



CÂMARA MUNICIPAL DE DIADEMA

ESTADO DE SÃO PAULO

TERMO DE CONTRATO Nº 004/26 PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET, SOB DEMANDA, PARA EVENTOS INSTITUCIONAIS DA CÂMARA MUNICIPAL DE DIADEMA

Termo de contrato que entre si firmam a **CÂMARA MUNICIPAL DE DIADEMA** e a empresa **MARIA CLAUDIA DOS SANTOS LACERDA 26636900822**, para prestação de serviços de buffet, sob demanda, para eventos institucionais da Câmara Municipal de Diadema, oriundo do Pregão Eletrônico nº 001/2026. Processo Administrativo nº 00582/2026.

Aos 05 de maio de 2026, na Câmara Municipal de Diadema, compareceram as partes, entre si justas e contratadas, de um lado a **CÂMARA MUNICIPAL DE DIADEMA**, inscrita no CNPJ sob nº 49.528.128/0001-11, com sede na Avenida Antônio Piranga, 474, Centro, Diadema, Estado de São Paulo, neste ato representada por seu Presidente, Vereador **RODRIGO CAPEL**, portador da cédula de identidade nº 25.217.094 SSP/SP e CPF/MF nº 283.027.958-10, com domicílio comercial na Avenida Antônio Piranga, 474, Centro, Diadema, Estado de São Paulo, de ora em diante denominada, simplesmente **CONTRATANTE**, e, de outro lado a empresa **MARIA CLAUDIA DOS SANTOS LACERDA 26636900822**, inscrita no CNPJ sob nº 20.877.910/0001-64, com sede na Rua Edmundo da Silva Ribeiro, nº 44, Jardim Casa Grande, Município de Diadema, Estado de São Paulo, neste ato representada por seu **MARIA CLAUDIA DOS SANTOS LACERDA**, portador da cédula de identidade RG nº 34.159.950-5 SSP/SP, e CPF nº 266.369.008-22, com domicílio comercial na Rua Edmundo da Silva Ribeiro, nº 44, Jardim Casa Grande, Município de Diadema, Estado de São Paulo, a partir de então denominada, para todos os efeitos, **CONTRATADA**, e aí, perante as testemunhas ao final nomeadas foi dito que vinham assinar este instrumento declarando sujeitarem-se às normas da Lei Federal nº 14.133/2021 e legislação que rege a matéria, ao Edital e seus Anexos, à Proposta Comercial da Contratada e às cláusulas a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA I – DO OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Buffet, sob demanda, para atendimento dos eventos institucionais oriundos das atividades da Câmara Municipal de Diadema.



CÂMARA MUNICIPAL DE DIADEMA

ESTADO DE SÃO PAULO

CLÁUSULA II – DA QUANTIDADE ESTIMADA E VALORES PACTUADOS:

Item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Unitário	Quantidade Anual (estimada)	Valor Anual (estimado)
1	Buffet tipo Coquetel	Pessoa	R\$ 39,90	600	R\$ 23.940,00
2	Buffet tipo Brunch	Pessoa	R\$ 31,00	960	R\$ 29.760,00
3	Buffet tipo Coffee Break	Pessoa	R\$ 28,00	1.100	R\$ 30.800,00
Valor Global					R\$ 84.500,00

CLÁUSULA III – DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS: A prestação dos serviços de buffet está condicionada a autorização prévia do Gabinete da Presidência e deverá abranger:

- a) A elaboração e fornecimento do cardápio previamente solicitado;
- b) A aquisição, preparo e manipulação de alimentos e bebidas com rigoroso controle de qualidade e higiene;
- c) A montagem e desmontagem de toda a estrutura de buffet necessária para a plena realização do evento, tais como mesas, toalhas, réchauds, louças, talheres, pratos, copos, guardanapos, etc;
- d) O acompanhamento do buffet durante toda a duração do evento, preparando e repondo os alimentos a disposição dos convidados;
- e) A limpeza e organização do local, durante e após a realização do evento;
- f) A remoção, após a realização de cada evento, do lixo resultante de suas atividades, em recipiente fechado.

3.1. Juntamente com a alimentação, a CONTRATADA deverá fornecer toalhas, sobretoalhas, louças, talheres de mesa e de serviço, réchauds, pratos, travessas, bandejas, baixelas, jarras, bules, açucareiros, porta adoçantes, e quaisquer outros utensílios necessários à boa execução do serviço.

3.2. Além dos utensílios, a CONTRATADA deverá fornecer copos, talheres e guardanapos descartáveis em quantidade suficiente para todos os convidados, assim como adoçante e açúcar para as bebidas.

CLÁUSULA IV - DOS PRAZOS E DISPONIBILIDADE: Os serviços deverão ser prestados sob demanda, mediante Ordem de Serviço emitida pela Presidência, na qual estará especificado o tipo de buffet, as opções de prato escolhidas, o horário e duração do evento, e o número de convidados.

4.1. A CONTRATANTE deverá solicitar a prestação dos serviços até 72 (setenta e duas) horas antes da data prevista para o evento.



CÂMARA MUNICIPAL DE DIADEMA

ESTADO DE SÃO PAULO

4.2. Esse prazo poderá ser reduzido, excepcionalmente, para até 12 (doze) horas de antecedência, de acordo com as necessidades da CONTRATANTE e mediante devida justificativa, sem que haja comprometimento da qualidade do serviço prestado.

4.3. A CONTRATADA poderá alegar a impossibilidade de cumprimento dessa solicitação excepcional, também mediante devida justificativa.

4.4. A CONTRATADA deverá disponibilizar o fornecimento dos serviços em até 02 (duas) horas antes do início de cada evento.

4.5. Havendo cancelamento, ou então alterações de datas, horários e/ou número de convidados, a CONTRATADA deverá ser informada com antecedência de, no mínimo, 48 (quarenta e oito) horas, salvo nos casos onde a solicitação do serviço tenha sido realizada no prazo excepcional mencionado acima, quando não será admitido cancelamento ou alteração dos serviços solicitados por parte da CONTRATANTE.

CLÁUSULA V - DOS TIPOS DE BUFFET: Os buffets realizados para a Câmara Municipal de Diadema serão de três tipos distintos:

- **Coquetel:** serviço utilizado em eventos solenes com duração entre 04 (quatro) e 08 (oito) horas, onde um menu amplo de pratos e bebidas fica disposto em ilhas com decoração solene para os convidados servirem-se com o auxílio de garçons, estando disponível a partir de determinado ponto do evento e sendo repostos conforme a necessidade;
- **Brunch:** serviço utilizado em quaisquer eventos internos com duração entre 04 (quatro) e 08 (oito) horas, onde um menu amplo de pratos e bebidas fica disposto em um ou mais ambientes separados do evento para os convidados servirem-se sem o auxílio de garçons, sendo repostos conforme a necessidade;
- **Coffee Break:** serviço utilizado em eventos internos com duração entre 03 (três) e 06 (seis) horas, onde um menu seletivo de pratos e bebidas fica disposto em um ou mais ambientes separados do evento para os convidados servirem-se sem o auxílio de garçons, estando disponível apenas em momentos específicos do evento e sendo repostos apenas um número limitado de vezes, conforme agendamento.

5.1. O número de garçons e auxiliares para o **Coquetel** vai variar conforme o total de participantes:

TOTAL DE CONVIDADOS	Nº DE AUXILIARES	Nº DE GARÇONS
Até 60 (sessenta) convidados	1	1
Entre 61 (sessenta e um) e 90 (noventa) convidados	1	2
Entre 91 (noventa e um) e 130 (cento e trinta) convidados	1	3
Entre 131 (cento e trinta e um) e 180 (cento e oitenta) convidados	2	3

Contrato nº 004/2026
Página 3 de 12



CÂMARA MUNICIPAL DE DIADEMA

ESTADO DE SÃO PAULO

Entre 181 (cento e oitenta e um) e 240 (duzentos e quarenta) convidados	2	4
---	---	---

5.2. Tendo em vista que a lotação máxima do Plenário é de 240 pessoas, eventos com um número maior de participantes deverão ser realizados em outro local, sendo a contratação de buffet realizada em processo separado deste.

5.3. Os serviços de **Coffee Break** e/ou **Brunch** poderão requerer a disposição de cardápios em mais de um local e a reposição de alimentos em mais de um horário do dia.

5.4. A quantidade de auxiliares e garçons neste caso ficará a critério da CONTRATADA, desde que sejam garantidos os requisitos exigidos no presente contrato.

CLÁUSULA VI - DAS OPÇÕES DE PRATOS: A preparação dos pratos deverá ser dimensionada conforme o tipo de evento e número de convidados, podendo incluir as seguintes opções de pratos:

- a) **Lanches Quentes:** mini sanduíches de carne louca, mini cachorros-quentes, e mini hambúrgueres;
- b) **Lanches Naturais:** sabor patê de frango, peito de peru defumado, e presunto com queijo, todos acompanhando alface, tomate, cenoura ralada e maionese;
- c) **Finger Foods:** caldo de mandioca com carne, caldo verde, caldo de abóbora com carne seca, cuscuz paulista, e espetinho de frango empanado;
- d) **Croissants Recheados:** sabor frango, calabresa, queijo, e presunto com queijo;
- e) **Tortas Salgadas:** sabor frango com requeijão, calabresa com queijo, e presunto com queijo;
- f) **Salgados Fritos:** coxinha de frango, quibe de carne, rissole de presunto com queijo, e bolinha de queijo;
- g) **Salgados Assados:** mini esfiha fechada de carne ou frango, mini empada de frango ou palmito, e mini quiche lorraine ou de alho-poró;
- h) **Café Colonial:** tábua de frios, ovos mexidos, e salada de frutas;
- i) **Pães:** torrada, pão de forma, pão francês, brioche, pão de leite, tortilha, tapioca, e pão de queijo;
- j) **Patês, Geleias e Cremes:** patê de presunto, atum, sardinha, alho, ou azeitona, geleia de laranja, amora, morango, frutas vermelhas ou frutas amarelas, húmus, e guacamole;
- k) **Bolos:** laranja, coco, chocolate, cenoura com chocolate, fubá com goiabada, limão, e milho;
- l) **Petit Four:** mini queijadinha, mini tortinha de frutas, mini bomba de chocolate, mini carolina de chocolate ou limão, e casadinho;
- m) **Sucos Naturais:** laranja, uva, maracujá, abacaxi, pêssego, e caju;
- n) **Refrigerantes Tradicionais:** cola, guaraná, soda limonada, laranja, uva, e tutti-frutti;
- o) **Refrigerantes Zero Açúcar:** mesmas opções de sabores dos refrigerantes tradicionais;



CÂMARA MUNICIPAL DE DIADEMA

ESTADO DE SÃO PAULO

p) **Águas:** água saborizada e água com gás.

6.1. Todos os eventos servirão água mineral, que será disponibilizada pela CONTRATANTE.

6.2. Todos os alimentos e bebidas deverão estar identificados com placas.

6.3. Caso a CONTRATANTE deseje acrescentar uma opção entre os pratos listados, essa inclusão deverá ser de comum acordo entre as partes e registrada em ofício a ser arquivado junto do contrato.

CLÁUSULA VII - DOS CARDÁPIOS: Cada tipo de buffet contará com um cardápio distinto, com variedade de pratos escolhidos dentre as opções listadas na Cláusula VI deste instrumento.

7.1. O Gabinete da Presidência estabelecerá, no ato de emissão da Ordem de Serviço à CONTRATADA, qual buffet será servido no evento e as opções de cada prato a serem oferecidas no evento, conforme a listagem abaixo:

7.1.1. COQUETEL

- a) 01 (uma) opção de lanche quente;
- b) 01 (uma) opção de lanche natural;
- c) 02 (duas) opções de *finger foods*;
- d) 02 (duas) opções de croissants recheados;
- e) 01 (uma) opção de torta salgada;
- f) 02 (duas) opções de salgados fritos;
- g) 02 (duas) opções de salgados assados;
- h) 01 (uma) opção de café colonial;
- i) 02 (duas) opções de patês, geleias e cremes;
- j) 02 (duas) opções de pães;
- k) 02 (duas) opções de bolos;
- l) 02 (duas) opções de *petit four*;
- m) 02 (duas) opções de sucos naturais;
- n) 02 (duas) opções de refrigerantes tradicionais;
- o) 01 (uma) opção de refrigerante zero açúcar.

7.1.2. BRUNCH

- a) 01 (uma) opção de lanche quente;
- b) 02 (duas) opções de lanches naturais;
- c) 01 (uma) opção de *finger food*;
- d) 01 (uma) opção de croissant recheado;
- e) 01 (uma) opção de torta salgada;



CÂMARA MUNICIPAL DE DIADEMA

ESTADO DE SÃO PAULO

- f) 01 (uma) opção de salgado frito;
- g) 01 (uma) opção de salgado assado;
- h) todas as opções do café colonial;
- i) 03 (três) opções de patês, geleias e cremes;
- j) 03 (três) opções de pães;
- k) 02 (duas) opções de bolos;
- l) 01 (uma) opção de *petit four*;
- m) 03 (três) opções de suco natural;
- n) 02 (duas) opções de refrigerantes tradicionais;
- o) 01 (uma) opção de refrigerante zero açúcar;
- p) 01 (uma) opção de água.

7.1.3. COFFEE BREAK

- a) 01 (uma) opção de lanche natural;
- b) 01 (uma) opção de torta salgada;
- c) 01 (uma) opção de salgado frito;
- d) 01 (uma) opção de salgado assado;
- e) 01 (uma) opção de bolo;
- f) 01 (uma) opção de pão combinada com 01 (uma) opção de patê, geleia ou creme, já preparados juntos;
- g) 01 (uma) opção de *petit four*;
- h) 02 (duas) opções de suco natural
- i) 01 (uma) opção de água.

CLÁUSULA VIII – DOS PADRÕES MÍNIMOS DE QUALIDADE:

8.1. CARDÁPIO E INGREDIENTES

8.1.1. A CONTRATADA deverá utilizar, na preparação do cardápio, somente alimentos frescos e de qualidade, com procedência comprovada.

8.1.2. O ponto de cozimento também deverá ser observado, a fim de evitar que sejam servidos pratos encruados ou passados do ponto de cozimento.

8.1.3. Para os pratos frios, não serão aceitos refeições ou ingredientes congelados.

8.1.4. Os itens servidos deverão apresentar sabor agradável, aspecto saudável, e nunca deverão ser aproveitadas sobras de outros preparos ou de dias anteriores.

8.1.5. Os alimentos preparados deverão obedecer, em todas as fases, as técnicas corretas de culinária, serem saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características



CÂMARA MUNICIPAL DE DIADEMA

ESTADO DE SÃO PAULO

próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação, sejam físicos, químicos e/ou biológicos, no sentido de assegurar a maior preservação possível dos nutrientes.

8.1.6. Os funcionários da contratada deverão empregar hipoclorito de sódio para a assepsia das verduras e frutas utilizadas no preparo dos alimentos.

8.1.7. A substituição do hipoclorito de sódio por produto equivalente deverá ser devidamente justificada e submetida ao crivo da CONTRATANTE.

8.1.8. Os pratos deverão ter uma apresentação impecável, e o serviço de atendimento deverá ser cortês e eficiente.

8.1.9. Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da CONTRATADA e, subsidiariamente, no local do evento.

8.1.10. Será admitida a utilização de produtos semielaborados, desde que considerados essenciais ao processo.

8.1.11. A CONTRATADA deverá garantir o acondicionamento dos alimentos de maneira que preserve sua qualidade e integridade física, bem como o resfriamento adequado das bebidas.

8.1.12. A quantidade a ser servida deve estar adequada ao número de convidados, não devendo denotar escassez, sobretudo para os convidados servidos por último.

8.1.13. Os alimentos devem estar harmoniosamente dispostos nas travessas e bandejas, inclusive no que se refere à suficiente e adequada distribuição e reposição.

8.1.14. A CONTRATADA deverá demonstrar pontualidade na entrega dos serviços e moderada flexibilidade para atender eventuais alterações ou solicitações adicionais.

8.1.15. A CONTRATADA deverá garantir o estrito cumprimento de todas as normas de higiene e segurança alimentar, em todas as etapas do processo.

8.1.16. Os pratos deverão ser preparados observando a legislação vigente, e os alimentos e bebidas deverão ser fornecidos em embalagens apropriadas, que os protejam contra possíveis danos causados durante o transporte, mantenham a higiene e conservação necessárias, e respeitem as normas sanitárias, observando a Cartilha de Boas Práticas para Serviços de Alimentação da ANVISA e os critérios de sustentabilidade.

8.1.17. O transporte das matérias-primas, insumos e produtos elaborados ou semielaborados deverá ser realizado em veículo próprio da CONTRATADA, apropriado para esse transporte,



CÂMARA MUNICIPAL DE DIADEMA

ESTADO DE SÃO PAULO

devidamente higienizado e climatizado, e com recipientes térmicos, de fechamento hermético, para o devido acondicionamento dos gêneros alimentícios.

8.2. UTENSÍLIOS E INSUMOS

8.2.1. Os funcionários da CONTRATADA deverão manter os equipamentos e acessórios utilizados na prestação dos serviços em perfeitas condições de uso e higiene, apresentando-os sempre acondicionados em embalagens adequadas, a fim de evitar contaminações durante o traslado.

8.2.2. Os materiais a serem utilizados nos serviços deverão ser de boa qualidade e em quantidade suficiente para atender aos serviços.

8.2.3. Os talheres de mesa e de serviço, bandejas, baixelas, travessas, bules, açucareiros, porta-adoçantes, dentre outros, deverão ser em inox ou qualidade superior, de modelo liso, sem ornamentos excessivos.

8.2.4. As jarras para água e sucos deverão ser de vidro fino, inox ou qualidade superior, também de modelo liso e sem ornamentos excessivos.

8.2.5. As louças deverão ser em porcelana branca, lisa, podendo haver somente frisos discretos.

8.2.6. As toalhas e sobretoalhas deverão ser em algodão liso, na cor branca e azul marinho, sem quaisquer desenhos ou estampas.

8.2.7. Os guardanapos deverão ser em papel branco, liso e de boa qualidade.

8.2.8. As mesas deverão estar impecavelmente dispostas, com toalhas bem passadas, e pratos, copos, talheres e demais apetrechos perfeitamente limpos, colocados com espaçamento e alinhamento preciso entre cada lugar.

8.2.9. Na arrumação das mesas deverão sempre ser utilizadas toalhas até tocar o chão, sem sobras ou dobras que possam provocar acidentes, bem como sobre toalhas a meia altura do chão.

8.2.10. Na arrumação dos buffets, deve-se considerar uma adequada relação entre os diversos tipos de pratos e a aproximação entre eles.



CÂMARA MUNICIPAL DE DIADEMA

ESTADO DE SÃO PAULO

8.2.11. Os materiais a serem utilizados serão definidos pela CONTRATADA no momento da solicitação do serviço, em função do tamanho e do tipo do evento, e informados à CONTRATANTE para separação do espaço.

CLÁUSULA IX - DOS DEVERES DA CONTRATADA: Além das obrigações constantes no Termo de Referência, são deveres da CONTRATADA:

- a) Responsabilizar-se pelo fiel cumprimento dos encargos assumidos na contratação e pelos demais encargos que lhe serão atribuídos segundo a legislação vigente;
- b) Comunicar à CONTRATANTE qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos necessários;
- c) Manter durante toda a execução deste contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação;
- d) Manter sempre atualizados os seus dados cadastrais, alteração da constituição social ou do estatuto, conforme o caso;
- e) Substituir imediatamente, às suas expensas, os alimentos que estiverem fora das especificações, ou quando se apresente insalubre ou com vestígios de deterioração;
- f) Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados, e responder por danos causados diretamente a terceiros ou à Câmara Municipal de Diadema, independentemente da comprovação de sua culpa ou dolo na execução do contrato;
- g) Assumir toda a responsabilidade pelos custos diretos e indiretos e por quaisquer obrigações trabalhistas e previdenciárias, contribuições fiscais, parafiscais e comerciais, adicionais de insalubridade e periculosidade, taxas públicas, taxas de administração, fretes, custos de carga e descarga, seguros, custos de deslocamento de pessoal, validades e garantias, e despesas relacionadas a acidentes de trabalho, alimentação, transporte ou outro benefício de qualquer natureza merecido pelos trabalhadores, e quaisquer outros ônus decorrentes da execução do serviço;
- h) Assumir e reembolsar eventuais condenações judiciais de qualquer natureza que forem devidas a empregados ou subcontratados pelo desempenho dos serviços objeto desta contratação, isentando a Câmara Municipal de Diadema de qualquer vínculo ou ônus direto com trabalhadores, prestadores de serviços ou fornecedores relacionados a este contrato e de qualquer cobrança adicional por decorrência de obrigações com estes;
- i) Exigir que seus trabalhadores mantenham um comportamento cortês, profissional e simpático durante o atendimento aos usuários;
- j) Treinar e capacitar periodicamente os empregados em boas práticas para redução de desperdícios;
- k) Nomear preposto responsável pelos contatos e organização para realização dos serviços, com o propósito de garantir o bom andamento deles, coordenando, fiscalizando e ministrando a orientação necessária aos executantes dos serviços;



CÂMARA MUNICIPAL DE DIADEMA

ESTADO DE SÃO PAULO

- l) Promover a destinação final ambientalmente adequada para rejeitos decorrentes das atividades desempenhadas na execução do objeto;
- m) Responsabilizar-se exclusivamente pelo pagamento de encargos trabalhistas dos prestadores de serviço alocados para a sede da Câmara Municipal de Diadema;
- n) Responsabilizar-se pela reparação ou indenização à CONTRATADA de prejuízos a que der causa qualquer um de seus funcionários durante a prestação de serviço, seja danificando equipamento, avariando a estrutura do prédio, ou causando o descarte de insumos a que porventura tenha acesso.

CLÁUSULA X - DOS DEVERES DA CONTRATANTE: Além das obrigações constantes no Termo de Referência, são deveres da CONTRATANTE:

- a) Acompanhar, fiscalizar, e avaliar o cumprimento da execução dos serviços ora contratados;
- b) Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;
- c) Efetuar o(s) pagamento(s) na data aprezada;
- d) Encaminhar as solicitações para execução do serviço no prazo mínimo discriminado;
- e) Cumprir com as demais obrigações constantes no Edital, neste Termo de Referência e outras previstas em Contrato.

CLÁUSULA XI – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL: O Edital de Licitações nº 001/2026 e seus Anexos são partes integrantes deste Contrato, sendo dispensável a reprodução de suas cláusulas neste instrumento.

CLÁUSULA XII – DA VIGÊNCIA: A presente contratação terá vigência de doze meses, podendo ser prorrogada, caso haja interesse das partes, nos termos do artigo 107 da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA XIII – DA RESCISÃO: A rescisão poderá dar-se nos casos previstos em Lei, sempre garantido o direito do contraditório e ampla defesa, ou unilateralmente com aviso por escrito em prazo não inferior a 90 (noventa) dias do vencimento do contrato.

13.1. O prazo em comento deverá ser respeitado pela CONTRATADA, caso não haja interesse na renovação contratual.

CLÁUSULA XIV – DO VALOR GLOBAL: O valor global desta contratação é de **R\$ 84.500,00 (oitenta e quatro mil e quinhentos reais)**, onerando os recursos da dotação do Orçamento Programa para os Exercícios Financeiros de 2026/2027, consignadas sob nº 00.00.01.0038.2190.339039 – Organização das Atividades Legislativas – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica.



CÂMARA MUNICIPAL DE DIADEMA

ESTADO DE SÃO PAULO

CLÁUSULA XV – DO REAJUSTE: O valor do contrato será reajustado anualmente, de acordo com os índices oficiais do IPCA-IBGE, acumulado em doze meses.

CLÁUSULA XVI – DO PAGAMENTO: Os pagamentos serão efetuados em até 10 (dez) dias úteis, contados do início do mês subsequente à execução dos serviços, quando as ordens de serviço do mês em avaliação serão consideradas como recebidas em definitivo.

16.1. Quaisquer atrasos no envio da nota fiscal ou sua prévia correrão por conta da CONTRATADA, dilatando o prazo da CONTRATANTE para os trâmites de pagamento.

CLÁUSULA XVII – DAS SANÇÕES: Pela inexecução total ou parcial das obrigações assumidas, a Administração reserva-se o direito de aplicar à CONTRATADA:

- a) Multa de 0,4% (quatro décimos por cento) ao dia, pelo descumprimento parcial do contrato, até o limite de 30 (trinta) dias;
- b) Multa de 0,6% (seis décimos por cento) ao dia, a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia até o limite de 30 (trinta) dias, quando será considerado o contrato rescindido de pleno direito, com aplicação das sanções previstas pelos Art. 156 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021;
- c) Multa correspondente a diferença de preços resultante de novo pregão realizado pela Administração e demais prejuízos a que der causa.

17.1. Se os pagamentos das multas não forem satisfeitos no prazo fixado, sua cobrança será efetuada judicialmente.

CLÁUSULA XVIII – DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO: A autoridade competente nomeará, através de ato próprio, os servidores responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato.

18.1. Caberá a Fiscalização:

- a) Acompanhar a realização do serviço, o qual deverá atender plenamente ao descritivo deste Termo de Referência;
- b) Reportar à Gestão de Contratos toda e qualquer ocorrência fora do escopo da realização do serviço;
- c) Preencher o Instrumento de Medição de Resultados (IMR) e o Ateste de Recebimento para cada Ordem de Serviço executada;
- d) Submeter o IMR à CONTRATADA para verificação e eventual adequação da nota fiscal;
- e) Instruir o Processo de Execução e Pagamento com as documentações de habilitação e atualizações dos dados cadastrais da CONTRATADA, e os Atestes de Recebimento, IMR, notas fiscais e demais documentos necessários para ao correto pagamento dos serviços prestados.



CÂMARA MUNICIPAL DE DIADEMA

ESTADO DE SÃO PAULO

18.2. A fiscalização não exclui e nem reduz a integral responsabilidade da CONTRATADA por quaisquer irregularidades constatadas, inclusive perante terceiros e as resultantes de utilização de pessoal inadequado ou sem a qualificação técnica necessária, inexistindo em qualquer hipótese corresponsabilidade por parte da CONTRATANTE.

CLÁUSULA XIX – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS: Todas as dúvidas ou controvérsias resultantes deste contrato, bem como os casos omissos, serão tratadas à luz da Lei Federal nº 14.133/2021.

19.1. Nos termos do artigo 125 da Nova Lei de Licitações, a CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e supressões que se fizerem às compras, em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

CLÁUSULA XX – DO FORO: Para solução de quaisquer questões ou controvérsias, fica, desde já eleito o FORO da Comarca de Diadema, nos termos do artigo 92, § 1º da Lei Federal nº 14.133/2021, com renúncia expressa a qualquer outro.

E assim, por estarem justas e acordadas, as partes assinam este termo de contrato em 02 (duas) vias de igual teor e forma e para o mesmo fim, juntamente com as testemunhas abaixo arroladas.

Diadema, 05 de maio de 2.026.

CONTRATANTE:

Assinado eletronicamente por:
RODRIGO CAPEL
CPF: ***.027.958-**
Data: 06/05/2026 11:28:17 -03:00



CÂMARA MUNICIPAL DE DIADEMA

RODRIGO CAPEL
Presidente

CONTRATADA:

MARIA CLAUDIA DOS SANTOS LACERDA 26636900822

MARIA CLAUDIA DOS SANTOS LACERDA
Sócia

TESTEMUNHAS:

- 1.
- 2.

Contrato nº 004/2026
Página 12 de 12



Assinaturas do documento



"004.2026 BUFFET MARIA CLAUDIA"

Código para verificação: **R8MTM86C**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



RODRIGO CAPEL (CPF: *****.027.958-****) em 06/05/2026 às 11:28:17 (GMT-03:00)

Emitido por: "Techcert", emitido em 14/04/2026 - 16:03:38 e válido até 14/04/2027 - 16:03:38.

(Assinatura Techcert)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://cm-diadema.solarbpm.softplan.com.br/atendimento/conferenciaDocumentos> e informe o processo **CMD 000582/2026** e o código **R8MTM86C** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.