horário limite fixado pelo CONTRATANTE, sendo condição obrigatória a funcionalidade plena e a homologação técnica de todos os componentes antes da abertura dos portões e do início da recepção oficial dos convidados.

2.4. Conforme o lote adjudicado, as condições de montagem e entrega observarão, obrigatoriamente, as seguintes especificações operacionais detalhadas:

I – PARA O LOTE 01 (SERVIÇO DE BUFFET COMPLETO): A montagem compreende, necessariamente, a higienização profunda prévia do local de manipulação e cozinha, a instalação física de cubas térmicas, rechauds de alto padrão, louçarias de porcelana branca, talheres de inox, taças de vidro finas, copos de uísque, copos de Campari e maquinários de suporte, competindo à empresa toda a logística rigorosa de preservação da cadeia do frio e do calor dos alimentos, garantindo as propriedades organolépticas ideais até o momento do servimento.

II – PARA O LOTE 02 (SERVIÇO DE AMBIENTAÇÃO, MOBILIÁRIO E ILUMINAÇÃO CÊNICA): A montagem compreende a fixação mecânica estável e nivelada dos painéis em tecido preto certificado antichama, alinhamento milimétrico do tapete passarela receptiva (carpete vermelho) com proteção antiderrapante, disposição precisa das 750 cadeiras modelo Dior em

policarbonato translúcido, arranjo técnico de folhagens naturais viçosas e hastes de trigo seco, além da instalação, foco preciso e embutimento elétrico de toda a iluminação digital decorativa (32 refletores PAR LED) por meio de canaletas emborrachadas.

2.5. Para assegurar a continuidade do atendimento, a reposição tempestiva e o suporte integral aos participantes durante todo o transcurso da solenidade, as equipes operacionais deverão ser obrigatoriamente mobilizadas nos seguintes termos:

I – Pela Contratada do Lote 01: Disponibilizar brigada completa de cozinha e equipe de salão, esta última composta obrigatoriamente por um contingente mínimo de 15 (quinze) garçons profissionais, devidamente uniformizados de forma padronizada, calçados e identificados por crachás, além de copeiros e auxiliares em quantitativo suficiente para garantir o fluxo contínuo e a excelência no atendimento aos convidados.

II – Pela Contratada do Lote 02: Manter, em tempo integral, equipe técnica de plantão composta por montadores, florista especializado e o profissional técnico de iluminação cênica, todos munidos de ferramentas adequadas e insumos de reposição imediata para intervir, de forma discreta e eficiente, em qualquer falha de fixação, dano ao mobiliário ou oscilação elétrica nos refletores.

2.6. A execução técnica de cada lote deverá observar rigorosamente os padrões de qualidade descritos no Termo de Referência, garantindo o Lote 01 a perfeita segurança alimentar, controle estrito de temperatura e fidelidade ao cardápio mínimo estipulado; e o Lote 02 o frescor botânico das ornamentações, integridade estética e física de todos os móveis locados e a conformidade cromática da iluminação.

2.7. O apoio ao servimento de bebidas — restrito à execução do Lote 01 — será prestado pela equipe de 15 (quinze) garçons de forma puramente operacional (manuseio, abertura, abastecimento de taças e recolhimento de recipientes vazios), ficando a contratada expressamente proibida de fornecer, vender, cobrar taxas de rolha ou realizar qualquer gestão de estoques ou financeira sobre as bebidas, as quais serão custeadas e entregues exclusivamente pelo CONTRATANTE.

2.8. Imediatamente após o encerramento do evento, as empresas procederão à desmontagem reversa integral de suas respectivas estruturas, englobando o recolhimento de utensílios, louças, tecidos, equipamentos eletrônicos e móveis, bem como a varredura e lavagem das áreas utilizadas (salão e cozinha), triagem e destinação ambientalmente adequada de sobras de alimentos, embalagens e resíduos florais, comprometendo-se a devolver o imóvel público inteiramente limpo e desocupado em até 12 (doze) horas após o término da solenidade.

2.9. Todos os custos diretos e indiretos necessários à cabal e perfeita execução do objeto — incluindo salários, diárias, encargos trabalhistas, previdenciários e fiscais de suas respectivas equipes, transporte e frete de insumos e estruturas, alimentação de pessoal, taxas de licenciamento e seguros — correm por conta exclusiva e isolada da respectiva CONTRATADA, não cabendo qualquer pleito de repasse financeiro adicional ou realinhamento de preços ao CONTRATANTE.

2.10. A constatação pela fiscalização de qualquer atraso nos cronogramas de montagem, descumprimento de horários, oscilações na qualidade técnica, insuficiência qualitativa ou quantitativa de insumos ou redução no contingente mínimo fixado de 15 (quinze) garçons atuantes no salão, ensejará a lavratura imediata de termo de ocorrência para aplicação das

penalidades cabíveis e glosa proporcional dos valores em nota fiscal, sem prejuízo da exigência de correção imediata sob o regime de plantão.

3. CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR E FORMA DE PAGAMENTO

3.1. Valor do Contrato: Pelo fornecimento integral e perfeito do objeto descrito na Cláusula Primeira, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor total de R$ XXX (XXXXXXXXXXXX), conforme resultado do processo licitatório e proposta comercial adjudicada.

3.1.1. O valor contratado compreende a totalidade dos custos diretos e indiretos necessários à plena e perfeita execução do objeto, incluindo, conforme o lote adjudicado:

I – Para o Lote 01 (Serviço de Buffet Completo): A aquisição de insumos alimentares de primeira qualidade, preparo, transporte, montagem e desmontagem das ilhas de distribuição, fornecimento de utensílios, louças de porcelana, taças finas, copos de uísque, copos apropriados para licor amargo tipo Campari, baldes de gelo com pegadores, rechauds e equipamentos de conservação térmica, bem como a disponibilização de toda a equipe operacional de cozinha e salão, composta obrigatoriamente por no mínimo 15 (quinze) garçons profissionais devidamente uniformizados, copeiros e auxiliares de apoio.

II – Para o Lote 02 (Serviço de Decoração, Ornamentação Florística e Cenografia): A aquisição de flores naturais frescas, folhagens e ramos de trigo seco que remetam à identidade agropecuária e industrial do Município, fornecimento de tecidos, tapete passarela receptiva, locação de 750 (setecentas e cinquenta) cadeiras modelo Dior em policarbonato translúcido (cristal), mesas de grande porte para suporte de troféus e aparador rústico, fornecimento, alinhamento e foco de 32 (trinta e dois) refletores digitais (PAR LED) operantes nas cores institucionais do evento, e disponibilização de canaletas emborrachadas de proteção para cabeamento elétrico.

III – Para ambos os lotes: Todos os encargos trabalhistas, previdenciários, civis, fiscais e tributários incidentes, taxas, seguros de acidentes, fretes (carga e descarga), deslocamentos, alimentação e hospedagem de equipes, obrigatoriedade de 01 (um) profissional técnico plantonista para suporte imediato e quaisquer outras despesas, não cabendo qualquer acréscimo posterior sob nenhum pretexto.

3.2. Forma de Pagamento: O pagamento será efetuado em parcela única pelo CONTRATANTE, após a execução integral do objeto de cada lote, no prazo de até 30 (trinta) dias corridos. Este prazo será contado a partir do atesto definitivo da Nota Fiscal pelo fiscal do contrato e da lavratura do Termo de Recebimento Definitivo, mediante estrita conferência da conformidade técnica de todos os serviços prestados no evento e o cumprimento integral de todas as obrigações acessórias.

3.3. Condição de Liquidação e Instrução do Processo de Pagamento: A CONTRATADA deverá apresentar obrigatoriamente, no setor de protocolo do Município de Faxinal dos Guedes/SC, para fins de liquidação da despesa:

a) Nota Fiscal Eletrônica (NF-e) devidamente emitida em nome do Município de Faxinal dos Guedes/SC, com indicação clara do número do Processo Licitatório e do Contrato;

b) Relatório Técnico de Execução do Evento, elaborado pela empresa, detalhando os serviços prestados, cronograma cumprido e comprovação do dimensionamento das equipes utilizadas;

c) Termo de Recebimento Definitivo assinado pelo fiscal do contrato e pela comissão designada, atestando a conformidade integral do objeto;

d) Comprovação de regularidade fiscal, FGTS e trabalhista vigente (Certidão Negativa de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, CRF do FGTS e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT) regularizadas e válidas no momento da liquidação.

3.4. Dedução de Valores e Glosas: O CONTRATANTE efetuará glosas ou deduções financeiras diretamente no valor a ser pago na Nota Fiscal quando constatadas irregularidades ou descumprimentos na execução do objeto, apurados pelo fiscal do contrato, incluindo, mas não se limitando a:

I – No âmbito do Lote 01 (Buffet):

a) Não cumprimento do cardápio mínimo estipulado ou substituição injustificada e não autorizada de insumos e pratos previstos;

b) Insuficiência quantitativa da equipe mínima de atendimento de salão, aplicando-se glosa proporcional por cada profissional ausente ou desuniformizado em relação ao contingente obrigatório de no mínimo 15 (quinze) garçons atuantes;

c) Falhas de conservação térmica, atrasos na reposição contínua dos alimentos ou higienização deficiente de louças e utensílios.

II – No âmbito do Lote 02 (Decoração):

a) Utilização de flores murchas, folhagens danificadas ou ausência dos ramos de trigo natural seco na composição dos arranjos;

b) Instalação de painéis cenográficos sem o devido travamento mecânico, desalinhamento do tapete passarela ou entrega de mobiliários locados (incluindo cadeiras Dior) com avarias estéticas ou estruturais;

c) Falha no funcionamento ou quantitativo dos 32 refletores de diodo emissor de luz (PAR LED) ou ausência de canaletas emborrachadas protetoras no piso.

III – Comuns a ambos os lotes: Descumprimento dos horários limites de montagem e prontidão operacional, bem como danos causados ao patrimônio físico do Centro de Tradições Gaúchas – CTG Querência do Minuano que não tenham sido reparados imediatamente pelas equipes operacionais das empresas.

3.5. Suspensão do Pagamento: O pagamento poderá ser integralmente suspenso pelo CONTRATANTE, sem que isso gere qualquer direito a ônus, juros ou correções financeiras ao Município, enquanto persistirem:

a) Inconsistências técnicas graves na execução do objeto ou pendências de execução das obrigações acessórias;

b) Recusa na realização da limpeza profunda e desocupação das áreas utilizadas em até 12 (doze) horas após o fechamento do evento;

c) Irregularidade ou vencimento de qualquer uma das certidões fiscais, do FGTS ou trabalhistas exigidas para a liquidação da despesa;

d) Erros, rasuras ou omissões de dados essenciais na Nota Fiscal Eletrônica apresentada.

3.6. Atraso no Pagamento por Culpa do Contratante: Em caso de atraso injustificado no pagamento por responsabilidade exclusiva e comprovada da Administração Municipal, o valor nominal devido será atualizado monetariamente pela variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), apurado pelo IBGE, calculado proporcionalmente aos dias de atraso entre a data final do vencimento e a data da efetiva liquidação financeira.

4. CLAUSULA QUARTA - DO REAJUSTAMENTO

4.1. Do Reajustamento Anual: Em estrita conformidade com o art. 25, § 7º, da Lei Federal nº 14.133/2021, os valores contratuais permanecerão fixos e irreajustáveis pelo período de 12 (doze) meses, contados obrigatoriamente a partir da data de apresentação da proposta econômica no processo licitatório.

4.1.1. Caso o contrato seja excepcionalmente prorrogado ou sua execução ultrapasse o interregno mínimo de 12 (doze) meses, os preços pactuados poderão ser reajustados mediante apostilamento, por solicitação formal da CONTRATADA, aplicando-se a variação acumulada do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), apurado pelo IBGE, ou outro índice oficial que venha legalmente a substituí-lo.

4.2. Da Revisão para Restabelecimento do Equilíbrio Econômico-Financeiro: Independentemente do reajuste anual, o contrato poderá ser revisto para a manutenção de sua equação econômico-financeira original, nos termos do art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei Federal nº 14.133/2021, desde que cabalmente comprovada a ocorrência de fatos supervenientes, imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, extraordinários e alheios ao risco ordinário da atividade, tais como:

I – No âmbito do Lote 01 (Serviço de Buffet Completo): Alterações extraordinárias, abruptas e imprevisíveis no custo de insumos alimentícios essenciais à execução do cardápio mínimo; ou variações nos custos de mão de obra direta (incluindo cozinheiros, copeiros e a equipe obrigatória de no mínimo 15 garçons uniformizados), decorrentes de dissídios ou convenções coletivas de trabalho supervenientes à proposta.

II – No âmbito do Lote 02 (Serviço de Decoração, Mobiliário e Cenografia): Alterações extraordinárias e imprevisíveis no custo de mercado produtor para a aquisição de flores naturais frescas e ramos de trigo seco; quebras de safra florística de caráter regional e catastrófico; ou variações abruptas nos custos de locação de mobiliário (especificamente as cadeiras Dior em policarbonato) e componentes de iluminação digital (refletores PAR LED).

III – Comuns a ambos os lotes: Aumento expressivo, generalizado e comprovado nos custos de combustíveis e fretes logísticos que impactem diretamente o transporte das estruturas e das equipes operacionais até o Centro de Tradições Gaúchas – CTG Querência do Minuano.

4.3. Requisitos para Solicitação de Revisão: A recomposição de preços deverá ser formalmente requerida pela CONTRATADA ao setor de protocolo do Município de Faxinal dos Guedes/SC, devidamente instruída com documentação comprobatória idônea e contemporânea ao fato alegado, contendo, no mínimo:

I – Demonstrativo analítico da real variação de custos, instruído com notas fiscais de aquisição pretéritas e atuais, tabelas oficiais de produtores e atacadistas, e indicadores oficiais de inflação setorial;

II – Planilha comparativa de composição de custos, confrontando item por item a proposta originalmente adjudicada com os custos majorados do momento do pedido, demonstrando o impacto financeiro percentual direto sobre a execução do contrato;

III – Demonstração inequívoca do nexo causal entre o evento imprevisível apontado e o desequilíbrio verificado na planilha da empresa.

4.4. Parágrafo Único: Não serão admitidos, sob hipótese alguma, pedidos de revisão econômica baseados em variações ordinárias e previsíveis de mercado, sazonalidade comum na produção de alimentos ou flores, oscilações inflacionárias normais, erros internos na formação do preço da proposta ou falhas de planejamento logístico da própria CONTRATADA.

4.5. Revisão Redutiva (Interesse da Administração): O CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo, promover a revisão para a redução proporcional dos valores contratuais, caso a fiscalização identifique uma queda relevante, generalizada e comprovada nos preços de mercado dos insumos alimentícios, florais ou logísticos que compõem o objeto, assegurando-se à empresa o direito ao contraditório e à ampla defesa.
4.6. Formalização da Revisão: Toda e qualquer alteração no valor do contrato, seja para majoração ou para redução, dependerá de parecer técnico da fiscalização, manifestação contábil da Controladoria Interna e parecer jurídico vinculante da Procuradoria Geral do Município, sendo formalizada exclusivamente por meio de Termo Aditivo com justificativa fundamentada.
4.7. Garantia de Equilíbrio Constitucional: Fica assegurado às partes o direito à preservação da equação econômica do contrato, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, garantindo-se a execução integral do objeto com o elevado padrão institucional, segurança e conformidade exigidos pela Administração Municipal.

5. CLAUSULA QUINTA – DO PRAZO DE EXECUÇÃO E DA VIGÊNCIA

5.1. Da Natureza Contratual e Vigência: O presente instrumento possui natureza jurídica de contrato de escopo, cuja vigência estender-se-á pelo período de 04 (quatro) meses, contados a partir da data de sua assinatura por ambas as partes.
5.1.1. O prazo de vigência foi dimensionado de forma a abranger de maneira segura a fase de montagem logística, a execução única e concentrada do evento, os prazos de lavratura dos Termos de Recebimento Provisório e Definitivo, bem como o trâmite administrativo de liquidação e efetivo pagamento da Nota Fiscal Eletrônica.
5.1.2. Caso ocorra atraso na execução por culpa exclusiva da Administração Municipal ou por fato superveniente de força maior devidamente comprovado, o prazo de vigência será prorrogado automaticamente por igual período do atraso, por meio de termo aditivo, nos termos do art. 111 da Lei Federal nº 14.133/2021.
5.2. Do Prazo e Data de Execução do Objeto: A execução material e concentrada do objeto — compreendendo os serviços integrados de Buffet (Lote 01) e/ou Decoração e Cenografia (Lote 02) — ocorrerá de forma impostergável no dia 15 de julho de 2026, tendo como local físico as dependências do Centro de Tradições Gaúchas – CTG Querência do Minuano, no Município de Faxinal dos Guedes/SC.
5.2.1. Janela de Execução e Tolerância Administrativa: Por razões de estrita conveniência administrativa, interesse público motivado, condições climáticas adversas que comprometam a infraestrutura local ou força maior, a data de execução do evento poderá ser antecipada ou postergada pelo CONTRATANTE em até 07 (sete) dias corridos em relação à data original (15/07/2026), mediante comunicação formal dirigida à CONTRATADA com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas, sem que isso configure alteração do equilíbrio econômico-financeiro ou direito a indenizações.
5.3. Da Obrigação de Execução Integral e Única: A prestação dos serviços dar-se-á em ato único, contínuo e concentrado, devendo a(s) CONTRATADA(S) assegurar o pleno funcionamento, a estabilidade, a segurança e o alto padrão institucional de toda a estrutura mobilizada durante a integralidade do transcurso do Jantar de Premiação do Movimento Econômico.

5.4. Do Cronograma Operacional Obrigatório: A(s) CONTRATADA(S) submeter-se-á(ão) rigorosamente aos seguintes marcos temporais e logísticos no dia do evento:
I – No âmbito do Lote 01 (Serviço de Buffet Completo):
a) Entrada da equipe de apoio e insumos na cozinha do CTG Querência do Minuano com antecedência mínima a ser definida pela fiscalização, iniciando as rotinas de higienização e pré-preparo;
b) Conclusão da montagem das ilhas de distribuição, alinhamento de mesas, polimento de louças, taças de vidro, copos de Campari e talheres, e aquecimento dos rechauds até o horário limite estipulado pela Comissão Organizadora;
c) Manutenção em tempo integral do servimento e da reposição imediata e ininterrupta dos pratos do cardápio mínimo durante o jantar, mobilizando obrigatoriamente o contingente mínimo de 15 (quinze) garçons uniformizados no salão, além de copeiros e cozinheiros;
d) Desmontagem completa, lavagem e higienização profunda das instalações da cozinha e salão, triagem de resíduos e desocupação total do imóvel público em até 12 (doze) horas após o encerramento da solenidade.
II – No âmbito do Lote 02 (Serviço de Decoração, Mobiliário e Cenografia):
a) Início da montagem estrutural dos painéis de tecido preto antichama, fixação do tapete passarela receptiva e posicionamento das 750 cadeiras modelo Dior em policarbonato translúcido e demais mobiliários locados nas primeiras horas da manhã do dia do evento;
b) Finalização técnica dos arranjos florais de flores naturais frescas e ramos de trigo seco, bem como o embutimento elétrico e foco dos 32 refletores digitais (PAR LED) até o horário limite determinado para a vistoria da fiscalização;
c) Manutenção de equipe técnica de plantão — composta por florista, montador e profissional técnico de iluminação cênica — em local discreto durante toda a solenidade para intervenções estéticas ou elétricas imediatas;
d) Desmontagem reversa, acondicionamento e retirada integral de móveis, tecidos, refletores e resíduos florais, deixando as áreas limpas e livres de detritos em até 12 (doze) horas após o fechamento do evento.
5.5. Do Descumprimento dos Prazos Operacionais: O não atendimento a qualquer um dos horários fixados no cronograma logístico, o atraso na entrega das estruturas prontas ou a insuficiência quantitativa de profissionais no início da recepção caracterizará mora contratual grave e inadimplemento culposo, autorizando a fiscalização a registrar a ocorrência para fins de aplicação imediata de multas e glosas financeiras, respondendo a empresa civilmente caso cause a inviabilização parcial ou total da solenidade oficial do Município.
5.6. Da Extinção Antecipada do Contrato: O presente contrato de escopo poderá ser extinto antecipadamente pelo CONTRATANTE, por meio de ato próprio fundamentado da autoridade superior, assegurados o contraditório e a ampla defesa prévios, nas hipóteses previstas no art. 137 da Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente por:
a) Inexecução total ou parcial das especificações técnicas descritas no Termo de Referência;
b) Atraso injustificado no início das rotinas de montagem que coloque em risco manifesto a realização do evento institucional;
c) Redução injustificada e reiterada do contingente de pessoal de salão (descumprimento do mínimo de 15 garçons) ou falha crítica de segurança alimentar;
d) Razões de relevante interesse público, devidamente justificadas pelo Prefeito Municipal;
e) Dissolução da sociedade empresária ou decretação de falência da CONTRATADA.

6. CLAUSULA SEXTA – RECURSOS PARA ATENDER AS DESPESAS

6.1. As despesas decorrentes da execução do presente instrumento contratual correrão por conta de dotações orçamentárias específicas e consignadas no orçamento vigente do Município de Faxinal dos Guedes/SC, vinculadas estruturalmente à Secretaria Municipal de Fazenda e Administração, atestando-se a sua plena compatibilidade e alinhamento com as metas do Plano Plurianual (PPA), da Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO) e da Lei Orçamentária Anual (LOA).

6.2. Para fazer face às obrigações financeiras decorrentes deste Contrato, serão utilizados os seguintes recursos orçamentários, especificados conforme as respectivas classificações programáticas e códigos de despesa:

I – PARA AS DESPESAS DO LOTE 01 – SERVIÇO DE BUFFET COMPLETO (Se adjudicado):

II – PARA AS DESPESAS DO LOTE 02 – SERVIÇO DE DECORAÇÃO, MOBILIÁRIO E CENOGRAFIA (Se adjudicado):

6.3. A emissão da respectiva Nota de Empenho Prévia é condição indispensável e antecedente para a eficácia deste contrato, operando como o lastro financeiro e formal que garante a existência de saldo orçamentário suficiente para cobrir o valor integral ajustado na Cláusula Terceira.

6.4. Caso ocorra alteração, suplementação orçamentária ou remanejamento de saldos nas rubricas especificadas nesta cláusula por razões de reorganização contábil interna do Município, tais modificações serão formalizadas por meio de termo de apostilamento, restando garantido o mesmo valor global de cobertura e vedada a interrupção da execução dos preparativos logísticos do evento pela CONTRATADA.

6.5. A eventual insuficiência orçamentária decorrente de falha no planejamento financeiro interno, ou a ausência de empenho prévio regular por parte do CONTRATANTE, exime a CONTRATADA da obrigação de iniciar as rotinas de montagem das estruturas e deslocamento de pessoal, cabendo indenização à empresa pelos custos logísticos efetivamente incorridos e comprovados se a suspensão ou o cancelamento do evento institucional ocorrer após a assinatura do contrato e por culpa exclusiva da Administração.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DA GARANTIA

7.1. Da Garantia de Execução Contratual (Financeira): Conforme faculdade prevista no art. 96 da Lei Federal nº 14.133/2021 e as diretrizes do Edital, fica dispensada a prestação de garantia financeira de execução para este contrato, tendo em vista a natureza pontual do objeto, o regime de escopo fechado com execução concentrada em ato único e o pagamento condicionado à entrega definitiva e integral dos serviços no evento.

7.2. Da Garantia de Qualidade e Adequação Técnica: A CONTRATADA garante a execução integral, perfeita e tempestiva de todas as obrigações que compõem o(s) lote(s) adjudicado(s), em estrita conformidade com este instrumento, com o Termo de Referência e com as propostas econômicas formuladas, assegurando que o dimensionamento logístico e técnico é plenamente compatível com o público institucional estimado de até 700 (setecentas) pessoas.

7.3. Conforme o lote adjudicado, as garantias específicas de conformidade observarão as seguintes obrigações técnicas e operacionais:

I – NO ÂMBITO DO LOTE 01 (SERVIÇO DE BUFFET COMPLETO):

a) Garantia Sanitária e de Segurança Alimentar: Assegurar que todos os gêneros alimentícios e insumos utilizados sejam de primeira qualidade e de procedência comprovada, com transporte em veículos refrigerados adequados, manipulados sob rigoroso cumprimento das normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), respondendo a empresa civil e criminalmente por qualquer surto de intoxicação ou inadequação alimentar;
b) Garantia de Fluxo Otimizado: Manter as ilhas de buffet com reposição contínua, ágil e ininterrupta de pratos, mantendo a temperatura térmica correta (alimentos quentes em rechauds funcionais e sobremesas resfriadas), impedindo a formação de filas excessivas ou o desabastecimento de qualquer item do cardápio mínimo;
c) Garantia de Brigada de Salão: Disponibilizar e manter atuante no recinto do evento, durante toda a sua extensão, o contingente de pessoal composto obrigatoriamente por no mínimo 15 (quinze) garçons profissionais, devidamente uniformizados de forma padronizada, asseados e identificados, sob pena de glosa financeira imediata e aplicação de sanções administrativamente previstas.
II – NO ÂMBITO DO LOTE 02 (SERVIÇO DE DECORAÇÃO, MOBILIÁRIO E CENOGRAFIA):
a) Garantia de Frescor e Estética Botânica: Assegurar que todas as ornamentações florísticas sejam compostas por flores naturais rigorosamente frescas, firmes e sem sinais de estiolamento ou desidratação, integradas harmoniosamente com os ramos de trigo natural seco, em arranjos com fixação mecânica oculta e segura;
b) Garantia de Integridade e Estabilidade Mobiliária: Disponibilizar os mobiliários locados — incluindo as 750 cadeiras modelo Dior em policarbonato translúcido — limpos, polidos, sem avarias estruturais, trincas, arranhões profundos ou rasgos em tecidos, montados de forma perfeitamente nivelada e estável sobre o piso do salão;
c) Garantia de Estabilidade Luminotécnica e Segurança Elétrica: Manter todos os 32 refletores digitais (PAR LED) operando sem oscilações, piscadelas ou apagamentos indesejados, com foco alinhado à cenografia e com todo o cabeamento de alimentação embutido e isolado mecanicamente por canaletas emborrachadas antiderrapantes no piso, mitigando qualquer risco de queda de convidados.
7.4. Da Garantia de Funcionamento Pleno em Tempo Real: A(s) CONTRATADA(S) assume(m) a responsabilidade técnica de manter equipes operacionais e de plantão técnico em regime de prontidão absoluta durante o transcurso de toda a solenidade, destinadas a corrigir imediatamente qualquer falha operacional, substituição de utensílios, higienização localizada de vazamentos, reposições florais decorrentes de quedas ou substituição de refletores danificados.
7.5. Do Alcance e Responsabilidade por Falhas Críticas: A garantia prevista nesta cláusula vincula a(s) empresa(s) de forma integral pelas falhas decorrentes de ação ou omissão de suas equipes, abrangendo o período que antecede a abertura dos portões até a devolução do imóvel público, respondendo diretamente por:
a) Insuficiência quantitativa de alimentos ou alteração unilateral de pratos do cardápio;
b) Redução de pessoal ou ausência de qualquer um dos 15 (quinze) garçons obrigatórios de salão;
c) Desabamento, tombamento ou avaria de painéis cenográficos e arranjos florais;
d) Danos físicos provocados à estrutura do Centro de Tradições Gaúchas – CTG Querência do Minuano;

e) Problemas elétricos causados por sobrecarga ou curto-circuito na rede de iluminação decorativa instalada.

7.6. Da Reparação Imediata: Constatada qualquer inconformidade pela Fiscalização do Contrato ou pela Comissão Organizadora antes ou durante a solenidade, a CONTRATADA será notificada verbalmente ou por escrito, obrigando-se a promover a imediata substituição de insumos, readequação de arranjos, troca de refletores ou remanejamento de pessoal às suas expensas, em tempo hábil para não prejudicar o protocolo institucional, sem prejuízo da aplicação posterior das penalidades legais cabíveis.

8. CLÁUSULA OITAVA – DAS ALTERAÇÕES

8.1. O presente contrato poderá ser alterado exclusivamente nas hipóteses jurídicas e estritas previstas nos artigos 124 e 125 da Lei Federal nº 14.133/2021, mediante detalhada justificativa formal do fiscal do contrato, autorização motivada da autoridade superior e, quando cabível, concordância por escrito da CONTRATADA, sendo toda modificação formalizada obrigatoriamente por meio de Termo Aditivo.

8.2. Das Alterações Unilaterais pela Administração: O CONTRATANTE poderá promover alterações unilaterais neste instrumento, com fulcro no art. 124, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021, para adequá-lo às exigências técnicas de interesse público da Administração Municipal ou em face de modificações logísticas da solenidade institucional, compreendendo:

I – Adequações no layout físico, disposição das mesas, posicionamento do mobiliário e organização espacial interna do Centro de Tradições Gaúchas – CTG Querência do Minuano;

II – Ajustes e remanejamentos no cronograma logístico de horários (janelas temporais de montagem, prontidão operacional, servimento e desmontagem reversa) determinados para o dia 15 de julho de 2026;

III – Reorganização logística dos fluxos internos de recepção, circulação e acomodação das autoridades e convidados no salão principal.

8.3. Dos Limites Legais para Acréscimos e Supressões: A CONTRATADA fica estritamente obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais vigentes, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no objeto por conveniência do CONTRATANTE, com base no art. 125 da Lei Federal nº 14.133/2021, até o limite legal de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado deste contrato.

8.3.1. No contexto específico da execução modular deste evento de escopo fechado, as modificações quantitativas ou qualitativas observarão os seguintes parâmetros restritivos:

I – No âmbito do Lote 01 (Serviço de Buffet Completo): Os acréscimos ou supressões poderão incidir sobre o volume global de insumos alimentícios e insumos de copa em razão de flutuações justificadas na lista final de convidados confirmados pelo Município, desde que mantida a integridade do cardápio mínimo;

II – No âmbito do Lote 02 (Serviço de Decoração, Mobiliário e Cenografia): Os acréscimos ou supressões poderão incidir sobre o quantitativo de arranjos de mesas, extensão de tecidos cenográficos pretos antichama, metros lineares do tapete passarela, número de cadeiras modelo Dior em policarbonato translúcido ou número de refletores digitais (PAR LED) necessários para se ajustarem a eventuais ampliações ou reduções das áreas físicas efetivamente ocupadas no salão.

8.4. Da Cláusula de Salvaguarda da Brigada de Salão: Fica expressamente determinado que os limites de supressão autorizados nesta cláusula não se aplicam, sob nenhuma hipótese ou pretexto, ao contingente mínimo obrigatório de pessoal de atendimento fixado para o Lote 01, devendo ser mantida intransigentemente a presença e atuação de no mínimo 15 (quinze) garçons profissionais uniformizados no salão, haja vista que tal dimensionamento constitui o patamar técnico mínimo existencial e irredutível para garantir a dignidade e a fluidez do atendimento ao público estimado de até 700 (setecentas) pessoas.
8.5. Da Vedação à Descaracterização do Objeto: É absolutamente nula de pleno direito qualquer alteração contratual, consensual ou unilateral, que importe na descaracterização do objeto principal licitado, na supressão de itens essenciais do cardápio mínimo estipulado, na substituição de flores naturais por componentes artificiais ou na flexibilização dos padrões institucionais de qualidade, segurança alimentar e suporte com profissional técnico de iluminação cênica plantonista exigidos no Termo de Referência.
8.6. Da Manutenção do Equilíbrio Econômico-Financeiro: Sempre que as alterações unilaterais impostas pelo CONTRATANTE alterarem os encargos financeiros originais da CONTRATADA (seja para acrescer estruturas ou para modificar rotas logísticas), a Administração Municipal promoverá, simultaneamente à alteração, o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, mediante termo aditivo instruído com parecer jurídico vinculante da Procuradoria Geral do Município.

9. CLÁUSULA NONA – DAS PRERROGATIVAS DO CONTRATANTE

9.1. O CONTRATANTE, na qualidade de Administração Pública e em consonância com os artigos 104 e 137 da Lei Federal nº 14.133/2021, goza de prerrogativas jurídicas e operacionais para assegurar a perfeita e oportuna execução deste contrato de escopo, moldadas especificamente às necessidades institucionais do Jantar de Premiação do Movimento Econômico, compreendendo os seguintes poderes-deveres:
I – Da Fiscalização Ampla e Intervenção Técnica:
9.2. O CONTRATANTE exercerá, por meio de fiscais formalmente designados e da Comissão Organizadora, fiscalização irrestrita sobre todas as fases logísticas e preparatórias do evento nas dependências do Centro de Tradições Gaúchas – CTG Querência do Minuano, detendo poderes específicos para:
a) No âmbito do Lote 01 (Buffet): Inspecionar as condições higiênico-sanitárias dos insumos e do pré-preparo na cozinha, verificar o cumprimento rigoroso do cardápio mínimo, auditar a temperatura dos alimentos nos rechauds e exigir a imediata comprovação e identificação nominal do contingente mínimo e obrigatório de 15 (quinze) garçons profissionais uniformizados atuando simultaneamente no salão;
b) No âmbito do Lote 02 (Decoração, Mobiliário e Cenografia): Avaliar o frescor botânico das flores naturais, conferir a estabilidade mecânica dos painéis cenográficos, vistoriar o alinhamento estético e segurança estrutural das 750 cadeiras modelo Dior e mobiliário clássico, além de testar o funcionamento, foco e embutimento elétrico de todos os 32 refletores digitais (PAR LED) e suas canaletas emborrachadas protetoras;
c) Medidas Corretivas: Determinar a correção imediata, a substituição ou o refazimento de qualquer etapa do serviço que se apresente em desconformidade com os padrões de excelência exigidos, sem que isso gere direito a acréscimos financeiros ou dilação dos horários limites de prontidão.

II – Da Intervenção Operacional Imediata:

9.3. Diante de qualquer princípio de tumulto, lentidão crônica no fluxo de atendimento ou falha visual que comprometa a dignidade do evento oficial, o CONTRATANTE poderá intervir de forma direta na operação da(s) CONTRATADA(S), ordenando:

a) O remanejamento ou a substituição sumária de qualquer profissional da equipe (cozinha, salão ou plantão técnico) que adote conduta inadequada, desuniformizada ou manifestamente desqualificada;

b) O reabastecimento forçado e urgente das ilhas de buffet ou a aceleração do ritmo de reposição dos alimentos;

c) A substituição de arranjos florais que apresentem sinais de murchamento precoce ou o imediato recondicionamento de refletores digitais que venham a falhar.

III – Dos Ajustes Unilaterais de Ordem Logística:

9.4. O CONTRATANTE poderá promover adequações unilaterais na organização espacial e cronológica do evento para ajustá-lo ao protocolo de recepção das autoridades e empresários premiados, incluindo:

a) Alterações finas no layout das mesas, lounges receptivos e posicionamento das estruturas cenográficas;

b) Modificações nas janelas horárias de abertura dos portões, início do servimento e encerramento dos protocolos;

c) Ajustes proporcionais quantitativos nos volumes de insumos logísticos, observados os limites legais do artigo 125 da Lei Federal nº 14.133/2021, sendo vedada, sob qualquer pretexto, a redução ou flexibilização da brigada mínima de 15 (quinze) garçons do buffet para o público de 700 (setecentas) pessoas.

IV – Da Extinção Unilateral do Contrato por Interesse Público:

9.5. O CONTRATANTE poderá extinguir o contrato unilateralmente, mediante ato formal e motivado, nos termos do artigo 137 da Lei Federal nº 14.133/2021, assegurados prévia e amplamente o contraditório e a defesa técnica, nas hipóteses de:

a) Culpa da empresa por falha na escolha ou na fiscalização de seus prepostos e equipe, que culmine em atraso grave na montagem estrutural, indicando risco iminente de frustração da solenidade;

b) Falha crítica de segurança alimentar, descumprimento de itens do cardápio ou redução abusiva do contingente obrigatório de pessoal;

c) Superveniência de razões de relevante interesse público ou alta conveniência administrativa, devidamente justificadas pela autoridade superior do Município.

V – Da Aplicação de Sanções Administrativas:

9.6. O CONTRATANTE detém a prerrogativa sancionatória de autuar a CONTRATADA e aplicar, mediante processo administrativo autônomo e regular, as penalidades previstas no artigo 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, graduadas conforme a gravidade da falta:

a) Advertência por escrito para faltas leves de organização;

b) Multa moratória ou compensatória, calculada sobre o valor do contrato, decorrente de atrasos operacionais, defeitos na decoração cenográfica ou pela ausência de qualquer um dos 15 (quinze) garçons mínimos exigidos;

c) Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública Direta e Indireta do Município de Faxinal dos Guedes/SC;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar perante a Administração Pública de todos os entes federativos.

9.7. Da Salvaguarda de Responsabilidade: O exercício amplo das prerrogativas contratuais, a presença física dos fiscais nas dependências do CTG Querência do Minuano e a eventual intervenção técnica da Administração Municipal na condução dos trabalhos não elidem, não atenuam e não compartilham a responsabilidade civil, técnica e jurídica exclusiva da(s) CONTRATADA(S) pela perfeita execução, qualidade sanitária, estabilidade estética e integridade de todos os serviços prestados.

10. CLAUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Das Obrigações Gerais da(s) CONTRATADA(S):

I – Executar fielmente o objeto contratado em estrita consonância com as especificações técnicas do Termo de Referência, do Edital de Pregão Eletrônico, dos anexos e da proposta econômica adjudicada, prestando os serviços com alto padrão de qualidade institucional no dia 15 de julho de 2026, nas dependências do Centro de Tradições Gaúchas – CTG Querência do Minuano, em Faxinal dos Guedes/SC;

II – Arcar com todos os custos diretos e indiretos necessários à cabal execução do objeto, incluindo aquisição de matérias-primas, ferramentas, equipamentos, fretes, transportes, montagem, desmontagem, fardamentos, Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), bem como todos os tributos municipais, estaduais e federais, encargos trabalhistas, previdenciários e securitários decorrentes da atividade;

III – Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando certidões de regularidade fiscal e trabalhista atualizadas sempre que solicitado;

IV – Responsabilizar-se civil, administrativa e regressivamente por quaisquer danos materiais, estéticos ou prejuízos físicos causados ao patrimônio do CTG Querência do Minuano, ao CONTRATANTE ou a terceiros (autoridades e convidados), decorrentes de ação ou omissão de seus empregados, prepostos ou colaboradores, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a presença da fiscalização municipal;

V – Manter no local do evento, desde o início das atividades de montagem até o encerramento da desmontagem reversa, preposto formalmente designado, munido de procuração ou carta de preposição com poderes expressos para responder em nome da empresa, tomar decisões operacionais imediatas e receber notificações da fiscalização;

VI – Garantir que toda a sua equipe de colaboradores apresente postura urbana, polida e estritamente compatível com a solenidade oficial do Município, providenciando a substituição imediata, em até 30 (trinta) minutos, de qualquer profissional que demonstrar conduta inadequada ou estiver desuniformizado;

VII – Reconhecer formalmente que a inadimplência da CONTRATADA com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere ao Município de Faxinal dos Guedes/SC a responsabilidade por seu pagamento, inexistindo qualquer vínculo empregatício ou de subordinação entre o ente público e os trabalhadores mobilizados;

VIII – Submeter-se rigorosamente ao cronograma logístico de horários fixado pela Administração, executando a limpeza pós-evento e a desocupação total das instalações públicas no prazo improrrogável de até 12 (doze) horas após o fechamento da solenidade;

IX – É expressamente vedado transferir, ceder, subcontratar ou associar-se com terceiros, no todo ou em parte, a execução das obrigações principais deste instrumento, sem prévia, formal e expressa autorização da autoridade superior do CONTRATANTE.

10.2. Das Obrigações Específicas do LOTE 01 – SERVIÇO DE BUFFET COMPLETO:

I – Fornecer em sua integralidade todos os gêneros alimentícios e insumos necessários à confecção do cardápio mínimo homologado, em quantidades perfeitamente dimensionadas e com margem de segurança técnica para o atendimento pleno de até 700 (setecentas) pessoas;

II – Assegurar o cumprimento intransigente das normas sanitárias vigentes, em especial as resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), responsabilizando-se pelo adequado armazenamento térmico na cadeia de transporte, higiene rigorosa na manipulação e descarte adequado de resíduos orgânicos na cozinha do CTG;

III – Disponibilizar toda a infraestrutura física de suporte ao buffet, composta exclusivamente por materiais em perfeito estado de conservação, asseio e polimento, incluindo toalhas de mesa lavadas e passadas, pratos de porcelana branca sem trincados, talheres de aço inoxidável sem deformações, taças e copos de vidro higienizados, travessas e rechauds de inox com acendimento térmico regular;

IV – Mobilizar e manter em atuação simultânea e ininterrupta no salão, durante todo o transcurso da solenidade e servimento, uma brigada composta por no mínimo 15 (quinze) garçons profissionais, devidamente uniformizados com vestimenta padrão (calça escura, camisa social clara, avental ou colete, e sapatos fechados limpos), asseados e identificados por crachá;

V – Garantir a reposição contínua, ágil e permanente dos alimentos nas ilhas de buffet, mantendo a temperatura correta dos pratos quentes e das sobremesas frias, evitando desabastecimento de itens ou lentidão crônica que gere filas;

VI – Executar estritamente o serviço de apoio às bebidas (abastecimento das mesas, abertura de garrafas e servimento em taças), utilizando para isso a sua estrutura e os no mínimo 15 garçons obrigatórios, restando expressamente proibido à CONTRATADA o fornecimento, venda, cobrança de rolha, gestão financeira ou intermediação comercial de qualquer espécie de bebida alcoólica ou não alcoólica, cujos insumos líquidos serão fornecidos diretamente pelo Município;

VII – Realizar a lavagem profunda, higienização e desinfecção de toda a área de cozinha utilizada, recolhendo e acondicionando os resíduos sólidos gerados em sacos de lixo reforçados, deixando o espaço público em perfeitas condições de uso.

10.3. Das Obrigações Específicas do LOTE 02 – SERVIÇO DE DECORAÇÃO, MOBILIÁRIO E CENOGRAFIA:

I – Executar o projeto cenográfico clássico nas dependências do CTG Querência do Minuano, responsabilizando-se pelo fornecimento, transporte, montagem e desmontagem de todo o mobiliário locado, tecidos tensionados, arranjos e iluminação;

II – Fornecer ornamentos florais compostos exclusivamente por flores naturais rigorosamente frescas, viçosas e de primeira qualidade, montadas em arranjos de alto padrão estético sobre colunas ou suportes adequados, integradas harmoniosamente com os ramos de trigo natural seco;

III – Garantir o fornecimento e instalação de painéis cenográficos revestidos em tecido preto opaco antichama, esticados e fixados de forma perfeitamente nivelada, sem rugas ou frestas,

além do tapete passarela receptivo de cor escura, limpo, aspirado e fixado mecanicamente ao chão com fita adesiva de alta aderência para evitar tropeços;
IV – Disponibilizar mobiliários em perfeito estado estético e estrutural, compreendendo mesas de tampo redondo, 750 cadeiras modelo Dior em policarbonato translúcido, sofás e poltronas para lounges receptivos, todos livres de rasgos, manchas, lascas ou balanços estruturais;
V – Instalar e operacionalizar o sistema de iluminação cênica decorativa composto por 32 refletores digitais (PAR LED), garantindo que todos operem de forma estável, sem oscilações e focados de forma a valorizar os arranjos florais e painéis;
VI – Realizar o embutimento mecânico obrigatório de toda a fiação elétrica e cabeamento de sinal dos refletores que cruzarem áreas de circulação, cobrindo-os integralmente com canaletas emborrachadas de perfil baixo, antiderrapantes e na cor preta, eliminando riscos de acidentes e quedas;
VII – Manter equipe técnica de plantão discreta — composta por florista e profissional técnico de iluminação cênica plantonista — no local durante o evento para substituições imediatas de lâmpadas, reajustes de foco ou correção de arranjos avariados;
VIII – Promover a desmontagem e remoção integral de todas as estruturas decorativas, recolhendo grampos, fitas, pedaços de arame, folhas e detritos florais, devolvendo o salão principal livre de qualquer resíduo decorativo.

11. CLAUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. Das Obrigações Gerais do CONTRATANTE:
I – Efetuar o pagamento devido à(s) CONTRATADA(S) em estrita conformidade com os prazos, condições e critérios de liquidação financeira estipulados na Cláusula Terceira deste instrumento, após a execução integral do objeto e a correspondente lavratura do Termo de Recebimento Definitivo;
II – Designar formalmente, por meio de ato próprio da autoridade superior, o Fiscal do Contrato e os membros da Comissão Organizadora para acompanhamento presencial e irrestrito de todas as fases logísticas do evento (montagem, prontidão, operação e desmontagem reversa);
III – Disponibilizar o espaço físico do Centro de Tradições Gaúchas – CTG Querência do Minuano na data de 15 de julho de 2026, garantindo livre acesso às equipes operacionais e veículos de carga da(s) CONTRATADA(S) em janelas horárias previamente pactuadas;
IV – Assegurar que o local do evento disponha de infraestrutura básica em perfeito estado de funcionamento, compreendendo pontos de energia elétrica compatíveis com a carga dos rechauds e dos 32 refletores digitais (PAR LED), além de fornecimento regular de água potável na cozinha;
V – Entregar à(s) empresa(s), com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis, o layout oficial definitivo contendo o mapa de disposição das mesas, a localização exata das ilhas de buffet, a área demarcada para os lounges receptivos e a posição do palco/cerimonial;
VI – Prestar tempestivamente todos os esclarecimentos, orientações de protocolo e informações institucionais solicitadas pelo Preposto da CONTRATADA para o perfeito alinhamento da solenidade, sem que isso implique em compartilhamento de responsabilidade técnica ou civil;

VII – Notificar formalmente e por escrito a CONTRATADA sobre qualquer irregularidade, imperfeição ou descumprimento de prazos operacionais detectados durante as fases preparatórias, fixando prazo imediato para correção, sob pena de aplicação de glosas e abertura de processo sancionatório.

11.2. Das Obrigações Específicas em Relação ao LOTE 01 – SERVIÇO DE BUFFET COMPLETO:

I – Fornecer e entregar nas dependências da cozinha do CTG Querência do Minuano, com antecedência mínima necessária ao devido resfriamento e organização logística, a totalidade das bebidas alcoólicas e não alcoólicas (águas, refrigerantes e cervejas/vinhos) que serão consumidas no evento, haja vista a proibição de fornecimento de insumos líquidos pela empresa;

II – Disponibilizar à fiscalização os dados consolidados do público-alvo institucional e das autoridades confirmadas, balizando o limite de atendimento para até 700 (setecentas) pessoas;

III – Auditar de forma presencial e rigorosa, antes da abertura dos portões e durante toda a extensão do jantar, o cumprimento do contingente imperativo de no mínimo 15 (quinze) garçons profissionais uniformizados em atividade no salão, procedendo à contagem nominal da brigada para fins de controle de conformidade técnica;

IV – Proceder à avaliação qualitativa amostral e organoléptica dos pratos que compõem o cardápio mínimo, verificando as condições de aquecimento térmico, reposição e higiene da praça de servimento;

V – Lavrar o Termo de Recebimento Provisório do buffet imediatamente após o encerramento do evento, desde que constatada a regularidade das quantidades, do servimento e o cumprimento dos horários.

11.3. Das Obrigações Específicas em Relação ao LOTE 02 – SERVIÇO DE DECORAÇÃO, MOBILIÁRIO E CENOGRAFIA:

I – Validar previamente os arranjos de teste e os padrões de cores dos tecidos pretos tensionados e do tapete passarela, garantindo o alinhamento com a identidade visual sóbria exigida para a solenidade de premiação do Movimento Econômico;

II – Inspecionar visualmente, logo após o término da montagem cenográfica e antes do início dos protocolos oficiais, o frescor das flores naturais, o polimento e estabilidade das 750 cadeiras modelo Dior em policarbonato translúcido e mobiliário clássico, além do perfeito funcionamento dos 32 refletores digitais (PAR LED);

III – Fiscalizar a fixação mecânica das canaletas emborrachadas protetoras sobre a fiação elétrica nos pontos de passagem de pedestres, ordenando correções imediatas caso seja detectado qualquer risco de queda de convidados;

IV – Liberar o salão principal para o início dos procedimentos de desmontagem reversa e logística reversa logo após a saída do público e encerramento das atividades do cerimonial.

12. CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES

12.1. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas neste instrumento, a execução imperfeita, intempestiva ou em desconformidade com as especificações técnicas, sujeitará a CONTRATADA às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, garantidos o devido processo legal, o contraditório e a ampla defesa.

12.2. Da Multa Moratória (Atrasos Logísticos): Em caso de atraso injustificado nas janelas horárias fixadas pela Administração para a montagem das estruturas, prontidão operacional

ou início dos protocolos de servimento no dia 15 de julho de 2026, aplicar-se-á multa moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por fração de 30 (trinta) minutos de atraso, incidente sobre o valor global do respectivo lote adjudicado, limitada ao teto de 30% (trinta por cento).

12.3. Da Multa Compensatória: Pela inexecução parcial ou total do objeto, falhas técnicas, desatendimento aos padrões de qualidade, segurança alimentar ou infrações contratuais, aplicar-se-á multa compensatória graduada entre 0,5% (zero vírgula cinco por cento) e 30% (trinta por cento) sobre o valor total do respectivo lote adjudicado, a ser dosada pela autoridade competente com base na gravidade do fato e no prejuízo causado ao erário ou à imagem institucional do Município de Faxinal dos Guedes/SC.

Parágrafo único: Constituem infrações ensejadoras de aplicação de multa compensatória em patamar elevado (até 30%):

I – No Lote 01 (Buffet): Falha na brigada (ausência de garçons), desabastecimento de alimentos, desrespeito às normas da ANVISA, ou comercialização/intermediação de bebidas;

II – No Lote 02 (Decoração/Cenografia): Uso de flores artificiais ou deterioradas, mobiliário (incluindo as 750 cadeiras modelo Dior) com avarias estruturais, falhas no sistema de iluminação (32 refletores PAR LED) ou exposição de fiação elétrica sem proteção.

12.4. Das Sanções Restritivas de Direito: Conforme a gravidade da infração, a reincidência das faltas ou o manifesto prejuízo à solenidade oficial para 700 (setecentas) pessoas, a Administração poderá aplicar, de forma isolada ou cumulada com as multas:

I – Advertência por escrito: Aplicável para falhas leves e sanáveis durante a montagem;

II – Impedimento de Licitar e Contratar: Aplicável nos casos que frustrem a solenidade ou demonstrem grave falha operacional, proibindo a empresa de contratar com a Administração Pública Direta e Indireta de Faxinal dos Guedes/SC por até 3 (três) anos (art. 156, III, Lei 14.133/2021);

III – Declaração de Inidoneidade: Aplicável em casos de fraude, dolo, falsidade ideológica, abandono ou negligência sanitária grave, estendendo a proibição a todos os entes da Federação por prazo de 3 (três) a 5 (cinco) anos (art. 156, IV, Lei 14.133/2021).

12.5. Do Nexo Causal: A caracterização de força maior exige nexo causal robusto. Não serão aceitas como escusas: erros de dimensionamento de equipe, problemas de transporte, falhas de fornecedores, falta de insumos no mercado local ou desorganização logística.

12.6. Da Execução Emergencial: Constatada a incapacidade da CONTRATADA em entregar os serviços nos prazos limites, o CONTRATANTE poderá adotar intervenção imediata, autorizando a execução por terceiros ou meios próprios, com sobrecustos e despesas repassadas integralmente à empresa infratora.

12.7. Da Retenção e Cobrança: Os valores de multas serão deduzidos dos pagamentos devidos à CONTRATADA. Caso insuficientes, a diferença será cobrada administrativa ou judicialmente.

12.8. Dos Prazos: A CONTRATADA terá 15 (quinze) dias úteis para defesa prévia quanto a advertências e multas. Para sanções de impedimento e inidoneidade, observar-se-á o rito dos artigos 157 e 158 da Lei Federal nº 14.133/2021.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA RESCISÃO

13.1. O presente contrato de escopo extinguir-se-á pelo cumprimento regular de seu objeto ou, antes do prazo previsto, por ato formal, motivado e integrado a processo administrativo

próprio, nas hipóteses e formas de direito estipuladas nos artigos 137, 138 e 139 da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.2. Das Hipóteses de Extinção por Ato Unilateral da Administração: O CONTRATANTE poderá determinar a extinção unilateral do contrato, independentemente de interpelação judicial, mediante notificação formal, nos seguintes casos:

I – Constatação, durante as fases logísticas e preparatórias que antecedem a abertura dos portões no dia 15 de julho de 2026, de atraso grave, falta de insumos, ausência de preposto ou manifesta incapacidade da empresa em adimplir as obrigações assumidas, indicando a impossibilidade técnica de entrega do evento;

II – Descumprimento reiterado das ordens, notificações e ajustes operacionais determinados pela Fiscalização do Contrato ou pela Comissão Organizadora nas etapas de montagem;

III – Razões de relevante interesse público, alta conveniência administrativa ou determinação governamental superveniente, devidamente justificadas pela autoridade superior do Município de Faxinal dos Guedes/SC;

IV – Decretação de falência, dissolução da sociedade empresarial ou alteração social que modifique a capacidade técnica ou operacional da CONTRATADA para a execução do objeto licitado.

13.3. Do Adimplemento Emergencial em Caso de Falhas Críticas Coincidentes: Fica expressamente pactuado que a identificação de faltas graves durante o transcurso do Jantar de Premiação do Movimento Econômico — tais como a alteração ilegal do cardápio mínimo, a insuficiência quantitativa de alimentos, o murchamento das flores naturais, o apagamento do sistema de iluminação decorativa ou a constatação de contingente de atendimento inferior ao limite blindado de no mínimo 15 (quinze) garçons profissionais — não ensejará a interrupção imediata dos serviços no recinto do salão, de modo a resguardar a dignidade das autoridades e empresários convidados (público de até 700 pessoas).

13.3.1. Nas situações descritas no item anterior, o CONTRATANTE exercerá os poderes de intervenção operacional previstos nas Cláusulas Nona e Décima Segunda para garantir a sobrevida e continuidade do protocolo oficial, postergando a formalização da extinção do contrato por inexecução parcial ou total para o dia útil subsequente, após a lavratura do relatório circunstanciado da fiscalização.

13.4. Da Formalização e Rito Processual: A extinção de que trata esta cláusula será precedida de processo administrativo sancionatório e declaratório, assegurando-se à CONTRATADA o direito ao contraditório e à ampla defesa técnica, devendo a manifestação escrita ser apresentada no prazo estrito de até 15 (quinze) dias úteis, contados do recebimento da respectiva notificação regulamentar.

13.5. Dos Efeitos de Ordem Financeira e Indenizatória: Determinada a extinção contratual por culpa exclusiva da CONTRATADA em face de inadimplemento técnico, aplicar-se-ão os seguintes efeitos de direito financeiro:

I – Retenção cautelar imediata de quaisquer créditos financeiros devidos à empresa até o limite dos prejuízos estimados causados ao erário e do valor das multas compensatórias aplicáveis;

II – Obrigação da empresa infratora de indenizar integralmente o Município por perdas e danos, abrangendo os custos logísticos despendidos com contratações substitutivas de urgência e os danos à imagem institucional da municipalidade;

III – Não subsistirá em favor da CONTRATADA qualquer direito a indenizações por lucros cessantes, expectativas de ganho ou ressarcimento de insumos que tenham sido rejeitados por vício de qualidade.

13.6. Das Formas Alternativas de Extinção: Além da via unilateral administrativa, o presente ajuste poderá ser extinto por consenso entre as partes, mediante termo de distrato formal, ou por via judicial, nos termos do art. 138, incisos II e III, da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.7. Da Salvaguarda de Responsabilidade Cumulativa: A extinção formalizada deste instrumento contratual não elide a exigibilidade das sanções administrativas aplicadas nos termos da Cláusula Décima Segunda, subsistindo de forma plena a responsabilidade civil, fiscal e trabalhista da empresa pelos atos pretéritos praticados por suas equipes nas dependências do CTG Querência do Minuano.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS DIREITOS DO CONTRATANTE EM CASO DE RESCISÃO UNILATERAL

14.1. Consumada a extinção unilateral deste contrato por inadimplemento técnico ou logístico da CONTRATADA, nos termos fixados na Cláusula Décima Terceira, ficam assegurados ao CONTRATANTE as seguintes prerrogativas patrimoniais e cautelares de salvaguarda do erário, sem prejuízo da aplicação cumulativa das sanções administrativas cabíveis:

I – Da Retenção Cautelar Indenizatória: O Município promoverá a retenção provisória de quaisquer créditos financeiros apurados e decorrentes da execução parcializada dos serviços, em valor suficiente para cobrir os prejuízos causados à imagem institucional da municipalidade, os danos físicos eventualmente provocados nas dependências do Centro de Tradições Gaúchas – CTG Querência do Minuano e os sobrecustos decorrentes de medidas de urgência;

II – Do Encontro de Contas e Compensação Administrativa: Concluído o processo administrativo regular de apuração de prejuízos, com a devida liquidação dos danos, o Município realizará a compensação unilateral e de ofício entre os débitos apurados em desfavor da empresa (multas e indenizações) e os créditos que ela possua junto à Fazenda Pública Municipal, operando-se o encontro definitivo de contas;

III – Da Imputação de Custos por Execução Substitutiva: Todos os custos financeiros decorrentes da mobilização emergencial de terceiros para suprir falhas graves constatadas nas fases preparatórias do evento — seja para a contratação assistida de buffet complementar ou para o refazimento de estruturas cenográficas — serão integralmente repassados e imputados à CONTRATADA faltosa, servindo a planilha de custos da Administração como título executivo extrajudicial para cobrança;

IV – Do Direito Imperativo à Glosa Proporcional: Independentemente da abertura do processo sancionatório e operando como mero ajuste de liquidação contábil por serviço não prestado, o CONTRATANTE efetuará a glosa proporcional e imediata sobre o valor da nota fiscal nas seguintes hipóteses específicas:

a) No âmbito do Lote 01 (Serviço de Buffet Completo):

Subtração do valor equivalente por participante não atendido, caso o volume de alimentos e insumos de copa apresente insuficiência quantitativa em relação ao público de até 700 (setecentas) pessoas;

Glosa financeira automática e punitiva por descumprimento do dimensionamento técnico de salão, calculada individualmente por profissional faltante em relação à brigada imperativa de no mínimo 15 (quinze) garçons profissionais uniformizados, com base no valor de mercado da diária técnica acrescida de taxa de administração;
Dedução de valores em face da omissão de qualquer item do cardápio mínimo ou pela utilização de utensílios danificados/trincados que tenham sido rejeitados pela fiscalização.
b) No âmbito do Lote 02 (Serviço de Decoração, Mobiliário e Cenografia):
Glosa de valores correspondentes a arranjos de mesas ou colunas florais que tenham sido entregues com flores murchas ou artificiais, em desacordo com a exigência de frescor natural e ramos de trigo seco;
Dedução financeira pelo não fornecimento de mobiliários clássicos nas quantidades exigidas ou pela identificação de peças — incluindo as 750 cadeiras modelo Dior — com rasgos, manchas ou instabilidade mecânica;
Glosa por deficiências no sistema luminotécnico decorativo, incluindo o não funcionamento dos 32 refletores digitais (PAR LED) ou pela ausência das canaletas emborrachadas antiderrapantes de proteção contra quedas.
14.2. As prerrogativas patrimoniais e os mecanismos de retenção fixados nesta cláusula possuem natureza estritamente administrativa e cautelar, podendo ser exercidos de forma isolada, simultânea ou cumulativa pela Secretaria Municipal de Fazenda e Administração, conforme a gravidade da falta e o risco gerado ao êxito do evento institucional.
14.3. O exercício das retenções e glosas preventivas pelo Município de Faxinal dos Guedes/SC não exonera a empresa infratora de suas responsabilidades nas esferas civil e penal, nem prejudica a instauração do rito sancionatório para aplicação das penas de Impedimento de Licitar e Declaração de Inidoneidade.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES LEGAIS E FISCAIS

15.1. Da Exclusividade dos Encargos: Todos os encargos de natureza tributária, fiscal, previdenciária, trabalhista, comercial, securitária, civil ou acidentária, bem como quaisquer outros custos decorrentes da execução dos serviços objeto deste contrato (sejam relativos ao fornecimento do buffet completo e servimento do jantar ou à montagem da estrutura decorativa e cenográfica), correrão por conta única e exclusiva da CONTRATADA, sem qualquer solidariedade ou ônus para o CONTRATANTE.
15.2. Da Manutenção das Condições de Habilitação: A CONTRATADA obriga-se a manter, durante toda a vigência deste instrumento e até a liquidação financeira final do objeto, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no certame licitatório, nos termos do art. 92, inciso XVI, da Lei Federal nº 14.133/2021.
15.2.1. A constatação de irregularidade fiscal, trabalhista ou previdenciária da empresa, ou o vencimento de suas certidões regulares durante a fase de liquidação da despesa, autoriza o Município de Faxinal dos Guedes/SC a reter preventivamente o pagamento da correspondente Nota Fiscal de Prestação de Serviços até a devida regularização documental, sem que isso gere direito à cobrança de juros, correção monetária ou qualquer espécie de indenização por parte da empresa.
15.3. Dos Riscos de Alterações Tributárias: Eventuais modificações na legislação tributária, fiscal ou previdenciária posteriores à apresentação da proposta econômica serão de

responsabilidade exclusiva da CONTRATADA, não ensejando direito automático à revisão do preço adjudicado, salvo se configurada alteração extraordinária e extracontratual que comprovadamente rompa o equilíbrio econômico-financeiro do ajuste, hipótese que exigirá estrita demonstração analítica nos termos do art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei Federal nº 14.133/2021.

15.4. Da Inexistência de Vínculo com o Ente Público: A CONTRATADA declara ser a única e exclusiva empregadora e responsável por todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e civis decorrentes da relação jurídica com seus empregados, prepostos, subempreiteiros ou terceiros mobilizados para a execução do evento no dia 15 de julho de 2026.

15.4.1. O rol de responsabilidade exclusiva da empresa abrange, de forma modular e simétrica:

I – No âmbito do Lote 01 (Serviço de Buffet Completo): Os cozinheiros, auxiliares de cozinha, copeiros, pessoal de limpeza da área interna e a brigada imperativa de no mínimo 15 (quinze) garçons profissionais uniformizados em atuação no salão;

II – No âmbito do Lote 02 (Serviço de Decoração, Mobiliário e Cenografia): Os floristas, projetistas cenográficos, montadores de estruturas de palco, tapeceiros e técnicos eletricistas responsáveis pela operacionalização e embutimento da fiação dos 32 refletores digitais (PAR LED).

15.4.2. Inexiste qualquer vínculo empregatício, de subordinação ou de dependência econômica entre os profissionais mobilizados pela empresa e o Município de Faxinal dos Guedes/SC, restando o ente público imune a quaisquer pleitos de natureza laboral.

15.5. Da Responsabilidade por Segurança do Trabalho e Acidentes: A CONTRATADA responderá integralmente por quaisquer demandas oriundas de acidentes de trabalho, doenças ocupacionais ou lesões físicas envolvendo seus colaboradores durante as fases de carga, descarga, montagem estrutural, operação do evento institucional ou desmontagem reversa nas dependências do Centro de Tradições Gaúchas – CTG Querência do Minuano.

15.5.1. A empresa assume o dever intransigente de fiscalizar o uso obrigatório de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) por suas equipes e de cumprir rigorosamente as Normas Regulamentadoras de segurança do trabalho aplicáveis.

15.6. Do Direito de Regresso Integral: Na hipótese de o Município de Faxinal dos Guedes/SC vir a ser demandado judicialmente ou administrativamente, ou sofrer qualquer tipo de responsabilização subsidiária ou solidária por obrigações de natureza trabalhista, previdenciária, fiscal ou civil decorrentes deste contrato, a CONTRATADA obriga-se a requerer a imediata exclusão da lide do ente público ou assumir o polo passivo da demanda.

15.6.1. Caso o Município seja compelido a despender qualquer valor por força de decisão judicial, administrativa ou acordo homologado, a CONTRATADA indenizará e ressarcirá integralmente a Administração Municipal em sede de direito de regresso, abrangendo o valor principal da condenação, juros moratórios, multas cominatórias, custas processuais adiantadas e honorários advocatícios contratuais ou sucumbenciais.

15.7. Do Mecanismo de Retenção Cautelar por Demandas Judiciais: O CONTRATANTE fica expressamente autorizado a proceder à retenção cautelar e compensação de quaisquer créditos contratuais devidos à CONTRATADA, ou a acionar as garantias porventura existentes, para fins de ressarcimento imediato dos valores despendidos nas situações descritas no item anterior, mediante despacho motivado do Fiscal do Contrato, assegurada a posterior notificação da empresa para ciência e registro.

15.8. Da Responsabilidade Civil Pós-Contratual Sanitária: O encerramento do evento institucional e a regular liquidação financeira do contrato não extinguem a responsabilidade civil e sanitária da CONTRATADA do Lote 01 por eventuais surtos de intoxicação alimentar generalizada decorrentes de contaminação bacteriana, microbiana ou deterioração dos alimentos servidos no buffet, subsistindo a responsabilidade por vícios ocultos e danos à saúde pública nos termos do Código de Defesa do Consumidor e da legislação civil vigente.

16. CLÁUSULA DECIMA SEXTA - DO FORO E DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. Da Eleição de Foro Territorial: Para dirimir quaisquer litígios, controvérsias ou dúvidas hermenêuticas oriundas da execução ou da extinção deste contrato de escopo, que não possam ser dirimidas de forma pacífica pela via autocompositiva ou administrativa, as partes elegem, com renúncia expressa a qualquer outro foro, por mais privilegiado que seja, o Foro da Comarca de Xanxerê-SC.

16.2. Da Integração Normativa e Casos Omissos: Os casos omissos, lacunas técnicas ou dubiedades surgidas no transcurso preparatório ou operacional do evento serão resolvidos em primeira instância pela Fiscalização do Contrato e, em grau recursal, pela Assessoria Jurídica do Município, balizados estritamente pelas disposições imperativas da Lei Federal nº 14.133/2021, do Edital de Pregão Eletrônico, do Termo de Referência e, subsidiariamente, pelos princípios gerais do Direito Administrativo.

16.3. Da Condição Impositiva de Eficácia (Publicidade): A eficácia plena deste instrumento contratual, bem como de eventuais termos de aditamento ou distrato, fica estritamente condicionada à divulgação e publicação de seu extrato no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), nos termos do art. 94, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, promovendo-se, de forma complementar, a veiculação informativa no Diário Oficial dos Municípios de Santa Catarina (DOM/SC).

16.4. Da Vinculação Integral de Documentos Anexos: Integram o presente contrato de escopo para todos os fins de direito, independentemente de transcrição literal, vinculando as partes em suas obrigações principais e acessórias:

I – O Edital de Pregão Eletrônico e seus respectivos anexos técnicos;

II – O Termo de Referência descritivo do Jantar de Premiação do Movimento Econômico;

III – A proposta econômica com o detalhamento de preços adjudicada e homologada da CONTRATADA para o respectivo lote.

16.5. Do Princípio da Boa-Fé Administrativa e Anticorrupção: As partes declaram e garantem que agirão em estrita observância aos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, obrigando-se a abster-se de qualquer prática que possa configurar fraude, corrupção ou ato lesivo à Administração Pública, nos termos da Lei Federal nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção).

16.6. Da Formalização Conclusiva por Assinatura Digital: E, por estarem assim justas, certas e acordadas, as partes firmam o presente instrumento em formato exclusivamente eletrônico, mediante a utilização de certificados digitais válidos e emitidos por autoridade certificadora credenciada no padrão da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileiras (ICP-Brasil), dispensada a presença física de testemunhas instrumentárias quando formalizado via sistema eletrônico de informações oficiais do Município, para que produza seus jurídicos e legais efeitos.

Faxinal dos Guedes-SC,..... de de 2026.

JADER ADRIEL DANIELLI
Prefeito Municipal
CONTRATANTE

CONTRATADA

ANEXO IV
MODELO DE PROPOSTA SUGERIDO

PROCESSO LICITATÓRIO 115/2026
PREGÃO ELETRÔNICO 40/2026

(Modelo que pode ser preenchido pela Proponente como sua proposta)
Nome da Proponente:
Endereço:
Telefone/Fax:
CNPJ/MF:
Banco:
Conta Corrente:
Agência:
Cidade:

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET COMPLETO (FORNECIMENTO DE JANTAR), COMPREENDENDO PREPARO, FORNECIMENTO, ORGANIZAÇÃO, MONTAGEM, REPOSIÇÃO CONTÍNUA E DISPONIBILIZAÇÃO DE EQUIPE DE ATENDIMENTO (GARÇONS, COPEIROS E APOIO) – LOTE 01; E CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE DECORAÇÃO CÊNICA, AMBIENTAÇÃO, ILUMINAÇÃO E LOCAÇÃO DE MOBILIÁRIO COMPLEMENTAR – LOTE 02, a serem executados nas dependências do Centro de Tradições Gaúchas (CTG) Querência do Minuano, no Município de Faxinal dos Guedes/SC, visando à realização do Jantar de Premiação do Movimento Econômico (ano-base 2024, exercício 2025), para o público estimado de 700 (setecentas) pessoas, conforme as especificações e quantitativos descritos no Termo de Referência – Anexo II deste Edital, apresentamos a seguinte proposta de valores:

ITEM	QUANT.	UN.	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO R$	VALOR TOTAL R$
			VALOR TOTAL DOS ITENS R$		

1. COMPOSIÇÃO DOS ENCARGOS E DESPESAS OPERACIONAIS
1.1. Nos valores unitários e globais acima cotados para os respectivos lotes estão incluídos todos os custos diretos e indiretos necessários à cabal e perfeita execução do objeto licitado, compreendendo, de forma modular e em consonância com a natureza de cada serviço:
I – Para o Item 01 (Buffet): A aquisição, transporte e preparo de gêneros alimentícios dentro das normas da ANVISA, reposição contínua e permanente nas ilhas de servimento, fardamentos e EPIs, taxa de administração, fretes, bem como todos os custos com pessoal, incluindo salários, diárias técnicas, encargos trabalhistas, previdenciários e securitários da brigada mínima de 15 garçons, cozinheiros e equipe de copa, sendo que a atividade dos garçons restringe-se exclusivamente ao atendimento e servimento dos convidados.
II – Para o Item 02 (Decoração): A locação de mobiliários, incluindo 750 (setecentas e cinquenta) cadeiras modelo Dior, locação de 32 (trinta e dois) refletores digitais (PAR LED), aquisição de flores naturais de primeira qualidade e ramos de trigo, insumos de fixação,

canaletas emborrachadas protetoras para fiação, custos com frete de carga e descarga, além de diárias operacionais e encargos de floristas, eletricistas e montadores sob as diretrizes das Normas Regulamentadoras.

III – Todos os tributos municipais, estaduais e federais incidentes sobre a atividade e a emissão da correspondente Nota Fiscal de Prestação de Serviços.

2. DECLARAÇÕES FORMAIS E OBRIGATÓRIAS DA PROPONENTE

Ao assinar e submeter a presente proposta econômica, a proponente firma, sob as penas da lei e em estrito alinhamento com as regras da Lei Federal nº 14.133/2021, as seguintes declarações:

a) Declaração de Vinculação e Execução Integral: Declaramos que examinamos minuciosamente o Edital de Pregão Eletrônico e o Termo de Referência, e que executaremos os serviços em estrita conformidade com as exigências técnicas ali descritas, aceitando e submetendo-nos a todas as condições, cláusulas e obrigações fixadas na minuta contratual, com alto padrão de qualidade institucional.

b) Declaração de Prazo de Validade da Proposta: A presente proposta econômica possui prazo de validade de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data fixada para a abertura da sessão pública deste certame licitatório, permanecendo firme, irretratável e vinculante durante todo o período.

c) Declaração de Capacidade Logística e Operacional (Item 01): Declaramos que possuímos plena capacidade técnica, operacional e de estoque para realizar o atendimento simultâneo de até 700 (setecentas) pessoas, garantindo que o volume de alimentos e a quantidade de utensílios de inox e porcelana atenderão ao fluxo do evento sem interrupções.

d) Declaração de Dimensionamento de Brigada e Fiscalização (Item 01): Declaramos ciência inequívoca de que a manutenção de no mínimo 15 (quinze) garçons profissionais uniformizados em atividade concomitante no salão, dedicados exclusivamente ao atendimento e servimento dos convidados, é um teto mínimo e irredutível. Declaramos ciência de que a ausência ou desuniformidade de qualquer profissional ensejará glosa contábil automática na liquidação e aplicação de multa compensatória de 2% do valor do lote por trabalhador faltante.

e) Declaração de Cumprimento Sanitário e Segurança do Trabalho (Itens 01 e 02): Declaramos que cumpriremos rigorosamente todas as resoluções da vigilância sanitária nacional e municipal na manipulação dos alimentos e, no que tange às estruturas decorativas do Item 02, assumimos a responsabilidade pelo cumprimento das normas de segurança do trabalho, isentando o Município de qualquer solidariedade laboriosa ou acidentária.

f) Declaração de Proibição de Fornecimento de Bebidas (Item 01): Declaramos plena ciência de que o escopo do serviço de buffet limita-se à preparação, montagem, reposição de alimentos e ao servimento das bebidas fornecidas exclusivamente pelo CONTRATANTE, restando expressamente proibida a comercialização, cobrança de rolha, intermediação financeira ou fornecimento próprio de qualquer espécie de bebida alcoólica ou não alcoólica pela empresa.

g) Declaração de Inexistência de Fatos Impeditivos: Declaramos, sob as penalidades, que a empresa não se encontra suspensa, impedida ou declarada inidônea para licitar e contratar com a Administração Pública, e que inexistem fatos supervenientes que impeçam a nossa regular habilitação.

Nome e Assinatura Representante Legal e carimbo da empresa

ANEXO V
CREDENCIAMENTO

PROCESSO LICITATÓRIO 115/2026
PREGÃO ELETRÔNICO 40/2026

Através do presente, credenciamos o(a) Sr(a) , inscrito(a) no CPF/CIN sob n....., a participar da licitação instaurada pelo Município de Faxinal dos Guedes-SC, na modalidade Pregão Eletrônico, na qualidade de REPRESENTANTE LEGAL, outorgando-lhe plenos poderes para pronunciar-se em nome da empresa , CNPJ nº , bem como formular propostas, recorrer e praticar todos os demais atos inerentes ao certame.

, , de de 2026.

Nome e Assinatura Representante Legal e carimbo da empresa

ANEXO VI
MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA

PROCESSO LICITATÓRIO 115/2026
PREGÃO ELETRÔNICO 40/2026

A Empresa _____, devidamente inscrita no CNPJ nº _____, com sede na Rua _____, nº ____, CEP _____, na cidade de _____, Estado de _____, telefone () _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr(a). _____, inscrito(a) no CPF nº _____ e RG nº _____, DECLARA expressamente, sob as penas da lei:

a) Da Inexistência de Fatos Impeditivos e Manutenção da Habilitação: Inexistem fatos supervenientes, de ordem técnica, jurídica, financeira ou administrativa, impeditivos para sua regular habilitação no presente certame licitatório, assumindo o compromisso irrevogável de comunicar formalmente à Administração Municipal a ocorrência de qualquer alteração factual que afete sua idoneidade ou documentação de habilitação.
b) Da Concordância Plena com as Condições do Certame e Inclusão de Custos: Tem pleno conhecimento, está de acordo e anui integralmente com todas as cláusulas, condições e salvaguardas estabelecidas no Edital e seus anexos técnicos. Declara, outrossim, que a proposta econômica enviada contempla a totalidade dos custos diretos e indiretos necessários à cabal execução do objeto adjudicado, compreendendo:
I – Se concorrente ao Lote 01 (Buffet): Os insumos alimentícios, utensílios de porcelana e inox, e a manutenção integral do contingente irredutível de no mínimo 15 (quinze) garçons profissionais uniformizados, dedicados exclusivamente ao atendimento e servimento dos convidados, com seus devidos reflexos trabalhistas.
II – Se concorrente ao Lote 02 (Decoração): A locação de mobiliários clássicos (incluindo 750 cadeiras modelo Dior), aquisição de flores naturais frescas e ramos de trigo, fornecimento de 32 refletores digitais (PAR LED) e as canaletas emborrachadas de embutimento físico da fiação, bem como o cumprimento das diretrizes de segurança do trabalho das Normas Regulamentadoras.
III – Todos os tributos municipais, estaduais e federais, taxas, fretes, seguros de carga, despesas logísticas operacionais e margem de lucro.
c) Do Cumprimento do Trabalho do Menor (Art. 7º, XXXIII da CF/88): Não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos em qualquer atividade, salvo na estrita condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos de idade, atendendo integralmente ao disposto no art. 63, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/2021.
d) Da Vedação ao Trabalho Degradante ou Escravo: Não adota e não possui em sua cadeia de produção ou na prestação de serviços operacionais mão de obra submetida a condições análogas à de escravidão, trabalhos forçados, constrangimentos ilegais ou condições degradantes que firam a dignidade humana.

e) Do Cumprimento da Reserva de Vagas Especiais: Cumpre com rigor as exigências de reserva de cargos e quotas percentuais previstas em lei para pessoas com deficiência (PcD) e para beneficiários reabilitados da Previdência Social, sempre que o porte funcional da estrutura da empresa assim exigir por força de mandamento legal.
f) Da Responsabilidade Operacional em Sistemas Eletrônicos: Assume responsabilidade civil, técnica e jurídica integral por todas as transações, lances, propostas modificadas e manifestações efetuadas em seu nome no sistema eletrônico de contratações públicas.
g) Da Autenticidade e Validade Documental: Atende a todas as condições de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista e de qualificação exigidas no corpo do edital, garantindo sob as penas da lei que todas as certidões, balanços e atestados de capacidade técnica apresentados são fidedignos, autênticos e válidos.
h) Da Inexistência de Conflito de Interesses e Nepotismo: Não possui em seu quadro societário, diretivo, gerencial ou funcional cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de agentes públicos do Município de Faxinal dos Guedes/SC que exerçam funções correlatas à fase de planejamento, condução da licitação, fiscalização direta ou gestão do contrato.
i) Da Inexistência de Sanções Restritivas Vigentes: Não pesa em desfavor da empresa nenhuma sanção de Impedimento de Licitar e Contratar ativa no âmbito municipal, tampouco qualquer Declaração de Inidoneidade emitida por qualquer ente da Administração Pública Direta ou Indireta de quaisquer das esferas da Federação, estando em pleno gozo de seus direitos civis e comerciais.

[ ] DECLARAMOS, sob as prerrogativas do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, que a nossa estrutura empresarial preenche todos os requisitos legais para o enquadramento na condição de Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), sendo a proponente plenamente apta a usufruir do tratamento favorecido e dos benefícios de desempate previstos nos arts. 42 a 49 da LC nº 123/2006 nesta licitação.

Local e data.

(Assinatura, RG e CPF do declarante)
Representante Legal

ANEXO VII
FOLHA DE DADOS PARA ELABORAÇÃO DE CONTRATO

PROCESSO LICITATÓRIO 115/2026
PREGÃO ELETRÔNICO 40/2026

Razão Social:
Endereço:
Cidade:
Estado:
CEP:
Telefone: ( )
E-mail:
Nome completo da pessoa da pessoa que assinará o contrato:
Cargo que a pessoa ocupa na empresa:
CPF:

Obs.: em caso de representação por procurador, juntar o instrumento de mandato específico para assinatura do contrato.

Localidade, ...de. de 2026.

Nome completo e assinatura do representante legal da empresa