



MARINHA DO BRASIL

ESTADO-MAIOR DA ARMADA

(Processo Administrativo nº 61074.003274/2024-67)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 20000/2024-011/00,
QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO
ESTADO-MAIOR DA ARMADA, E A EMPRESA AMBP
PROMOÇÕES E EVENTOS EMPRESARIAIS LTDA.

A União, por intermédio do ESTADO-MAIOR DA ARMADA (EMA), doravante denominado CONTRATANTE, com sede na Esplanada dos Ministérios, Bloco “N”, 5º Andar, Brasília, DF, CEP 70055-900, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 00.394.502/0074-08, neste ato representado pelo seu Chefe-Geral dos Serviços, o Capitão de Fragata (IM) VICTOR LUIZ BRAZ DE ALMEIDA, designado pela Ordem de Serviço nº 01.2-41/2022, do EMA, com delegação de competência estabelecida pela Portaria nº 354/2023, do EMA, portador da matrícula funcional nº 96.0311.07, e a empresa AMBP PROMOÇÕES E EVENTOS EMPRESARIAIS LTDA, doravante designada CONTRATADA, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 08.472.572/0001-85, sediada na Rua Luis Gois 1477, São Paulo-SP, CEP 04043-350, neste ato representada por HELENA MASTROIANNI DE LEMOS BRITTO, sócia-administradora, conforme atos constitutivos da empresa, tendo em vista o que consta no Processo nº 61074.003274/2024-67 e em observância às disposições da Lei nº 14.133/2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico (SRP) nº 90001/2024, do Estado-Maior da Armada (UASG 720000), mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços comuns de hospedagem de delegações estrangeiras e produção de evento institucional, incluídas as etapas de planejamento, coordenação, organização, execução, acompanhamento, montagem, desmontagem e manutenção de toda a infraestrutura demandada, com fornecimento de materiais necessários, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

GRUPO	CATSER	ESPECIFICAÇÃO	QTD	UF	PREÇO TOTAL
1	14591	Serviços de hospedagem de delegações estrangeiras e produção de eventos institucionais, incluídas as etapas de planejamento, coordenação, organização, execução, acompanhamento, montagem, desmontagem e manutenção de toda a infraestrutura demandada, com fornecimento dos materiais necessários, a fim de atender à realização da XXXI Conferência Naval Interamericana - CNI, no Rio de Janeiro-RJ, no período de 23 a 26/09/2024	1	SVÇ	R\$ 2.896.600,00
PREÇO GLOBAL					R\$ 2.896.600,00

1.3. Os custos unitários que compõem o objeto desta contratação e todos os serviços e materiais envolvidos são:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QTD	UF	PREÇO OFERTADO (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
1	<u>Serviço de Hospedagem</u> Hospedagem em apartamento duplo categoria EXECUTIVO ou SUÍTE JÚNIOR, em ambiente hoteleiro, diária com café da manhã e taxa de serviço inclusa. Categoria 5 estrelas (luxo), conforme Portaria 100 de 16 de junho de 2011 do Ministério do Turismo, com Infraestrutura em estacionamento, telefone com linha individual, televisor LCD com TV a cabo, frigobar, conexão para internet ADSL cabo e wireless, cartão magnético, controle de luzes inteligentes, cofre, área útil do quarto, exceto banheiro, com no mínimo, 17 m² e área útil dos banheiros com, no mínimo, 4 m². Refeição: Café da manhã. Frigobar: 4 garrafas de 350 ml de água mineral com ou sem gás por pessoa hospedada, por diária. Período: até 05 diárias entre 22 de Setembro e 27 de setembro. Localização do hotel: Copacabana, Leblon ou Ipanema. Vista: Por medida de segurança das autoridades visitantes, o apartamento/suíte deverá ter vista livre de outros apartamentos ou prédios e/ou com vista para o mar. O número de pessoas hospedadas será de 46 hóspedes/23 quartos. Perfazendo 23 quartos x 5 diárias = 115 diárias totais.	115	Diária	2.240,00	257.600,00
2	<u>Serviço de Hospedagem</u> Hospedagem em apartamento single standard em ambiente hoteleiro, diária com café da manhã e taxa de serviço inclusa. Categoria 4 estrelas (luxo), conforme Portaria 100, de 16 de Junho de 2011, do Ministério do Turismo, com infraestrutura em estacionamento que contenha no mínimo, ar-condicionado, TV, frigobar, telefone e acesso à internet. Refeição: Café da manhã. Período: até 5 diárias entre 22 de Setembro e 27 de setembro de 2024. Localização do hotel: Copacabana, Leblon ou Ipanema. O número de pessoas hospedadas será de 63 hóspedes. Perfazendo 63 hóspedes x 5 diárias = 315 diárias totais.	315	Diária	2.000,00	630.000,00

3	<u>Serviço de Hospedagem</u> Hospedagem em apartamento duplo standard em ambiente hoteleiro, diária com café da manhã e taxa de serviço inclusa. Categoria 4 estrelas (luxo), conforme Portaria 100, de 16 de Junho de 2011, do Ministério do Turismo, com infraestrutura em estacionamento que contenha no mínimo, ar-condicionado, TV, frigobar, telefone e acesso à internet. Refeição: Café da manhã. Período: até 5 diárias entre 22 de Setembro e 27 de setembro de 2024. Localização do hotel: Copacabana, Leblon ou Ipanema. O número de pessoas hospedadas será de 34 hóspedes /17 quartos. Perfazendo 17 quartos x 5 diárias = 85 diárias totais.	85	Diária	2.000,00	170.000,00
4	<u>Salão Multiuso (120 pessoas)</u> Um salão para reunião com conforto, em formato retangular, e em condições adequadas para a instalação de equipamentos de áudio, vídeo, mobiliário, e demais estruturas necessárias para execução do evento. Modulável ou não. Os espaços devem atender à demanda da Contratante, os ainda, equipamentos contra incêndio, portas de evacuação de emergência quais podem ser utilizados para sala de trabalho, relatoria, imprensa. O salão a ser locado deve estar situado no mesmo Hotel de hospedagem das delegações participantes do evento. O local deve apresentar ótimas condições para a montagem de equipamentos audiovisuais e em condição adequada para estrutura cabeada de pontos de internet disponível no local.	7	Diária	12.000,00	84.000,00

5	<u>Coordenador-Geral</u> Profissional, com experiência, capacitado para executar as funções de coordenador e orientador de todas as ações do evento, garantindo a perfeita execução, possuindo poder de decisão, responsabilizando-se em nome da CONTRATADA. Deverá coordenar todas as atividades a serem realizadas durante o evento, através da supervisão dos serviços, bem como pelo controle de funções e atendimento permanente aos participantes, fazendo-se presente durante o evento, desde a fase inicial até o momento de finalização, supervisionar a montagem e desmontagem dos equipamentos, incluindo a supervisão e implantação de todos os serviços necessários para o bom andamento do evento, coordenar a preparação, organização e distribuição dos materiais (crachás, certificados, impressos, pastas, sinalização, equipamentos, mesas, cadeiras, bebedouros e outros), coordenar a montagem das salas para o evento (sessões plenárias, mesas redondas, sala dos palestrantes, convidados da sala de imprensa, stands, auditórios, palanques entre outros), coordenar a sala VIP, supervisionar a recepção dos convidados, coordenar e atender os participantes, convidados e palestrantes, juntamente com a equipe de profissionais selecionados para atendimento em todas as atividades programadas; organizar e controlar o cerimonial (desde a abertura do evento até o encerramento), supervisionar o controle da entrada no local do evento e nas salas, coordenar e controlar toda a programação, incluindo o atendimento no evento das salas (sessões plenárias, simpósios, mesas redondas, sala dos palestrantes, convidados da sala de imprensa, stands, auditórios, palanques entre outros), coordenar e controlar a hospedagem/transporte (em conjunto com os respectivos coordenadores de hospedagem e logística), supervisionar os demais contratados, e executar as demais atividades inerentes ao cargo e necessárias ao bom desempenho do trabalho. Deverá estar trajando uniforme, com aparelho celular. A Diária do profissional é estimada em 10 horas de trabalho.	7	Diária	3.000,00	21.000,00
---	---	---	--------	----------	-----------

6	<u>Salão/Anfiteatro com capacidade de 200 pessoas</u> Salão /Anfiteatro com capacidade (200 pessoas) Local/anfiteatro com capacidade para 200 pessoas, e em condição adequada para apresentação de Banda de Música ou Evento Cultural. Espaço físico será destinado a realização, em boas condições de segurança e privacidade, do evento. O local deve apresentar ótimas condições para a disposição de equipamentos/instrumentos para apresentação de Banda de Música e possuir, ainda, equipamentos contra incêndio, portas de evacuação de emergência. O espaço a ser locado deverá estar situado no mesmo Hotel de hospedagem das delegações participantes do evento.	2	Diária	22.000,00	44.000,00
7	<u>Sala de Apoio/Multiuso</u> Espaços físicos com conforto, consistindo em um conjunto de 10 salas em diversos formatos, e em condições adequadas para a instalação de equipamentos de áudio, vídeo, mobiliário, e demais estruturas necessárias para execução do evento. Os locais devem estar no mesmo Hotel do evento. A diária se refere ao conjunto de salas. As salas de Apoio a serem locadas devem estar situadas no mesmo Hotel de hospedagem das delegações participantes do evento.	7	Diária	20.000,00	140.000,00
8	<u>Mobiliário para Salão</u> Mobiliário para uso no espaço destinado a Salão de reunião das autoridades composto por: 42 cadeiras com espaldar alto (tipo presidente), com rodízio; 100 cadeiras de escritório almofadadas, com pés fixos; 1 dispositivo de 70 mesas retangulares, com respectivas toalhas, para montagem de dispositivo em "U" no espaço locado para acomodação das autoridades presentes.	7	Diária	12.000,00	84.000,00
9	<u>Mobiliário para Salas de Apoio Administrativo</u> Mobiliário para as 10 salas de apoio, contendo: 1 mesa de 8 lugares e 2 cadeiras com espaldar alto, com rodízio e 6 cadeiras tipo diretor, com rodízio.	7	Diária	3.000,00	21.000,00
10	<u>Mobiliário para sala de estar (VIP)</u> Mobiliário para a sala de estar destinada às autoridades, contendo: 4 poltronas de luxo individuais, 2 sofás, em couro sintético de três lugares, 1 mesinha de centro e 1 mesa de apoio, com toalha.	7	Diária	2.000,00	14.000,00

11	<u>Operador de Equipamentos Audiovisuais/som</u> Profissional responsável pela operação e manutenção de qualquer tipo de equipamento audiovisual de som e imagem, computadores e demais aparelhos eletrônicos a serem utilizados durante o evento. A diária do profissional está estimada em 8 horas.	7	Diária	1.000,00	7.000,00
12	<u>Técnico de Informática</u> Profissional capacitado, com conhecimento em Windows 7 e versões superiores, Internet Explorer e Office 2007 e versões superiores, bem como em conexões de rede wireless/cabeada; deverá instalar e configurar impressoras, scanner e equipamentos multimídias; instalar e testar programas; instalar aplicativos; gerenciar o sistemas e aplicações; realizar manutenção de sistemas e aplicações; executar outras tarefas de mesma natureza e nível de complexidade associadas as funções de Técnico de Informática Profissional responsável pela operação e manutenção de qualquer tipo de equipamento audiovisual de som e imagem, computadores e demais aparelhos eletrônicos a serem utilizados durante o evento. A diária do profissional está estimada em 8 horas	7	Diária	600,00	4.200,00
13	<u>Recepcionista bilíngue</u> Profissional capacitado, com domínio nos idiomas inglês e/ou francês e/ou espanhol, para recepcionar a entrada e controlar/dar assistência na saída dos participantes/público; auxiliar na localização de pessoas (palestrantes, autoridades, entre outros); ser cordial, agradável, solícito e colaborativo para para prestar informações; encaminhar corretamente os participantes/público ao local desejado; executar outras tarefas correlatas, conforme necessidade ou a critério do evento; proceder a distribuição de materiais aos participantes, quando necessário; vestir-se de forma discreta, trajando uniforme ou roupa clássica. A diária do profissional está estimada em 8 horas. 8 profissionais (sendo 3 com domínio no idioma inglês e 5 com domínio no idioma espanhol) x 4 dias = 32 diárias.	32	Diária	800,00	25.600,00

14	<u>Equipamento de Som / sonorização e imagem</u> Equipamento de imagem e sonorização para atender 200 pessoas, com potência/volume adequados ao espaço, seja aberto ou fechado, contendo os acessórios necessários ao pleno funcionamento e 2 (dois) profissionais capacitados a operar todos os equipamentos (tempo estimado de serviço/dia de 8 horas, podendo se estender). A empresa contratada deverá realizar a montagem, operação, desmontagem e transporte com técnicos da contratada. A contagem do tempo referente à permanência do objeto será iniciada a partir da entrega da estrutura montada, devendo o fornecedor considerar o tempo necessário para mobilização e montagem da mesma, de modo que não atrase o início do evento. Incluídos os seguintes itens: -50 (cinquenta) microfones de mesa (devem ser do Modelo Gooseneck e todos iguais); -4 (quatro) microfones de bastão sem fio; -2 (dois) microfones com pedestal, para os púlpitos; -4 (quatro) Projetores de multimídia com controle remoto e resolução real XGA 1.024 x 768, brilho de 3.000 ANSI lumens ou superior; -Computador(es) para o gerenciamento da projeção; -2 (dois) Apontadores laser com passador de slides; -3 (três) Telas de projeção mínima de 300" (polegadas) de diagonal útil em armação de alumínio dobrável, com tripé, projeção frontal ou retro, com par de pés dobráveis; e -4 (quatro) caixas acústicas para saída de áudio	7	Diária	12.000,00	84.000,00
15	<u>Equipamento de imagem / monitor</u> Equipamentos de imagem (TV/Monitor) que servirão de apoio/divulgação no transcurso do evento, oferecendo condições de visualização a todos os presentes durante os 5 dias de trabalho na Sala Principal, com dimensão mínima de 50" polegadas, acompanhadas de seus cabos e acessórios necessários ao pleno funcionamento e suporte de tripé ou de chão, de forma a propiciar apoio as demais línguas presentes ao evento. A empresa contratada deverá realizar a montagem, operação, desmontagem e transporte com técnicos da contratada. A contagem do tempo referente à permanência do objeto será iniciada a partir da entrega da estrutura montada, devendo o fornecedor considerar o tempo necessário para mobilização e montagem da mesma, de modo que não atrase o início do evento.	7	Diária	1.500,00	10.500,00

16	<u>Almoço serviço tipo buffet no Hotel</u> O serviço será prestado às autoridades e respectivas comitivas hospedadas no Hotel e participantes do evento. O serviço de alimentação será prestado para Almoço dos convidados hospedados no hotel. O número de pessoas para refeição serão 150 hóspedes. O serviço será prestado no mesmo Hotel de hospedagem das autoridades participantes do evento. As refeições serão oferecidas tipo buffet com bebidas. O cardápio sugerido compõe-se basicamente de: saladas diversas, 2 (dois) molhos para salada, espelho de queijos e frios, 3 (três) tipos de pratos quentes (carne bovina, ave, peixe, frutos do mar ou carne suína) acompanhado de 3 (três) tipos de guarnições, 1 (um) tipo de massa ou risoto, com molho, e uma opção vegetariana. O cardápio sugerido para as sobremesas compõe-se basicamente de frutas laminadas e buffet de 3 (três) opções de doces (tortas, pudins, pavês, mousses, frutas e compotas). As bebidas sugeridas compõem-se basicamente de: água mineral (com e sem gás), 3 (três) tipos de refrigerantes (normal e light ou zero), 2 (dois) tipos de sucos de frutas naturais. Ao final de cada evento deverá ser servido café e chá. Os alimentos deverão estar frescos e prontos para consumo. Os sucos deverão estar acondicionados em jarras, se necessário, térmicas, e/ou em suas respectivas garrafas, sendo que, quando preciso, suficientemente refrigerados para seu ideal consumo, devendo ser servidos em seus característicos copos e/ou taças de vidro devidamente higienizadas (os), possibilitando aos convidados a opção de adicionar gelo. Toda a equipe, assim como a montagem de mesas de alimentos, deverá estar pronta com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do evento. A Contratada deverá disponibilizar, todo o material e serviços necessários, tais como: mesas, cadeiras, toalhas, cestas individuais, copos (em cristal e/ou vidros finos, conforme definido pelo organizador quando do pedido do evento), talheres, louças, pratarias, (balde de gelo, bandejas, rechauds, etc.), inclusive, materiais para serviço, limpeza (guardanapos, gelo, caixas térmicas e outros), e decoração das mesas conforme venha a ser definido pelo organizador. Valor apurado, serão: 150 pessoas x 4 almoços = 600 refeições.	600	Por refeição	230,00	138.000,00
----	---	-----	--------------	--------	------------

17	<u>Almoço em serviço tipo buffet no Hotel para não hóspedes</u> O serviço será prestado a equipe de apoio não hospedadas no Hotel e participantes do evento. O serviço de alimentação será prestado para Almoço dos componentes das equipes de Apoio e Coordenação envolvidos no evento e que não estejam hospedados no hotel. O número de pessoas não hospedadas, que almoçarão no hotel por estarem envolvidas no apoio, cobertura jornalística e coordenação geral ao evento serão 50 pessoas. As refeições previstas, por pessoa, serão: 4 almoços. As refeições serão oferecidas tipo buffet com bebidas. O cardápio sugerido compõe-se basicamente de: saladas diversas, 2 (dois) molhos para salada, espelho de queijos e frios, 3 (três) tipos de pratos quentes (carne bovina, ave, peixe, frutos do mar ou carne suína) acompanhado de 3 (três) tipos de guarnições, 1 (um) tipo de massa ou risoto, com molho, e uma opção vegetariana. O cardápio sugerido para as sobremesas compõe-se basicamente de frutas laminadas e buffet de 3 (três) opções de doces (tortas, pudins, pavês, mousses, frutas e compotas). As bebidas sugeridas compõem-se basicamente de: água mineral (com e sem gás), 3 (três) tipos de refrigerantes (normal e light ou zero), 2 (dois) tipos de sucos de frutas naturais. Ao final de cada evento deverá ser servido café e chá. Os alimentos deverão estar frescos e prontos para consumo. Os sucos deverão estar acondicionados em jarras, se necessário, térmicas, e/ou em suas respectivas garrafas, sendo que, quando preciso, suficientemente refrigerados para seu ideal consumo, devendo ser servidos em seus característicos copos e/ou taças de vidro devidamente higienizadas (os), possibilitando aos convidados a opção de adicionar gelo. Toda a equipe, assim como a montagem de mesas de alimentos, deverá estar pronta com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do evento. A Contratada deverá disponibilizar, todo o material e serviços necessários, tais como: mesas, cadeiras, toalhas, cestas individuais, copos (em cristal e/ou vidros finos, conforme definido pelo organizador quando do pedido do evento), talheres, louças, pratarias, (balde de gelo, bandejas, rechauds, etc.), inclusive, materiais para serviço, limpeza (guardanapos, gelo, caixas térmicas e outros), e decoração das mesas.	200	Por refeição	230,00	46.000,00
----	---	-----	--------------	--------	-----------

18	<u>Almoços fora do Hotel</u> Os serviços serão prestados nas seguintes localidades e datas: Urca, em 23SET; Escola Naval, em 24SET; Clube Naval Piraquê, em 25SET; e em Itaguaí, em 26SET. O serviço será prestado às autoridades participantes do evento durante visitas culturais e institucionais previstas na programação. O número de pessoas para refeição será de 50 pessoas. O serviço deverá ser do tipo “empratado”. Os pratos devem vir todos montados da cozinha, decorados e elaborados, e ser servidos pelos garçons pelo lado esquerdo do convidado. O serviço compõe-se basicamente de uma entrada fria, duas entradas quentes, dois pratos principais e sobremesa. As bebidas sugeridas compõem-se basicamente de: água mineral (com e sem gás), refrigerantes (normal e light ou zero), 2 (dois) tipos de sucos de frutas naturais. Os alimentos deverão estar frescos e prontos para consumo. Os sucos deverão estar acondicionados em jaras, se necessário, térmicas, e/ou em suas respectivas garrafas, sendo que, quando preciso, suficientemente refrigerados para seu ideal consumo, devendo ser servidos em seus característicos copos e/ou taças de vidro devidamente higienizadas(os), possibilitando aos convidados a opção de adicionar gelo. A equipe de trabalho será ajustada de acordo com o quantitativo de convidados sem perder de vista a qualidade no serviço e considerando a presença mínima de: maître; cozinheiro; copeiro; auxiliar de cozinha e 1 garçom para cada grupo de 4 convidados, permitindo assim, com que todos os convidados sejam servidos simultaneamente. Ao final de cada evento, na saída, deverão servir: cafés e chás. Toda a equipe deverá estar uniformizada, devendo as mulheres manterem os cabelos presos, e os garçons, obrigatoriamente, estarem vestidos conforme a ocasião, e serem devidamente treinados para a função. Valor apurado, serão: 50 pessoas x 4 almoços = 200 refeições.	200	Por refeição	500,00	100.000,00
----	---	-----	--------------	--------	------------

19	<u>Jantar em serviço tipo Buffet</u> Os serviços serão prestados nos dias 23 e 25SET, em restaurantes distintos em cada dia, localizado a não mais do que 4 km do Hotel, para as autoridades e respectivas comitivas participantes do eventos. O número de pessoas para refeição será de 150 pessoas. As refeições previstas, por pessoa, são: 2. As refeições serão oferecidas tipo buffet com bebidas, sendo no dia 23SET, realizada em uma churrascaria rodízio, e no dia 25SET, em um restaurante especializado em frutos do mar. O cardápio sugerido compõe-se basicamente de: saladas diversas, 2 (dois) molhos para salada, espelho de queijos e frios, 3 (três) tipos de pratos quentes (carne bovina, ave, peixe, frutos do mar ou carne suína) acompanhado de 3 (três) tipos de guarnições, 1 (um) tipo de massa ou risoto, com molho, e uma opção vegetariana. O cardápio sugerido para as sobremesas compõe-se basicamente de frutas laminadas e buffet de 3 (três) opções de doces (tortas, pudins, pavês, mousses, frutas e compotas). As bebidas sugeridas compõem-se basicamente de: água mineral (com e sem gás), 3 (três) tipos de refrigerantes (normal e light ou zero), 2 (dois) tipos de sucos de frutas naturais. Ao final de cada evento deverá ser servido café e chá. Os alimentos deverão estar frescos e prontos para consumo. Os sucos deverão estar acondicionados em jaras, se necessário, térmicas, e/ou em suas respectivas garrafas, sendo que, quando preciso, suficientemente refrigerados para seu ideal consumo, devendo ser servidos em seus característicos copos e/ou taças de vidro devidamente higienizadas (os), possibilitando aos convidados a opção de adicionar gelo. Toda a equipe, assim como a montagem de mesas de alimentos, deverá estar pronta com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do evento. A Contratada deverá disponibilizar, todo o material e serviços necessários, tais como: mesas, cadeiras, toalhas, cestas individuais, copos (em cristal e/ou vidros finos, conforme definido pelo organizador quando do pedido do evento), talheres, louças, pratarias, (balde de gelo, bandejas, rechauds, etc.), inclusive, materiais para serviço, limpeza (guardanapos, gelo, caixas térmicas e outros), e decoração das mesas conforme venha a ser definido pelo organizador. Valor apurado, serão: 150 pessoas x 2 jantares = 300 refeições.	300	2.240,00	257.600,00	90.000,00
20	<u>Visitas Culturais guiadas</u> O serviço será prestado às autoridades participantes do evento durante visitas culturais previstas na programação nas seguintes localidades e datas: Pão de Açúcar, em 23SET pela manhã; Cristo Redentor, em 25SET pela manhã; e AquaRio, em 26SET, pela manhã. O serviço inclui: a compra dos tickets necessários para ingresso nas localidades e guias de turismo fluentes em inglês e espanhol. Serão 50 pessoas em cada visita cultural. Valor apurado, serão: 50 pessoas x 3 visitas culturais = 150	150	Por pessoa	700,00	105.000,00

21	<u>Jantar em serviço à francesa.</u> O serviço será prestado no dia 24SET, em Organização Militar da Marinha do Brasil, localizada no Centro do Rio de Janeiro. O serviço de alimentação será prestado para Jantar oficial dos componentes das Comitivas e autoridades brasileiras e estrangeiras convidadas para o evento. O serviço deverá ser do tipo “empratado”. Os pratos devem vir todos montados da cozinha, decorados e elaborados, e ser servidos pelos garçons pelo lado esquerdo do convidado. O serviço compõe-se basicamente de uma entrada fria, duas entradas quentes, dois pratos principais e sobremesa. As bebidas sugeridas compõem-se basicamente de: água mineral (com e sem gás), refrigerantes (normal e light ou zero), 2 (dois) tipos de sucos de frutas naturais. Os alimentos deverão estar frescos e prontos para consumo. Os sucos deverão estar acondicionados em jaras, se necessário, térmicas, e/ou em suas respectivas garrafas, sendo que, quando preciso, suficientemente refrigerados para seu ideal consumo, devendo ser servidos em seus característicos copos e/ou taças de vidro devidamente higienizadas(os), possibilitando aos convidados a opção de adicionar gelo. A equipe de trabalho será ajustada de acordo com o quantitativo de convidados sem perder de vista a qualidade no serviço e considerando a presença mínima de: maître; cozinheiro; copeiro; auxiliar de cozinha e 1 garçom para cada grupo de 4 convidados, permitindo assim, com que todos os convidados sejam servidos simultaneamente. Ao final de cada evento, na saída, deverão servir: cafés, chás, bombons, trufas de chocolate e petit fours. Toda a equipe deverá estar uniformizada, devendo as mulheres manterem os cabelos presos, e os garçons, obrigatoriamente, estarem vestidos conforme a ocasião, e serem devidamente treinados para a função. A Contratada deverá fornecer planilha contendo dados das equipes e equipamentos, conforme coordenação com o organizador do evento. O método de medida adotado será “participante”. A Contratada deverá disponibilizar, com até 48 (quarenta e oito) horas de antecedência relativamente à hora definida para início do evento, todo o material e serviços necessários, tais como: mesas, cadeiras, toalhas, cestas individuais, copos (em cristal e/ou vidros finos, conforme definido pelo organizador quando do pedido do evento), talheres, louças, pratarias (balde de gelo, bandejas, réchauds, etc.), inclusive, materiais para serviço (guardanapos, gelo, caixas térmicas e outros), limpeza e decoração das mesas conforme venha a ser definido pelo organizador. Participarão na refeição 200 convidados. A refeição prevista, por pessoa, é de 1 jantar formal. (200 pessoas x 1 refeição formal = 200 refeições).	200	Por refeição	300,00	60.000,00
----	--	-----	--------------	--------	-----------

22	<u>Coffee Break</u> O serviço será prestado no mesmo local do evento. Cada coffee break deverá ter duração mínima de 30 (trinta) minutos e máxima de 1 hora, todo o detalhamento acertado com o organizador do evento com até 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, sendo oferecido em 2 momentos por dia de trabalho (4 dias). O cardápio sugerido é basicamente composto de: Café, chá, 2 (dois) tipos de sucos de frutas naturais, 2 (dois) tipos de finger sanduíche, (3) três tipos de salgados, pão de queijo, 2 tipos de bolos e mesa de frutas. A água, café, chá e os sucos deverão ser acondicionados em jarras finas e/ou bules, se necessário, térmicos (as); servidos em copos de vidro devidamente higienizados e em xícaras com pires de porcelana, acompanhados de suas respectivas colheres, possibilitando ao convidado a opção de adicionar gelo, açúcar e/ou adoçante. Toda a equipe, assim como a montagem de mesas de alimentos, deverá estar pronta com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do evento. A Contratada deverá disponibilizar, todo o material e serviços necessários, tais como: mesas, cadeiras, toalhas, cestas individuais, copos (em cristal e/ou vidros finos, conforme definido pelo organizador quando do pedido do evento), talheres, louças, pratarias, (balde de gelo, bandejas, rechauds, etc.), inclusive, materiais para serviço, limpeza (guardanapos, gelo, caixas térmicas e outros), e decoração das mesas conforme venha a ser definido pelo organizador. Está prevista a participação de 200 pessoas no Coffee Break x 4 dias de evento x 2 coffee break por dia = 1.600 unidades.	1.600	Por participante	70,00	112.000,00
----	---	-------	------------------	-------	------------

23	<u>Confraternizações de Recepção e de Encerramento</u> O serviço será prestado no mesmo Hotel do evento. O serviço deverá ter duração de 180 (cento e oitenta) minutos, sendo, todo o detalhamento acertado com o organizador dos eventos com até 48 (quarenta e oito) horas de antecedência; O serviço será no estilo “volante”. O cardápio de alimentos sugeridos compõe-se basicamente de: 6 (seis) tipos de salgados assados e fritos, 6 (seis) tipos de canapés frios, 4 (quatro) tipos de mini empratados, 2 (dois) tipos de mini sobremesas. As bebidas sugeridas compõem-se basicamente de: água mineral (com e sem gás), refrigerantes (normal e light ou zero), 2 (dois) tipos de sucos de frutas naturais. Ao final de cada evento, na saída, deverá ser disponibilizado em uma mesa café, chá, bombons, trufas de chocolate e petit fours. Os alimentos deverão estar frescos e prontos para o consumo. As bebidas deverão estar acondicionadas em jarras e/ou garrafas, se necessário, térmicas, e, quando preciso, refrigeradas suficientemente para seu ideal consumo, sendo então, servidos em seus característicos copos e/ou taças de vidro devidamente higienizadas (os). Toda a equipe, assim como a montagem de mesas de alimentos, deverá estar pronta com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do evento. A Contratada deverá disponibilizar, todo o material e serviços necessários, tais como: mesas, cadeiras, toalhas, cestas individuais, copos (em cristal e/ou vidros finos, conforme definido pelo organizador quando do pedido do evento), talheres, louças, pratarias, (balde de gelo, bandejas, rechauds, etc.), inclusive, materiais para serviço, limpeza (guardanapos, gelo, caixas térmicas e outros), e decoração das mesas conforme venha a ser definido pelo organizador. Está prevista a participação de 200 pessoas participantes do evento. Totalizando 200 pessoas x 2 dias de evento = 400 unidades	400	Por pessoa	200,00	80.000,00
----	---	-----	------------	--------	-----------

24	<u>Café, Chá para todo evento</u> O serviço será prestado no mesmo Hotel do evento. O serviço deverá ficar disponível enquanto durar o evento conforme acordado com o organizador. O café deverá ser devidamente preparado, acondicionado em bules, se necessário térmicos, de forma a mantê-lo quente e pronto para o consumo, servido em xícaras com pires de porcelana, acompanhados de suas respectivas colheres, possibilidade aos convidados a opção de adicionar açúcar e/ou adoçante. O serviço será oferecido por meio de colocação de "ilhas" de disponibilização de chá, em saches, com garrafas de água quente ou aquecedores de água ou chaleiras elétricas ou similar, açúcar e adoçante, xícaras e pires em porcelana, guardanapos e com todas as taxas inclusas. O chá deverá ser disponibilizado sobre a mesa devidamente identificado para ser preparado imediatamente. Os sachês serão ladeados por bules de água fervida, se necessário térmicos, de forma a manter a água quente e pronta para imersão do sachê, que será servido em xícaras com pires de porcelana, acompanhados de suas respectivas colheres e a possibilidade aos convidados a opção de adicionar açúcar e/ou adoçante. Toda a equipe, assim como a montagem de mesas de alimentos, deverá estar pronta com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do evento. A Contratada deverá disponibilizar, todo o material e serviços necessários, tais como: mesas, cadeiras, toalhas, cestas individuais, copos (em cristal e/ou vidros finos, conforme definido pelo organizador quando do pedido do evento), talheres, louças, pratarias, (balde de gelo, bandejas, rechauds, etc.), inclusive, materiais para serviço, limpeza (guardanapos, gelo, caixas térmicas e outros), e decoração das mesas conforme venha a ser definido pelo organizador.	1.600	Por pessoa	10,00	16.000,00
----	--	-------	------------	-------	-----------

25	<u>Água para todo o evento</u> O serviço será prestado no mesmo Hotel do evento. O serviço deverá ficar disponível enquanto durar o evento conforme acordado com o organizador. A água deverá ser disponibilizada em garrafas descartáveis (lacradas) de 500 ml e estar disponível junto com copos de vidro fino ou cristal devidamente higienizados. Para a mesa diretora e salas de apoio, haverá ainda, a disponibilidade de água mineral com gás. Toda a equipe, assim como a montagem de mesas de alimentos, deverá estar pronta com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do evento. A Contratada deverá disponibilizar, todo o material e serviços necessários, tais como: mesas, cadeiras, toalhas, cestas individuais, copos (em cristal e/ou vidros finos, conforme definido pelo organizador quando do pedido do evento), balde de gelo, bandejas, rechauds, etc., inclusive, materiais para serviço, limpeza (guardanapos, gelo, caixas térmicas e outros), e decoração das mesas conforme venha a ser definido pelo organizador. O serviço está estimado para o consumo de 2 garrafas de água (descartável de 500 ml) para cada pessoa, por dia de evento, o que corresponde a 8 garrafas de água (descartável de 500 ml) para cada pessoa durante todo o evento, totalizando 1.600 unidades (8 garrafas x 200 pessoas = 1.600 unidades).	1.600	UND	8,00	12.800,00
26	<u>Serviço de tradução</u> Serviço de tradução simultânea em 3 línguas, que são: português, espanhol e inglês. Serão demandados 2 intérpretes, por canal, que deverão traduzir em 6 canais distintos, sendo um canal para cada par de idiomas: POR-ING - por dia - 8 horas), POR-ESP por dia - 8 horas). O trabalho locado será desenvolvido durante 4 dias de evento por período estimado de 8 horas/dia, podendo se estender. Para a prestação do serviço estima-se o consumo total de 12 tradutores por 4 dias de evento.	4	Diária	12.000,00	48.000,00
27	<u>Serviço de tradução</u> Serviço de tradução simultânea para 3 salas de reuniões de trabalho em 3 línguas, que são: português, espanhol e inglês. Serão demandados 2 intérpretes, por canal, que deverão traduzir em 6 canais distintos, sendo um canal para cada par de idiomas: POR-ING por dia - 8 horas), POR-ESP por dia - 8 horas). O trabalho locado será desenvolvido durante 4 dias de evento por período estimado de 8 horas/dia, podendo se estender. Para a prestação do serviço estima-se o consumo total de 36 tradutores por 4 dias de evento.	4	Diária	15.000,00	60.000,00

28	<u>Material de Apoio à Tradução</u> Montagem de quatorze conjuntos de equipamentos para a tradução simultânea (para atender a 5 salas e 550 pessoas, simultaneamente), compostos por 50 receptores infravermelho sem fio, com headphones, fones, microfones, controle de intérpretes, transmissores com 6 canais e cabines acarpetadas com isolamento acústico para operacionalização, durante os 4 dias de atividades. A empresa contratada deverá realizar a montagem, operação, desmontagem e transporte com técnicos da contratada, incluído serviço de apoio com operador uniformizado, A contagem do tempo referente à permanência do objeto será iniciada a partir da entrega da estrutura montada, devendo o fornecedor considerar o tempo necessário para mobilização e montagem da mesma, de modo que não atrase o início do evento.	7	Diária	8.000,00	56.000,00
29	<u>Serviço de tradução</u> Serviço de tradução escrita em 3 idiomas oficiais estrangeiros, que são: português, espanhol e inglês. Serão demandados 3 intérpretes: Português-Inglês (R\$ 19,00 por lauda), Português-Espanhol (R\$ 19,00 por lauda). O trabalho locado será desenvolvido durante 4 dias de evento por período estimado de 8 horas/dia (100 laudas por idioma), podendo se estender.	4	Diária	6.000,00	24.000,00
30	<u>Decoração - Arranjo de Flores</u> Arranjos florais, tipo jardineira, para mesa plenária, das salas principal e secundária, com flores nobres naturais, durante os 4 dias de atividades. O modelo do arranjo deverá ser apresentado para a aprovação do Organizador com antecedência mínima de até 24 horas do início do evento. Para ornamentar o salão das autoridades, 6 salas de reuniões de trabalho e a sala de estar das autoridades.	20	Metro Linear	600,00	12.000,00
31	<u>Decoração - Arranjo de Flores</u> Arranjos florais, tipo buffet com flores nobres naturais, para mesa de centro ou de canto, com dimensão mínima de 40cm de altura, desconsiderando o tamanho do suporte/vaso, durante os 4 dias de atividades. Para ornamentar o Salão Principal, Local da Atividade Cultural, Local do Jantar Formal das Autoridades, Hall de entrada, Local do Coquetel de Recepção e Foyer.	70	UND	800,00	56.000,00

32	<u>Instalação de impressora</u> Instalação de 12 impressoras laser coloridas, de resolução em preto de 1.200x1.200 pontos por polegadas (dpi), com qualidade fotográfica e velocidade de impressão mínima de 30 páginas por minuto no formato Carta, A4, Offício, em papel comum ou fotográfico, banner, cartão, envelopes ou etiquetas. O material deve ser acompanhado de equipamento individual de no-break para não permitir interrupções caso ocorra falha no suprimento de energia regular da concessionária. (7 dias x 12 equipamentos = 84 diárias). Dois equipamentos serão empregados nas Salas das autoridades e das comitivas e dez serão empregados nas Salas de Apoio/Multiuso, para o apoio administrativo, bem como para a confecção dos expedientes oficiais e comunicados gerados durante o evento.	84	Diária	500,00	42.000,00
33	<u>Link de internet</u> Disponibilização de link de Internet dedicado para cobertura ao evento, tanto por cabeamento quanto por WI-FI. O link dedicado locado deverá ser suficiente para atender aos participantes com recursos de acesso rápido à INTERNET para as atividades durante as Reuniões. Os serviços prestados serão por meio de rede cabeada para as salas de trabalho e através de WI-FI para as áreas comuns do Hotel. Os recursos demandados são: Datacenter padrão Tier II; Disponibilidade de +99,7%; Links Internet dedicados de até 100 Gbps com dupla abordagem no datacenter; Redundância de links de acesso à Internet; Link lan-to- cloud e lan-to-lan com até 100 Gbps (baixa latência); Conexões diretas com PIX Distrito Federal e PIX São Paulo; Conexões diretas com os principais provedores de Cloud pública e redes de distribuição de conteúdo (AWS, Google, Azure, Akamai, dentre outros); Largura de banda garantida; Climatização controlada com corredor quente e frio; Redundância no abastecimento de energia elétrica com subestação própria; Segurança 24 horas x 7 dias por semana com câmeras de videomonitoramento; Controle de acesso por biometria; Racks de 19" com 40 U's altura, com chave e acesso no cage por biometria; suporte técnico 24h durante a preparação e execução do evento.	7	Diária	4.000,00	28.000,00

34	<u>Material Gráfico</u> Serviço de confecção de crachá e cordão de pescoço, personalizados, para identificação visual dos participantes.	200	UND	20,00	4.000,00
35	<u>Material Gráfico</u> Serviço de confecção de pasta para certificado e foto oficial do evento, tipo paspatur em couro sintético preto, com a gravação em baixo relevo, ou similar para personalização, medindo em cm: 32,5 largura x 23,5 altura, sendo a aba interna direita, com visor em plástico destinada fixação de foto institucional do evento (10x6,5cm) e a aba para guardar documento do lado esquerdo interno com 4 bordas para fixação de diploma institucional impresso em folha A4 gramatura 90g ou 120g.	200	UND	80,00	16.000,00
36	<u>Material Gráfico</u> Serviço de confecção de pasta executiva, com zíper, feita em material sintético, com 4 bolsos e espaço interno para acomodação de blocos de 20 folhas pautadas, calculadora, canetas, cartões, papeis, etc. Na cor preta e com o logo do evento (personalizada) na parte externa da pasta. A pasta mede, aproximadamente, 3cm de espessura, 38 cm de altura e 24 cm de largura.	50	UND	100,00	5.000,00
37	<u>Material Gráfico</u> Serviço de confecção de bloco de anotações, em couro preto ou cinza, com a gravação em baixo relevo, ou similar da logomarca do evento, medindo em cm: 10 largura x 12 altura x 1,5 espessura.	200	UND	50,00	10.000,00
38	<u>Material Gráfico</u> Serviço de confecção de canetas personalizadas, em metal de alto nível, com estojo também personalizados, para os participantes do evento.	200	UND	40,00	8.000,00
39	<u>Material Gráfico</u> Serviço de confecção de banner em lona vinílica com impressão digital colorida resolução mínima de 600 dpi, qualidade fotográfica e resistência UV e suporte de tripé adequado. O material terá longarina vertical regulável (retrátil) com altura máxima 2,30metros, e altura mínima de 0,5m. O material será exposto na entrada principal do hotel das autoridades (1), na entrada principal do hotel 4 estrelas (1), hall de acesso ao Salão Principal (1), hall de acesso as Salas das reuniões de trabalho (1), Hall de acesso as Salas administrativas (1), Entrada do local destinado a atividade cultural (1). O item refere-se à confecção de banners para o evento de dimensões de 0,90m de largura x 1,30m de altura. O suporte do banner deverá ser: suporte de tripé de metal ou equivalente e com altura máxima de 2,30m.	8	UND	500,00	4.000,00

40	<u>Material Gráfico</u> Serviço de confecção de banner em lona vinílica com impressão digital colorida resolução mínima de 600 dpi, qualidade fotográfica e resistência UV. O material terá tamanho de 4,00m de largura x 2,50m de altura. O material será acompanhado de sistema de suporte, tipo treliça de metal ou equivalente, para a adequada fixação do banner.	5	UND	900,00	4.500,00
41	<u>Bandeiras</u> Bandeira de mesa (aquisição), em tecido cetim, impressão dos dois lados, com 14cm X 20cm, com mastro envelopado em tecido cetim, roseta em tercal 2 faixas com franjas e base de apoio, dos seguintes países: Argentina, Bolívia, Brasil, Canadá, Chile, Colômbia, Equador, EUA, El Salvador, Guatemala, Honduras, México, Nicarágua, Panamá, Paraguai, Peru, República Dominicana, Uruguai e Venezuela. Os mastros devem possuir base para apoio, no formato redondo, com dimensões e peso suficientes para manter o equilíbrio dos mastros com as bandeiras. Mastro e a base em madeira padrão marfim. Comprimento do mastro = 33 cm Diâmetro da base = 8,5 cm	19	UND	120,00	2.280,00
42	<u>Bandeiras</u> Bandeira de piso (aquisição), em tecido cetim, impressão dos dois lados em arte a ser enviada pelo EMA, com 2,0m x 1,40m (proporção 20 x 14), com mastro envelopado em tecido cetim, roseta em tercal 2 faixas com franjas e base de apoio, dos seguintes países: Argentina, Bolívia, Brasil, Canadá, Chile, Colômbia, Equador, EUA, El Salvador, Guatemala, Honduras, México, Nicarágua, Panamá, Paraguai, Peru, República Dominicana, Uruguai e Venezuela. Os mastros devem possuir base para apoio, no formato redondo, com dimensões e peso suficientes para manter o equilíbrio dos mastros com as bandeiras. Mastro forrado nas cores principais dos países. Comprimento do mastro = 2,7 m Diâmetro da base = 27 cm	19	UND	1.200,00	22.800,00
43	<u>Bandeiras</u> Bandeira de mesa (aquisição), em tecido cetim, impressão dos dois lados, com 14cm X 20cm, com mastro e base de apoio, da Junta Americana de Defesa (JID) e da Rede Naval Interamericana de Telecomunicações (RNIT). Os mastros devem possuir base para apoio, no formato redondo, com dimensões e peso suficientes para manter o equilíbrio dos mastros com as bandeiras. Mastro e a base em madeira padrão marfim. Comprimento do mastro = 33 cm. Diâmetro da base = 8,5 cm. A arte será enviada pelo EMA.	2	UND	140,00	280,00

44	<u>Bandeiras</u> Bandeira de piso (aquisição), em tecido cetim, impressão dos dois lados em arte a ser enviada pela DPC, com 2,0m x 1,40m (proporção 20 x 14), com mastro e base de apoio, da Junta Americana de Defesa (JID) e da Rede Naval Interamericana de Telecomunicações (RNIT). Os mastros devem possuir base para apoio, no formato redondo, com dimensões e peso suficientes para manter o equilíbrio dos mastros com as bandeiras. Mastro forrado nas cores principais da JID e da RNIT. Comprimento do mastro = 2,3 m. Diâmetro da base = 27 cm. A arte será enviada pelo EMA.	2	UND	1.495,00	2.990,00
45	<u>Transmissão via web streaming</u> Serviço de transmissão simultânea de imagens HD, com participação remota de palestrantes e gravação, por meio do aplicativo Zoom Webinar com licença de uso para até 300 participantes, fornecido pela Contratada, que deverá entregar a gravação do evento, separado por dia ao Contratante. Serão demandadas 3 (três) câmeras, bem como acessórios e equipamentos necessários para a transmissão e gravação, os quais deverão incluir: cabeamento para a conexão com câmera e telas de exibição, superior a 50 metros; Amplificador de sinal (quando a distância câmera - telão for superior a 50 metros; Pessoal treinado e uniformizado, 3 cinegrafistas, 1 diretor de TV, 1 assistente e 1 responsável técnico devidamente credenciado para a função.	7	Diária	9.250,00	64.750,00
46	<u>Monitores</u> Monitores individuais de até 23" para cada participante com sistema local interativo para cada monitor na mesa, podendo ser escolhido o idioma da apresentação (inglês - português - espanhol) independente do que estiver sendo exibido em tempo real no painel de LED. As apresentações no idioma escolhido devem acompanhar o que está sendo apresentado no painel de LED. (7 dias x 30 equipamentos = 210 diárias).	210	Diária	190,00	39.900,00

47	<u>Instalação de notebooks com acesso à internet</u> Instalação de 12 notebooks com acesso à internet e as seguintes características: Processador Core i7; 8GB Memória RAM; Placa de vídeo 1Tb; SSD 500GB, Webcam, Rede 10/100 e WIFI; HDMI saída para TV; Bateria com no mínimo 4 horas de duração + fonte de energia; 4 portas USB 3.0; Leitor de cartão SD; Teclado ABNT2; Mouse wireless; Windows® 10 Professional ou superior; Pacote Office atualizado; Tela 15' ou maior. Dois equipamentos serão empregados nas Salas das autoridades e das comitativas e dez serão empregados nas Salas de Apoio/Multiuso, para o apoio administrativo, bem como para a confecção dos expedientes oficiais e comunicados gerados durante o evento. (7 dias x 12 equipamentos = 84 diárias).	84	Diária	350,00	29.400,00
PREÇO GLOBAL				R\$ 2.896.600,00	

1.4. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.4.1. O Termo de Referência.
- 1.4.2. O Edital da Licitação.
- 1.4.3. A Proposta da CONTRATADA.
- 1.4.4. A Planilha de formação de custos.
- 1.4.5. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 6 meses, contado a partir da data de divulgação deste contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

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

3. CLÁUSULA TERCEIRA - MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS ([art. 92, IV, VII e XVIII](#))

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA - SUBCONTRATAÇÃO

4.1. É permitida a subcontratação parcial do objeto, nas seguintes condições:

- 4.1.1. É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal da obrigação, abaixo discriminada:
 - 4.1.1.1. Planejamento operacional do evento.
 - 4.1.1.2. Coordenação do evento.
 - 4.1.1.3. Supervisão do evento.
- 4.1.2. Poderão ser subcontratadas as demais parcelas do objeto.

4.2. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral da CONTRATADA pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação

das atividades do subcontratado, bem como responder perante o CONTRATANTE pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

4.3. A subcontratação depende de autorização prévia do CONTRATANTE, a quem incumbe avaliar se o subcontratado cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.

4.4. A CONTRATADA apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.

4.5. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão contratante ou com agente público que desempenhe função na contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

5. CLÁUSULA QUINTA - PREÇO (art. 92, V)

5.1. O valor total da contratação é de R\$ 2.896.600,00 (dois milhões, oitocentos e noventa e seis mil e seiscentos reais).

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

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

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

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

6.2. A Contratada está autorizada a ceder os créditos decorrentes do presente contrato, conforme as disposições do Art. 15 da Instrução Normativa nº 62/2021.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 26/04/2024.

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo CONTRATANTE, do IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

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

7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

- 8.1.1.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com o contrato e seus anexos.
- 8.1.2.** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.
- 8.1.3.** Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas.
- 8.1.4.** Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pela CONTRATADA.
- 8.1.5.** Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133/2021.
- 8.1.6.** Efetuar o pagamento à CONTRATADA do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.
- 8.1.7.** Aplicar à CONTRATADA as sanções previstas na lei e neste Contrato.
- 8.1.8.** Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pela CONTRATADA.
- 8.1.9.** Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 8.1.9.1.** A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.1.10.** Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pela CONTRATADA no prazo máximo de 30 (trinta) dias.
- 8.1.11.** Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 8.1.12.** Comunicar a CONTRATADA na hipótese de posterior alteração do projeto pelo CONTRATANTE, no caso [do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 8.1.13.** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 8.1.14.** Não praticar atos de ingerência na administração da CONTRATADA, tais como:
- 8.1.14.1.** Exercer o poder de mando sobre os empregados da CONTRATADA, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação assim o exigir.
- 8.1.14.2.** Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na empresa CONTRATADA.
- 8.1.14.3.** Promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da CONTRATADA, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado.
- 8.1.14.4.** Considerar os trabalhadores da CONTRATADA como colaboradores eventuais do próprio órgão responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA ([art. 92, XIV, XVI e XVII](#))

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

- 9.1.1.** Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

- 9.1.2.** A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
- 9.1.3.** Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II](#)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.
- 9.1.4.** Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência.
- 9.1.5.** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.
- 9.1.6.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o [Código de Defesa do Consumidor \(Lei nº 8.078, de 1990\)](#), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos.
- 9.1.7.** Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do CONTRATANTE ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do [artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 9.1.8.** Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a CONTRATADA deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede da CONTRATADA; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.
- 9.1.9.** Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE.
- 9.1.10.** Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 10 (dez) minutos, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 9.1.11.** Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo CONTRATANTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 9.1.12.** Paralisar, por determinação do CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 9.1.13.** Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.
- 9.1.14.** Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 9.1.15.** Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

9.1.16. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

9.1.17. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação.

9.1.18. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação ([art. 116](#)).

9.1.19. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único](#)).

9.1.20. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

9.1.21. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no [art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

9.1.22. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE.

9.1.23. Realizar os serviços de manutenção e assistência técnica no local do evento.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. As partes deverão cumprir a [Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 \(LGPD\)](#), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do [art. 6º da LGPD](#).

10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pela CONTRATADA.

10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do [art. 15 da LGPD](#), é dever da CONTRATADA eliminá-los, com exceção das hipóteses do [art. 16 da LGPD](#), incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

10.6. É dever da CONTRATADA orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

10.7. A CONTRATADA deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

10.8. O CONTRATANTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo a CONTRATADA atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

10.9. A CONTRATADA deverá prestar, no prazo fixado pelo CONTRATANTE, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

10.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados ([LGPD, art. 37](#)), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

10.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

10.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

10.12. Os contratos e convênios de que trata o [§ 1º do art. 26 da LGPD](#) deverão ser comunicados à autoridade nacional.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO ([art. 92, XII](#))

11.1. A CONTRATADA apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do CONTRATANTE, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública ou, ainda, pela fiança bancária, em valor correspondente a 10% (dez por cento) do valor total do contrato.

11.2. Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato e por mais 90 (noventa) dias após término deste prazo de vigência, permanecendo em vigor mesmo que a CONTRATADA não pague o prêmio nas datas convencionadas.

11.2.1. A apólice do seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

11.2.2. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto na subcláusula 11.2.3 deste contrato.

11.2.3. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, a CONTRATADA ficará desobrigada de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

11.3. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

11.3.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas.

11.3.2. Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada.

11.3.3. Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela CONTRATADA, quando couber.

11.4. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados na subcláusula 11.3, observada a legislação que rege a matéria.

11.5. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do CONTRATANTE, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

11.6. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.

11.7. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do [artigo 827 do Código Civil](#).

11.8. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

11.9. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a CONTRATADA obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

11.10. O CONTRATANTE executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

11.10.1. O emitente da garantia ofertada pela CONTRATADA deverá ser notificado pelo CONTRATANTE quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais ([art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).

11.10.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do [art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022](#).

11.11. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do CONTRATANTE, mediante termo circunstanciado, de que a CONTRATADA cumpriu todas as cláusulas do contrato.

11.12. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

11.13. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo CONTRATANTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

11.14. A CONTRATADA autoriza o CONTRATANTE a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Contrato.

11.15. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista especificamente no Termo de Referência.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS ([art. 92, XIV](#))

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), a CONTRATADA que:

- a) Der causa à inexecução parcial do contrato.
- b) Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo.
- c) Der causa à inexecução total do contrato.
- d) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado.
- e) Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato.
- f) Praticar ato fraudulento na execução do contrato.
- g) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza.
- h) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2. Serão aplicadas à CONTRATADA que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

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

ii. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” da subcláusula acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

iii. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021](#)).

iv. Multa:

iv.1. Moratória de 10% (dez por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 3 (três) dias.

iv.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso injustificado, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

a) O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o [inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133/2021](#).

iv.3. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 0,5% a 30% do valor do Contrato.

iv.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 20% a 30% do valor do Contrato.

iv.5. Para infração descrita na alínea “b” da subcláusula 12.1, a multa será de 10% a 20% do valor do Contrato.

iv.6. Para infrações descritas na alínea “d” da subcláusula 12.1, a multa será de 10% a 30% do valor do Contrato.

iv.7. Para a infração descrita na alínea “a” da subcláusula 12.1, a multa será de 0,5% a 10% do valor do Contrato.

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

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

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

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

12.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

- a) A natureza e a gravidade da infração cometida.
- b) As peculiaridades do caso concreto.
- c) As circunstâncias agravantes ou atenuantes.
- d) Os danos que dela provierem para o CONTRATANTE.
- e) A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

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

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

12.11. O CONTRATANTE deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

12.12. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

12.13. Os débitos da CONTRATADA para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que a CONTRATADA possua com o mesmo órgão ora CONTRATANTE, na forma da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022](#).

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL ([art. 92, XIX](#))

13.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

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

13.3. Quando a não conclusão do contrato referida na subcláusula anterior decorrer de culpa da CONTRATADA:

13.3.1. Ficará ela constituída em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas.

13.3.2. Poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

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

13.4.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139](#) da mesma Lei.

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

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

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

13.5.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos.

13.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos.

13.5.3. Indenizações e multas.

13.6. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório ([art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).

13.7. O contrato poderá ser extinto caso se constate que a CONTRATADA mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021).

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA ([art. 92, VIII](#))

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

I) Gestão/Unidade: 00001/720000.

II) Fonte de Recursos: 0100000000.

III) Programa de Trabalho: 05122003220000001.

IV) Natureza de Despesa: 339039.

V) Plano Interno: E4A2DVB01B4.

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS ([art. 92, III](#))

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e normas e princípios gerais dos contratos.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

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

16.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei nº 14.133, de 2021, e ao [art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#), c/c [art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012](#).

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO ([art. 92, §1º](#))

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal, Seção Judiciária do Distrito Federal, em Brasília/DF, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#).

Documento assinado digitalmente
 VICTOR LUIZ BRAZ DE ALMEIDA
Data: 22/07/2024 15:34:22-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

VICTOR LUIZ BRAZ DE ALMEIDA
Capitão de Fragata (IM)
Chefe-Geral dos Serviços
Ordenador de Despesas
Representante legal do CONTRATANTE

ASSINADO DIGITALMENTE

Documento assinado digitalmente
 HELENA MASTROIANNI DE LEMOS BRITTO
Data: 19/07/2024 19:40:28-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

HELENA MASTROIANNI DE LEMOS BRITTO
Sócia-Administradora
Representante legal da CONTRATADA

ASSINADO DIGITALMENTE

TESTEMUNHAS:

Documento assinado digitalmente
 FABIO LUIS MOREIRA JACOBUECCI BAMBACE
Data: 20/07/2024 13:32:40-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Testemunha

ASSINADO DIGITALMENTE

Documento assinado digitalmente
 RAPHAEL FERRAZ MELLO VIEIRA DE AQUINO
Data: 19/07/2024 19:41:42-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Testemunha

ASSINADO DIGITALMENTE