

TERMO DE REFERÊNCIA

1. Do Objeto

1.1. Registro de preços para aquisição de serviços de Coffee Break, Pacote de bombons, Kit Lanches, Decorações e pães para atender as demandas das unidades da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social.

2. Do Quantitativo, Preços e Descrições dos objetos.

2.1 Disposição geral de quantitativos.

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unitário	Preço Total
1	Bombons (Pacote)	PCT	118	R\$58,50	R\$ 6.903,00
2	Decoração II	UN	30	R\$ 1.653,33	R\$49.599,90
3	Decoração	UN	30	R\$ 1.400,00	R\$42.000,00
4	Kit Lanche	UN	70.960	R\$10,50	R\$ 745.080,00
5	Pão de leite	KG	500	R\$24,00	R\$12.000,00
6	Pão francês	KG	1.200	R\$ 16,83	R\$20.196,00
7	Serv. Coffee Break.	SV	18.560	R\$ 26,36	R\$489.241,60

VALOR TOTAL: R\$1.365.020,50

Observação: A relação se apresenta em ordem alfabética em razão da disposição dos produtos e serviços que é feita de forma automática no sistema Sonner, ERP (Enterprise Resource Planning) utilizado pela prefeitura de Ouro Preto.

2.2 Disposição de itens por lote.

Lote I – Descrição Resumida, Quantitativo e Custos – Alimentos.

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unitário	Preço Total
1	Bombons (Pacote)	PCT	118	R\$58,50	R\$ 6.903,00

2	Kit Lanche	UN	70.960	R\$10,50	R\$ 745.080,00
3	Pão de leite	KG	500	R\$24,00	R\$12.000,00
4	Pão francês	KG	1.200	R\$ 16,83	R\$20.196,00
5	Serv. Coffee Break.	SV	18.560	R\$ 26,36	R\$489.241,60

Valor Total R\$: 1.273.420,60

Lote II – Descrição Resumida, Quantitativo e Custos – Serviços de Decoração.

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Pessoas/Evento	Preço Unitário	Preço Total
8	Decoração I	UN	30	N.A	R\$ 1.400,00	R\$42.000,00
9	Decoração II	UN	30	N.A	R\$ 1.653,33	R\$49.599,90

Valor Total R\$: 91.599,90

VALOR TOTAL LOTES: R\$1.365.020,50

2.3 Descrição detalhada dos itens mencionados nos itens 2.1.

Item	Descrição
1	Coffee Break: 250 ml de Coca-Cola e Guaraná Antártica por pessoa (incluir a opção light/diet/zero); 250 ml de suco por pessoa nos sabores uva, pêssego, abacaxi com hortelã (incluir a opção light/diet/zero); 100 ml de achocolatado qualidade similar ou superior a Toddy ou Nescau.; 50 ml de café por pessoa (com e sem açúcar.); 07 unidades de pães de queijo por pessoa (20 gramas por pão de queijo aproximadamente); 200 gramas de salgados tradicionais por pessoa, sendo 3 variedades; Mini sanduíches (de aproximadamente 100 gramas por pessoa) de pão de pão de batata com patê de frango, presunto, mussarela, alface e tomate por pessoa; 02 pedaços de aproximadamente 80 gramas por fatia (Um décimo de cada sabor) de bolo por pessoa, tendo disponíveis os sabores chocolate, coco, baunilha, cenoura com cobertura de chocolate, laranja, limão com cobertura. * - Incluso a montagem da mesa e 01 pessoa para reposição

	** - Inclusos recipientes para o correto servimento das bebidas e alimentos como bandejas, copos para bebidas, guardanapos, colheretes (opção de descartáveis se necessário) e outros materiais identificados como necessário pela contratada.
2	Pacote Bombom recheado – Com creme de castanha de caju e coberto com chocolate ao leite, pensando 21,5 gramas a unidade, pacote de 1 KG.
3	Kit Lanche – Composto dos seguintes itens: 1 unidade de pão de sal de aproximadamente 50 gramas, queijo mussarela (1 fatia de 20 gramas), presunto (1 fatia de 20 gramas), embalado em plástico filme, 1 unidade de suco concentrado de 200 ml, embalagem tetra park, sabores variados como: pêssego, uva, goiaba, manga, laranja, etc. 1 fruta da época sendo : banana-prata, mexerica pokan ou maçã. 1 unidade de papel branco tipo celulose, dimensões aproximadas 24 cm x 24 cm, 1 unidade de bolinho de chocolate com recheio em embalagem individual, pesando aproximadamente 20 g a 30 g, 1 unidade de bombom, 1 embalagem tipo saco em plástico fino e transparente, dimensões aproximadas 30 cm x 15 cm, devidamente lacrada. As bebidas deverão estar geladas.
4	Pão Tipo Francês – Formato uniforme com adição de sal composto de farinha de trigo, especial, água, sal e fermento químico. Deverão ter um peso aproximado de 50 gramas cada., sendo acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro.
5	Pão de leite – Peso de aproximadamente 50 gramas. Produto obtido pela cocção em condições técnicas e higiênico sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes, miolo branco e casca de cor dourada, brilhante e homogênea. Sendo acondicionados em sacos em polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o

	produto seja entregue íntegro.
6	Decoração I: 01 arranjo de mesa com no mínimo 60 cm de altura e 50 cm de largura, em flores naturais da época, para a mesa de Buffet; 01 arranjo de chão com no mínimo 50 cm de altura e 1 m de largura, em flores naturais da época, para a frente da mesa de honra; 02 colunas, com arranjos de flores naturais da época, com no mínimo 60 cm de altura e 50 cm de largura; toalhas retangulares em tecido jacquard e/ou similar para cobertura total das mesas, medindo aproximadamente 3,5 m x2,5 cor a combinar. Nos arranjos podem conter: Rosas, lírios, junco, aspargo, vassoura, tulipas, copo de leite, gérbera, lisiantus, chuva de prata e outras plantas necessárias ao acabamento do arranjo, também deve estar incluso o vaso, tijolo de espuma e demais itens necessários.
7	Decoração II: 01 arranjo de chão com no mínimo 50 cm de altura e 1 m de largura, em flores naturais a época, para frente da mesa de honra; toalhas retangulares em tecido jacquard e/ou similiar para cobertura total das mesas, medindo aproximadamente 3,5mx2,5m cor a combinar. Nos arranjos podem conter: Rosas, lírios, junco, aspargo, vassoura, tulipas, copo de leite, gérbera, lisiantus, chuva de prata e outras plantas necessárias ao acabamento do arranjo, também deve estar incluso o vaso, tijolo de espuma e demais itens necessários.

3. DA JUSTIFICATIVA

3.1 Abrigos Institucionais

Se faz necessária para atender os residentes no Abrigo Institucional para Crianças (Casa Lar) e Abrigo Institucional de Adolescentes de Ouro Preto, a fim

de tornar o ambiente o mais próximo de um ambiente familiar, uma vez que são abrigados nas casas por períodos integrais, crianças e adolescentes vítimas de maus-tratos, violência doméstica, abandono, entre outros. A aquisição de tais itens se justifica com o objetivo de realizar as confraternizações nas unidades, como aniversários dos internos, dia das crianças e natal, dentre outros eventos.

3.1.1 Quantitativos Abrigos

Para os abrigos institucionais, por se tratar de um levantamento para 12 meses, foi considerado para o Abrigo dos Adolescentes capacidade de 20 acolhidos, atendendo crianças de ambos sexos e adolescentes do sexo feminino e o Abrigo das Crianças (Casa Lar) com capacidade de 10 acolhidos, atendendo adolescentes do sexo masculino. As duas unidades de acolhimento possuem atividades ininterruptas, funcionando 24 horas por dia. A necessidade de alimentos deve ser calculada com a lotação máxima, pois as unidades de acolhimento podem e devem acolher crianças e adolescentes em violação de direitos a qualquer momento.

3.2 CRAS/CREAS

Faz se necessária a aquisição, uma vez que o CRAS (Centro de Referência da Assistência Social) e o CREAS (Centro de Referência Especializado da Assistência Social) realizam diversos eventos e comemorações, cujo público-alvo são famílias referenciadas no PAIF/CRAS e PAEFI/CREAS, Beneficiárias do Programa Bolsa Família, Medidas Sócio-educativas, Serviços de Convivência e Fortalecimento de Vínculos, Programa Socialização, Programa Conviver, etc. Tais eventos têm o objetivo de inserir essas pessoas no convívio social e fortalecer os vínculos familiares.

3.2.1 Quantitativos CRAS e CREAS

Para as unidades do CRAS e unidade do CREAS (além da possibilidade de eventual criação de segunda unidade do CREAS) foram levados em consideração para quantificação dos itens datas comemorativas como dia internacional da mulher, dia mundial da saúde, dia das mães, dia internacional da família, dia do combate infantil, festa junina, publicação do ECA, dia dos pais, dia nacional da pessoa com deficiência, dia nacional do idoso, dia das crianças, confraternizações de final de ano, além dos aniversários das 05 unidades fixas do CRAS, CRAS itinerante, aniversário do CREAS, além das palestras, oficinas e encontros que acontecem nas mencionadas unidades.

3.3 Centro POP

A Política Nacional para a População em Situação de Rua define as pessoas que se encontram nessa condição como grupo heterogêneo, que possui a pobreza extrema como algo comum, os vínculos familiares interrompidos ou fragilizados e a inexistência de moradia convencional regular. Este grupo utiliza os logradouros públicos e as áreas degradadas como espaço de moradia e de sustento, de forma temporária ou permanente, bem como as unidades de acolhimento para pernoite temporário ou como moradia provisória (BRASIL, 2009).

Dito isto, cumpre a Assistência Social realizar o acompanhamento especializado a estas pessoas, visando prevenir agravamentos das situações de risco pessoal e social, além de possibilitar a construção do processo de saída das ruas, por meio de intervenções em rede e o acesso aos benefícios socioassistenciais (GESUAS, 2018).

De acordo com as orientações técnicas, o Centro de Referência Especializado para a População em Situação de Rua (CENTRO POP) tem como objetivo promover o atendimento especializado à referida população favorecendo o acesso a espaços de guarda de pertences, de higiene pessoal, provisão de

documentação, de alimentação, além de proporcionar vivências para o alcance da autonomia, estimulando a organização, a mobilização e a participação social e o acesso às políticas públicas; com funcionamento de segunda-feira a sexta-feira de 08hs as 17hs.

A partir do trabalho que vem sendo realizado pela Assistência Social com a População em Situação de Rua, identificou-se a importância e necessidade do acesso à alimentação como direito garantido a esse segmento populacional.

Justifica-se que a alimentação seja viabilizada no Centro POP tendo em vista que o município ainda não dispõe de outros serviços e equipamentos vinculados à política de Segurança Alimentar e Nutricional, como Restaurantes Populares por exemplo.

Por fim, cumpre dizer que sendo o Centro POP é um equipamento que integra a Proteção Social Especial de Média Complexidade do Sistema Único de Assistência Social – SUAS que atende a complexidade das situações de riscos e violações de direitos vivenciadas pela população em situação de rua, tem como fundamental papel alcançar os objetivos propostos pela Política Nacional para a População em Situação de Rua visando atender e garantir aos direitos dessa população.

3.3.1 Quantitativo Centro Pop

Com base no levantamento realizado pela equipe técnica de referência, atualmente, estão cadastradas em média 80 pessoas em situação de rua no território de Ouro Preto/MG. É importante salientar que o público contemplado pelas políticas públicas do Centro POP em significativas vezes não dispõem de renda, condições de realocação de no mercado de trabalho

e não possuem sequer residência, sendo um dos públicos mais vulneráveis contemplados pelas políticas públicas do Município de Ouro Preto.

3.4 Sobre o Programa Jovens de Ouro 2.0

O programa do Município de Ouro Preto " Jovens de Ouro 2.0" foi instituído pela LEI Nº 1.272 DE 20 DE ABRIL DE 2022 e destina-se à formação cidadão e profissional, sendo instrumento de fomento ao primeiro emprego, valorizando o potencial e promovendo o exercício laboral dos jovens. Sendo uma política pública voltada para a promoção do desenvolvimento local, inclusivo e sustentável através da capacitação e inserção do jovem no mercado de trabalho. O Programa será gerido como política pública voltada aos jovens, através da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social em parceria com a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico.

3.4.1 Quantitativo Jovens de Ouro

Na estimativa de quantitativo, considera-se que serão selecionados 250 jovens por semestre, totalizando 500 jovens anualmente e que estes terão atividades presenciais ao menos duas vezes na semana, necessitando alimentação em razão de alguns eventos presenciais possuírem duração prolongada. visto que por se tratar de jovens pertencentes a famílias em situação de vulnerabilidade social, dificilmente conseguirão arcar com os custos de alimentação fora de suas residências.

3.5 Centro de Referência LGBTQIAPN+

O Centro de Referência e Acolhimento LGBTQ+ (CRA LGBTQ+) é um espaço criado para oferecer acolhimento, serviços e apoio à população LGBTQIAPN+. Os serviços oferecidos incluem:

Atendimento psicossocial: psicólogos e assistentes sociais oferecem apoio individual e em grupo para lidar com questões como preconceito, discriminação, violência, identidade de gênero e orientação sexual.

Orientação jurídica: profissionais do direito orientam sobre direitos da população LGBTQIAPN+ e auxiliam na busca por justiça em casos de violência ou discriminação.

Acolhimento de vítimas de violência: o centro oferece um espaço seguro para vítimas de violência física, psicológica ou verbal, e auxilia na busca por medidas de proteção.

Grupos de apoio: grupos de apoio reúnem pessoas LGBTQIAPN+ para compartilhar experiências, trocar informações e fortalecer laços de comunidade.

Atividades culturais e de lazer: o centro pode oferecer palestras, workshops, eventos culturais e atividades de lazer para a população LGBTQIAPN+.

3.5.1 Do quantitativo do centro LGBTQIAPN+.

Em razão do Centro possuir diversas atividades como palestras e workshops que tendem a ter um prolongamento significativo de tempo, conforme calendário anexo ao Estudo Técnico Preliminar, foi requisitado um quantitativo em maior volume de alimentação, que tende a ser utilizado em sua maioria.

3.6 Das Demais unidades da Secretaria de Desenvolvimento Social.

Em razão das unidades citadas anteriormente representarem 96,37% da demanda dos objetos citados no presente termo de referência, pelo restante do quantitativo ter sido realizado para cobrir eventuais pontuais da Secretaria de Desenvolvimento Social e o processo ser registro de preços, não haverá maiores detalhes no presente do documento sobre o quantitativo, diferente do que foi apresentado no estudo técnico preliminar.

3.7 Aquisição de pacotes de bombons

A aquisição em separado aos Serviços de Coffee Break dos pacotes de bombons justifica-se em razão das datas comemorativas que a Secretaria de Desenvolvimento Social utiliza o alimento como lembranças aos servidores diretos, terceirizados e usuários e onde não há a presença dos serviços de Coffee Break.

4. DO PRAZO, DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO DOS PRODUTOS

4.1. O objeto desta licitação refere-se a uma estimativa de utilização dos produtos e serviços, a serem disponibilizados durante 12 (doze) meses; assim, não poderão ser executados em uma única parcela, devendo haver execuções parciais, de forma a atender as quantidades estipuladas nos pedidos parciais/requisições emitidas pelo Órgão solicitante.

4.2. A licitante vencedora deverá fornecer o objeto em estrita conformidade com disposições e especificações do edital da licitação, de acordo com o Termo de Referência e à proposta de preços apresentada.

4.3. A entrega dos produtos, será de forma parcelada, na medida da necessidade, através de servidores previamente autorizados, farão as

solicitações dos produtos junto à contratada, mediante formulário próprio de Ordem de Fornecimento, emitido pelo encarregado responsável.

4.4. Correrão por conta da contratada todas as despesas com embalagens, transportes, decorrentes da entrega dos produtos.

4.5. A contratante deverá informar a contratada com no mínimo 04 (quatro) dias úteis de antecedência para fornecimento dos produtos e serviços presentes no termo de referência.

4.6. Os produtos deverão ser preparados com produtos **de primeira qualidade (o mesmo aplicando-se para os serviços)**, para consumo imediatos e prestação de serviços imediatos, e deverão estar de acordo com as normas estabelecidas pela vigilância sanitária local, não sendo aceito em nenhuma hipótese produtos reaproveitados, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis somada a troca imediata dos produtos que não estiverem dentro das especificações do presente termo de referência.

4.6.1 Entende-se por primeira qualidade:

4.6.1.1 Para serviços de Coffee Break.

A CONTRATADA deverá fornecer os itens descritos abaixo, em quantidades suficientes para atender ao número de pessoas estipulado previamente pelo CONTRATANTE, conforme o cronograma de eventos. Os itens deverão estar em conformidade com as especificações de qualidade e higiene estabelecidas:

Refrigerante: Deverá ser servido refrigerante em versões regular e diet, devidamente refrigerados e de marcas de boa qualidade.

Café: O café deverá ser fresco, de torra média, preparado no dia do evento e mantido quente durante todo o serviço, sem apresentar amargor excessivo ou sabor queimado.

Leite com Achocolatado: Deverá ser oferecido leite integral ou desnatado, quente ou frio, acompanhado de achocolatado em pó de qualidade, preparado de forma homogênea.

Suco Natural: Os sucos deverão ser naturais ou integrais, frescos e servidos sem adição de açúcares ou conservantes artificiais, em variedade mínima de dois sabores.

Salgados: Deverão ser servidos salgados variados, como coxinhas, esfihas, quibes e outros similares, devidamente preparados e mantidos em temperatura adequada para consumo.

Bolo: O bolo deverá ser macio e fresco, podendo ser oferecido em sabores chocolate, coco, baunilha, cenoura com cobertura de chocolate, laranja, limão com cobertura, sem excesso de açúcar.

Higiene e Segurança Alimentar: Todos os alimentos e bebidas servidos deverão ser preparados e manuseados em conformidade com as normas sanitárias vigentes, estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). A CONTRATADA deverá garantir que os produtos estejam livres de contaminação e que os profissionais envolvidos no preparo e serviço estejam adequadamente treinados e utilizando equipamentos de proteção individual.

Serviço e Apresentação: A CONTRATADA deverá apresentar os produtos de forma adequada, em bandejas ou recipientes próprios para serviço de Coffee Break, mantendo a higiene e a temperatura ideal de cada item (bebidas frias e/ou geladas e refrigeradas e alimentos quentes mantidos aquecidos). O

serviço deverá ser executado por equipe treinada e atenciosa, devidamente identificada e em número suficiente para garantir a excelência no atendimento.

Reposição e Quantidade Adequada: A CONTRATADA se compromete a manter a reposição constante dos itens ao longo do evento, de forma que não haja escassez de alimentos ou bebidas durante o serviço, observando a demanda e o número de participantes informados pelo CONTRATANTE.

4.6.1.2 Serviços de Decoração

A prestação de serviços devem atender aos mais altos padrões de estética, funcionalidade e execução, criando ambientes visualmente impactantes, organizados e de acordo com o tema e as expectativas da contratada.

Projeto Personalizado: A decoração deve ser desenvolvida com base nas preferências do cliente e no tipo de evento. Um serviço de primeira qualidade oferecerá opções personalizadas, adaptando o projeto às necessidades específicas do evento.

Todos os detalhes citados no tópico de número 2 do presente termo de referência deverão estar inclusos na prestação de serviços.

4.6.1.3 Kits Lanche

Pão fresco com presunto e queijo: Pão macio e recém-preparado, com presunto e queijo de marcas reconhecidas, fatiados finamente e em boas condições de frescor.

Suco de caixinha concentrado (200 ml, Tetra Park): Bebida gelada, de alta qualidade, com sabor natural e sem conservantes artificiais.

Fruta da época: Uma unidade de fruta fresca, da época, em perfeitas condições, madura e sem machucados.

Bolinho de chocolate: Macio, com sabor equilibrado, embalado individualmente para manter o frescor.

Todos esses produtos seriam acondicionados em um saco fino e transparente, que proporciona uma apresentação limpa e organizada, garantindo a higiene e proteção dos alimentos até o consumo.

4..6.1.4 Pães

Especificações de Qualidade: Os pães fornecidos deverão ser frescos, produzidos no mesmo dia da entrega e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais legislações aplicáveis.

Padrão de Ingredientes: Os ingredientes utilizados na fabricação dos pães de sal e pães-de-leite deverão ser de alta qualidade, livres de contaminantes, aditivos químicos prejudiciais à saúde ou qualquer substância que comprometa a integridade dos produtos.

Características do Produto:

Pães de Sal: O produto deverá ser crocante por fora e macio por dentro, com sabor equilibrado e adequado ao consumo humano.

Pães de Leite: O pão de leite deverá ser macio e levemente adocicado, com aroma característico de leite e sem sinais de mofo, umidade excessiva ou qualquer alteração que comprometa a qualidade.

4.7. A contratada deverá fornecer produtos frescos, produzidos no mesmo dia em que serão consumidos; de boa procedência e que atenda a toda Legislação pertinente;

4.8. A contratada deverá efetuar a entrega dos produtos com 01 (uma) hora de antecedência quando destinados a eventos, no dia e local indicado pela Unidade Administrativa solicitante, contados do recebimento da requisição e nota de empenho, salvo se houver pedido formal de prorrogação deste, devidamente justificado pelo licitante/contratado e acatado pela ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL.

No caso das entregas dos pães de sal e pães-de-leite, as mesmas deverão ser em até 24 horas após a formalização dos pedidos.

4.9. A responsabilidade pelo recebimento dos materiais solicitados ficará a cargo dos servidores responsáveis da Secretaria, designados pela Administração Municipal, que deverá proceder à avaliação e diligência junto a nota fiscal.

4.10. Os produtos deverão estar de acordo com as exigências do Código de Defesa do Consumidor, especialmente no tocante aos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados ao uso a que se destinam ou lhes diminuam o valor, conforme diploma legal.

4.11. No ato da entrega, os produtos serão analisados em sua totalidade, sendo que aquele(s) que não satisfazer (em) à especificação exigida ser (ão) devolvido(s), à contratada.

4.12. Após a entrega dos produtos, caso esteja comprovado a má qualidade nas refeições, a contratada será notificada para saná-lo ou substituir, parcialmente ou na sua totalidade, a qualquer tempo, no prazo máximo de 1 (uma) hora às suas expensas, o produto que vier a ser recusado por apresentar má qualidade, alterações, irregularidade e reiterados vícios ao longo do prazo de validade e/ou apresente quaisquer características discrepantes às descritas neste Termo, ainda que constatados depois do recebimento dos produtos pela contratante, ficando a fornecedora ciente de que o ato do recebimento não importará sua aceitação.

4.13. A CONTRATADA deverá possuir Licença Sanitária expedida pelo Departamento de Vigilância Sanitária do Município em que possui sede, por se tratar de fornecimento de refeições.

4.14. A licitante vencedora deverá cumprir as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho.

4.15. Responsabilizar-se por danos a saúde dos comensais tais como: gastroenterites decorrentes de surtos de toxinas alimentares diagnosticadas de acordo com a portaria SVS – MS nº 451 de 19/09/97, a qual estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos para consumo.

4.16. A licitante vencedora sujeitar-se-á a mais ampla e irrestrita fiscalização (inclusive sanitária) por parte do município, para acompanhar o fornecimento das refeições, devendo a Contratada prestar esclarecimentos solicitados e atender às reclamações formuladas, inclusive quanto às entregas.

4.17 Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preço, a CONTRATANTE não será obrigada a firmar as contratações que dela poderá advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição

pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.

4.18. O município reserva-se o direito de avaliar, a qualquer momento, a qualidade dos produtos fornecidos pela licitante vencedora, a fim de evidenciar o cumprimento das exigências da Ata, podendo, quando necessário, solicitar documentos comprobatórios para fins de verificação.

4.19. A empresa vencedora deverá oferecer produtos de 1ª linha, ficando responsável em disponibilizar todo o material necessário para o perfeito fornecimento do objeto desta licitação, considerando incluídos nos preços todas as despesas, inclusive àquelas relativas a taxas, impostos, fretes, encargos sociais e demais despesas pertinentes ao objeto contratado;

4.20 O veículo de entrega dos produtos deverá estar adequado para transporte dos alimentos quanto a disposição dos produtos, temperatura interna, estrutura, higiene, dentre outros fatores, sendo vistoriado pela vigilância sanitária sempre que necessário.

4.21 Os produtos deverão ser entregues nos seguintes endereços:

Abrigo dos Adolescentes – Rua Maciel, nº 320, Alto da Cruz.

Abrigo das Crianças (CASA LAR) – Rua Coronel Serafim, nº 215, Antônio Dias

Centro POP – Rua Padre Tobias nº109, Antônio Dias.

CREAS – Rua Álvaro Bressan, nº125, Vila Itacolomy (Bauxita)

Casa da Juventude (Programa Jovens de Ouro 2.0) - Praça Doutor Benedito
Gonçalves Xavier, nº 140, Morro do Cruzeiro, Ouro preto – MG

Unidades CRAS:

CRAS São Cristóvão – Rua São Miguel Arcanjo, nº320, São Cristóvão

CRAS Santa Rita - Avenida José Leandro, 52, Santa Rita

CRAS Cachoeira- Rua Casa Branca, 164, São Francisco, Cachoeira do Campo

CRAS Antônio Pereira – Rodovia MG 129, n º130, Distrito de Antônio Pereira.

CRAS Padre Faria - Rua Desidério de Matos, 769, Padre Faria

Centro LGBTQIA+ - Rua Barão de Ouro Branco, nº 82, Antônio Dias – Ouro
Preto, MG

Conselho Tutelar Cachoeira do Campo – Rua Nsª das Dores, 181, Sta Luzia

Conselho Tutelar O.P – Rua Benedito Valadares, nº 99, Pilar – Ouro Preto –
MG

Delegacia da Mulher – Rua Professor Geraldo Nunes, nº 554, Bauxita – Ouro Preto – MG.

.

Família Acolhedora – Rua Conselheiro Santana, nº129, Pilar – Ouro Preto – MG

Sede Secretaria de Desenvolvimento Social – Rua Antônio de Albuquerque nº51, Pilar.

Vigilância Socioassistencial – Rua Doutor Orlando Ramos, nº 55, Vila São José.

5. Das Condições de pagamento

5.1. O pagamento dos materiais será realizado após a efetiva comprovação da entrega dos produtos e prestação dos serviços e será efetuado em até 30 dias contados a partir da apresentação da Nota Fiscal, vistadas pelo Secretário Municipal de Desenvolvimento de Social.

5.2. O fornecedor deverá apresentar Certidões Negativas de Débitos Fiscais e Trabalhistas, devidamente atualizadas

6. Das obrigações das Partes

6.1 Da Contratada

6.1.1. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

6.1.2. Entregar o material fielmente de acordo com as especificações técnicas constantes do item 02 do Termo de Referência e prestar a correspondente garantia nos prazos pactuados;

6.1.3. Efetuar a substituição dos itens constantes do item 02 do Termo de Referência em que se verifiquem danos em decorrência do transporte, bem como a embalagem aparentar estar danificada ou sem condições de uso e vencida, sendo a sua substituição providenciada no prazo de máximo de 05 (cinco) dias úteis a partir da notificação.

6.1.4. Responsabilizar-se por todas as despesas diretas ou indiretas tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados no cumprimento de suas obrigações resultantes da execução do contrato;

6.1.5. Cumprir prazos e condições estipulados neste Termo de Referência, observando-se as regras estabelecidas na Lei 14.133/21;

6.1.6. Responsabilizar por todo e qualquer dano que venha causar durante o transporte e a entrega dos materiais alimentícios, assumindo o ônus e a execução da respectiva entrega dos materiais constantes deste Termo de Referência;

6.1.7. Cumprir todas as normas internas, bem como aquelas que regulam as ações de higiene e segurança do trabalho;

6.1.8. Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela contratante;

6.1.9. A CONTRATADA deverá se responsabilizar pela qualidade dos produtos e serviços executados/fornecidos inclusive a promoção de readequações, sempre que detectadas impropriedades que possam comprometer a consecução do objeto contratado.

6.2 Da Contratante

6.2.1. Efetuar o pagamento ao fornecedor, quando a sua contratação, de acordo com o preço, os prazos e das condições estipuladas neste Termo de Referência;

6.2.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos produtos provisoriamente recebidos, de acordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na Proposta, para fins de aceitação e recebimentos definitivos;

6.2.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre as imperfeições ou irregularidades constatadas;

6.2.4. Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto deste Termo de Referência, que venham a ser solicitadas pelo Contratado;

6.2.5. Assegurar-se da boa qualidade dos produtos fornecidos;

6.2.6. Acompanhar e fiscalizar a execução do fornecimento, bem como atestar na Nota Fiscal/Fatura a efetiva entrega do objeto contratado e o seu aceite;

6.2.7. Aplicar a Adjudicatária as sanções regulamentares e contratuais.

7 – Do Prazo

7.1. O prazo de vigência da Ata deverá ser de 12 (doze) meses, podendo ser aditivada mediante transformação do documento em contrato.

8 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS CONFORME LEI 14.133/2021

8.1 Art. 155.O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

- I – dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II – dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III – dar causa à inexecução total do contrato;
- IV – deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V – não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI – não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII – ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII – apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX – fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

- X – comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI – praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII – praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

Art. 156. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

- I – advertência;
 - II – multa;
 - III – impedimento de licitar e contratar;
 - IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- § 1º Na aplicação das sanções serão considerados:
- I – a natureza e a gravidade da infração cometida;
 - II – as peculiaridades do caso concreto;
 - III – as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
 - IV – os danos que dela provierem para a Administração Pública;
 - V – a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

§ 2º A sanção prevista no inciso I do caput deste artigo será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do caput do art. 155 desta Lei, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

§ 3º A sanção prevista no inciso II do caput deste artigo, calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 desta Lei.

§ 4º A sanção prevista no inciso III do caput deste artigo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 desta Lei, quando não se justificar a imposição de

penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

§ 5º A sanção prevista no inciso IV do caput deste artigo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 desta Lei, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

§ 6º A sanção estabelecida no inciso IV do caput deste artigo será precedida de análise jurídica e observará as seguintes regras:

I – quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva de ministro de Estado, de secretário estadual ou de secretário municipal e, quando aplicada por autarquia ou fundação, será de competência exclusiva da autoridade máxima da entidade;

II – quando aplicada por órgãos dos Poderes Legislativo e Judiciário, pelo Ministério Público e pela Defensoria Pública no desempenho da função administrativa, será de competência exclusiva de autoridade de nível hierárquico equivalente às autoridades referidas no inciso I deste parágrafo, na forma de regulamento.

§ 7º As sanções previstas nos incisos I, III e IV do caput deste artigo poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do caput deste artigo.

§ 8º Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

§ 9º A aplicação das sanções previstas no caput deste artigo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

8.2 Art. 157. Na aplicação da sanção prevista no inciso II do caput do art. 156 desta Lei, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

8.3 Art. 158. A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 desta Lei requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

§ 1º Em órgão ou entidade da Administração Pública cujo quadro funcional não seja formado de servidores estatutários, a comissão a que se refere o caput deste artigo será composta de 2 (dois) ou mais empregados públicos pertencentes aos seus quadros permanentes, preferencialmente com, no mínimo, 3 (três) anos de tempo de serviço no órgão ou entidade.

§ 2º Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

§ 3º Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

§ 4º A prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será:

I - interrompida pela instauração do processo de responsabilização a que se refere o caput deste artigo;

II - suspensa pela celebração de acordo de leniência previsto na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;

III - suspensão por decisão judicial que inviabilize a conclusão da apuração administrativa.

8.4 Art. 160. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei 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, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

8.5 Art. 161. Os órgãos e entidades dos Poderes Executivo, Legislativo e Judiciário de todos os entes federativos deverão, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por eles 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.

Parágrafo único. Para fins de aplicação das sanções previstas nos incisos I, II, III e IV do caput do art. 156 desta Lei, o Poder Executivo regulamentará a forma de cômputo e as consequências da soma de diversas sanções aplicadas a uma mesma empresa e derivadas de contratos distintos.

8.6 Art. 162. O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado a multa de mora, na forma prevista em edital ou em contrato.

Parágrafo único. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas nesta Lei.

8.7 Art. 163. É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:

I - reparação integral do dano causado à Administração Pública;

II - pagamento da multa;

III - transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;

IV – cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;

V – Análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.

Parágrafo único. A sanção pelas infrações previstas nos incisos VIII e XII do caput do art. 155 desta Lei exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

9 – DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

9.1. As PARTES, por si e por seus colaboradores, obrigam-se a atuar no presente contrato em conformidade com a legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgão reguladores e/ou fiscalizadores sobre a matéria, em especial, a Lei Federal nº 13.709/2018.

9.2. No presente contrato, a CONTRATANTE assume o papel de controlador, nos termos do artigo 5º, VI da Lei nº 13.709/2018, e a CONTRATADA assume o papel de operador, nos termos do artigo 5º, VII da Lei nº 13.709/2018.

9.3. A CONTRATADA deverá guardar sigilo sobre os dados pessoais compartilhados pela CONTRATANTE e só poderá fazer uso dos dados exclusivamente para fins de cumprimento do objeto deste contrato, sendo-lhe vedado, a qualquer tempo, o compartilhamento desses dados sem a expressa autorização da CONTRATANTE, ou o tratamento dos dados de forma incompatível com as finalidades e prazos acordados.

9.4. As PARTES deverão notificar uma à outra, por meio eletrônico, em até 2 (dois) dias úteis, sobre qualquer incidente detectado no âmbito de suas atividades, relativo a operações de tratamento de dados pessoais.

9.5. As PARTES se comprometem a adotar as medidas de segurança administrativas, tecnológicas, técnicas e operacionais necessárias a resguardar os dados pessoais que lhe serão confiados, levando em conta as diretrizes de órgãos reguladores, padrões técnicos e boas práticas existentes.

9.6. A CONTRATANTE terá o direito de acompanhar, monitorar, auditar e fiscalizar a conformidade da CONTRATADA, diante das obrigações de operador, para a proteção de dados pessoais referentes à execução deste contrato.

9.7. A CONTRATADA somente transferirá dados pessoais e dados pessoais sensíveis à CONTRATANTE quando houver o consentimento específico do titular, ressalvada as hipóteses de dispensa de consentimentos previstos na Lei Federal nº 13.709/2018.

9.8. As PARTES darão conhecimento formal a seus empregados e colaboradores das obrigações e condições acordadas nesta cláusula. As diretrizes aqui estipuladas deverão ser aplicadas a toda e qualquer atividade que envolva a presente contratação.

9.9. A CONTRATADA deverá realizar o descarte dos dados pessoais, de forma, segura, após o término do contrato ou quando deixarem de ser necessários ou pertinente para a execução do presente contrato.

9.10. A não observância de qualquer disposição da Lei Federal nº 13.709/2018 implicará responsabilidade solidária, salvo as exceções previstas no art. 43 da Lei Federal nº 13.709/2018.

9.11. A CONTRATADA responderá pelos danos decorrentes da violação da segurança dos dados, quando comprovadamente deixar de adotar as medidas de segurança previstas no art. 46 da Lei Federal nº 13.709/2018.

9.12. 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.

9.13. 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.

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

9.15. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de sub-coperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

9.16. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado 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.

9.17. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

9.18. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

9.19. O Contratado 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.

9.20. 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.

9.21. 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 – DO MODELO DE GESTÃO DAS ATAS/ CONTRATOS

10.1 As atas e os contratos deverão ser executados fielmente pelas partes e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial na forma da legislação vigente.

10.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão dos contratos, os cronogramas de execuções respectivas serão prorrogados automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

10.3 As comunicações entre a Administração e os contratados devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

10.4 A Administração poderá convocar representante das empresas para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

10.5 Após a assinatura dos contratos ou instrumentos equivalentes, a Administração poderá convocar o representante da contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

10.6 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal ou pelo respectivo substituto.

10.7 O fiscal acompanhará as execuções dos contratos para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

10.8 O fiscal anotará no histórico de gerenciamento dos contratos todas as ocorrências relacionadas à execução dos mesmos, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

10.9 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal emitirá notificações para a correção da execução dos contratos respectivos, determinando prazo para a correção.

10.10 O fiscal informará ao gestor, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

10.11 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução dos contratos nas datas aprazadas, o fiscal comunicará o fato imediatamente ao gestor.

10.12 O gestor acompanhará os registros realizados pelo fiscal, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

10.13 O fiscal verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

10.14 Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

10.15 O gestor coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento dos contratos, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da Administração.

10.16 O gestor acompanhará a manutenção das condições de habilitação das contratadas, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

10.17 O gestor emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelo fiscal quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelos contratados, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

10.18 O gestor tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

10.19 O fiscal comunicará ao gestor, em tempo hábil, o término dos contratos sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

10.20 O gestor deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

10.21 Dos Critérios de avaliação

A avaliação da execução do objeto deverá ser realizada pelo fiscal em termo próprio. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

- a) Não produzir os resultados acordados.

- b) Deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou deixar de utilizar materiais e recursos humanos e físicos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

A avaliação de execução do objeto não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços e avaliação de produtos.

11. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

11.1 Cópia autenticada do alvará sanitário do município de origem da empresa.

11.2 Atestado de aptidão para o fornecimento do objeto da presente licitação, em nome da licitante e fornecido por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado, compatível com o objeto licitado.

11.3 Não serão aceitos Atestados de Capacidade Técnica cuja empresa emitente seja componente do mesmo grupo financeiro ou subcontratada da licitante.

12. O CONTROLE E ALTERAÇÃO DE PREÇOS

12.1. Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas na ocorrência de situação prevista na lei 14.133/2021.

12.2. O preço registrado poderá ser revisto em face de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos produtos registrados;

12.3. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado a CONTRATANTE convocará o CONTRATADO, visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

12.4. Frustrada a negociação, o CONTRATADO será liberado do compromisso assumido;

12.5. Mesmo comprovada a ocorrência de situações previstas na lei nº 14.133/2021, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

13. Da dotação orçamentária

13.1. Os recursos necessários para cobrir a remuneração deste objeto de aquisição estão previstos na seguinte Dotação Orçamentária:

13.1.1 Abrigo dos Adolescentes

13.1.1.1 Material de Consumo

Ficha: 676

Dotação: 02.29.03.08.243.0091.2175

Elemento de Despesa: 3.3.90.30.00

Fonte de Recursos: 1.500.000

Elemento: Material de Consumo

13.1.1.2 Serviços

Ficha: 680

Dotação: 02.29.03.08.243.0091.2175

Elemento de Despesa: 3.3.90.39.00

Fonte de Recursos: 1.500.000

Elemento: Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica

13.1.2 Abrigo para crianças (CASA LAR)

13.1.2.1 Material de Consumo

Ficha: 663

Dotação: 02.29.03.08.243.0091.2174

Elemento de Despesa: 3.3.90.30.00

Fonte de Recursos: 1.500.000

Elemento: Material de Consumo

13.1.2.2 Serviços

Ficha: 667

Dotação: 02.29.03.08.243.0091.2174

Elemento de Despesa: 3.3.90.39.00

Fonte de Recursos: 1.500.000

Elemento: Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica

13.1.3 CRAS

13.1.3.1 Material de Consumo

Ficha: 791

Dotação: 02.29.04.08.244.0090.2171

Fonte de Recursos: 1.500.000

Elemento de Despesa: 3.3.90.30.00

Elemento: Material de Consumo

13.1.3.2 Serviços

Ficha: 795

Dotação: 02.29.04.08.244.0090.2171

Elemento de Despesa: 3.3.90.39.00

Fonte de Recursos: 1.500.000

Elemento: Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica

13.1.4 CREAS

13.1.4.1 Material de Consumo

Ficha: 830

Dotação: 02.29.04.08.244.0092.2179

Fonte de Recursos: 1.660.000

Elemento de Despesa: 3.3.90.30.00

Elemento: Material de Consumo

13.1.4.2 Serviços

Ficha: 822

Dotação: 02.29.04.08.244.0092.2178

Elemento de Despesa: 3.3.90.39.00

Fonte de Recursos: 1.500.000

Elemento: Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica

13.1.5 Centro POP

13.1.5.1 Material de Consumo

Ficha: 850

Dotação: 02.29.04.08.244.0092.2182

Fonte de Recursos: 1.500.000

Elemento de Despesa: 3.3.90.30.00

Elemento: Material de Consumo

13.1.5.2 Serviços

Ficha: 854

Dotação: 02.29.04.08.244.0092.2182

Elemento de Despesa: 3.3.90.39.00

Fonte de Recursos: 1.500.000

Elemento: Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica

13.1.6 Centro LGBTQIA+

13.1.6.1 Material de Consumo

Ficha: 737

Dotação: 02.29.04.08.244.0085.1054

Fonte de Recursos: 1.500.000

Elemento de Despesa: 3.3.90.30.00

Elemento: Material de Consumo

13.1.6.2 Serviços

Ficha: 739

Dotação: 02.29.04.08.244.0085.1054

Elemento de Despesa: 3.3.90.39.00

Fonte de Recursos: 1.500.000

Elemento: Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica

13.1.7 Conselho Tutelar

13.1.7.1 Material de Consumo

Ficha: 595

Dotação: 02.29.01.08.243.0081.2141

Fonte de Recursos: 1.500.000

Elemento de Despesa: 3.3.90.30.00

Elemento: Material de Consumo

13.1.7.2 Serviços

Ficha: 598

Dotação: 02.29.01.08.243.0081.2141

Elemento de Despesa: 3.3.90.39.00

Fonte de Recursos: 1.500.000

Elemento: Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica

13.1.8 Delegacia da Mulher

13.1.8.1 Material de Consumo

Ficha: 781

Dotação: 02.29.04.08.244.0089.2170

Fonte de Recursos: 1.500.000

Elemento de Despesa: 3.3.90.30.00

Elemento: Material de Consumo

13.1.8.2 Serviços

Ficha: 783

Dotação: 02.29.04.08.244.0089.2170

Elemento de Despesa: 3.3.90.39.00

Fonte de Recursos: 1.500.000

Elemento: Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica

13.1.9 Família Acolhedora

13.1.9.1 Material de Consumo

Ficha: 731

Dotação: 02.29.04.08.243.0091.2177

Fonte de Recursos: 1.500.000

Elemento de Despesa: 3.3.90.30.00

Elemento: Material de Consumo

13.1.9.2 Serviços

Ficha: 733

Dotação: 02.29.04.08.243.0091.2177

Elemento de Despesa: 3.3.90.39.00

Fonte de Recursos: 1.500.000

Elemento: Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica

13.1.10 Programa Jovens de Ouro

13.1.10.1 Material de Consumo

Ficha: 647

Dotação: 02.29.03.08.243.0083.2150

Fonte de Recursos: 1.500.000

Elemento de Despesa: 3.3.90.30.00

Elemento: Material de Consumo

13.1.10.2 Serviços

Ficha: 650

Dotação: 02.29.03.08.243.0083.2150

Elemento de Despesa: 3.3.90.39.00

Fonte de Recursos: 1.500.000

Elemento: Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica

13.1.11 Sede Secretaria

13.1.11.1 Material de Consumo

Ficha: 556

Dotação: 02.29.01.08.122.0080.2135

Fonte de Recursos: 1.500.000

Elemento de Despesa: 3.3.90.30.00

Elemento: Material de Consumo

13.1.11.2 Serviços

Ficha: 560

Dotação: 02.29.01.08.122.0080.2135

Elemento de Despesa: 3.3.90.39.00

Fonte de Recursos: 1.500.000

Elemento: Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica

13.1.12 Vigilância Socioassistencial

13.1.12.1 Material de Consumo

Ficha: 617

Dotação: 02.29.01.08.244.0080.2140

Fonte de Recursos: 1.500.000

Elemento de Despesa: 3.3.90.30.00

Elemento: Material de Consumo

13.1.5.2 Serviços

Ficha: 620

Dotação: 02.29.01.08.244.0080.2140

Elemento de Despesa: 3.3.90.39.00

Fonte de Recursos: 1.500.000

Elemento: Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica

14 – REGIME LEGAL.

O presente contrato reger-se-á pelas normas constantes da Lei nº 14.133/21 sendo decorrente de pregão eletrônico.

15. PUBLICAÇÃO

14.1. 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 n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n.º 12.527, de 2011.

16. Do gestor do contrato e fiscais do contrato.

16.1 Como Gestor do contrato, fica indicada o servidor público municipal Luiz Gustavo França, matrícula: 04466-6, que anotará em

registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas observadas.

16.2 Fica indicado como fiscais do contrato as servidoras **Lívia de Sousa Oliveira** e **Maria Aparecida de Almeida Dias** de matrículas 04484-3 e 04447-6, respectivamente.

17-DO FORO

Fica eleito o foro da Comarca de Ouro Preto – Minas Gerais para dirimir quaisquer controvérsias fundadas neste contrato.

Maria Aparecida de Almeida Dias
Diretora Administrativa.
Gestora Ata de Registro de Preços

Lívia de Sousa Oliveira
Diretora de cidadania e políticas públicas para juventude.
Fiscal Ata de Registro de Preços

Luiz Gustavo de França
Secretário Municipal de Desenvolvimento Social