

TERMO DE REFERÊNCIA**1. DO OBJETO**

Empresa especializada em serviços de buffet com fornecimento de gêneros alimentícios como coffee break, decoração, kit lanche, para atender a demanda dos eventos institucionais, corporativos e de representação, envolvendo solenidades, seminários, encontros, reuniões, palestras, cursos, conferências, treinamentos, oficinas, workshops, eventos artísticos, culturais, turísticos, esportivos, internos, externos e outros, realizados pela Prefeitura Municipal de Ouro Preto, através de Ata de Registro de Preço

DESCRIÇÃO:

Lote I	Quantidade de estimada de evento	Quantidade de Pessoas estimadas no evento	Serviço	Descrição Detalhada
001	UN	50000	KIT DE LANCHE	Fornecimento e distribuição de lanches, aqui denominadas Kits Lanche, contendo todos os alimentos prontos para consumo, embalados individualmente, de fácil transporte e distribuição nos locais de consumo, em condições higiênicas e sanitárias de acordo com a legislação vigente. 01 sanduíche contendo: 01 pão francês/bisnaga (50g), com 1 fatia de queijo mussarela (15g) e 1 fatia de presunto magro (15g) peso da fatia: peso mínimo 01 suco de fruta: 200 ml, Caixinha tetra pak ou similar.

PREFEITURA MUNICIPAL OURO PRETO

				<p>Opções de sabores: Laranja, goiaba, manga, abacaxi, uva, maracujá, pêssego e maçã.</p> <p>Composição: 100% fruta, zero adição de açúcar e zero de conservantes. ou</p> <p>01 garrafa pet de refrigerante 250 ml, de primeira qualidade, sabores diversos (INCLUIR A OPÇÃO LIGHT/DIET/ZERO)</p> <p>* Alternar os sabores do suco e refrigerante conforme demanda do evento e solicitação de cada secretaria.</p> <p>01 fruta, safra da época.</p> <p>Alternar as frutas conforme demanda do evento e solicitação de cada secretaria; Exemplo: maçã, pera, banana, goiaba, mexerica e pêssego.</p> <p>Lanches, em embalagens individuais, dentro de 01 sacola plástica contendo guardanapo e canudo. Bebidas deverão estar geladas.</p>
002	30	50	COFFEE BREAK I	<p>250 ml Refrigerante tipo Coca Cola e Guaraná Antartica, por pessoa (INCLUIR A OPÇÃO LIGHT/DIET/ZERO)</p> <p>250 ml de Suco por pessoa, sabores (uva, pêssego, Abacaxi com hortelã (INCLUIR A OPÇÃO LIGHT/DIET/ZERO)</p> <p>100 ml de Achocolatado, tipo</p>

PREFEITURA MUNICIPAL OURO PRETO

				<p>Today e Nescau por pessoa</p> <p>50 ml de café por pessoa (com e sem açúcar);</p> <p>Pão de queijo (07 unidades por pessoa);</p> <p>Petit-four (300 grs por pessoa sendo 03 variedades);</p> <p>02 Mini sanduíches de pão de batata com Patê de Frango, Presunto, Mussarela, alface e tomate, por pessoa;</p> <p>02 pedaços (Um Décimo de cada sabor) de Bolo por pessoa; chocolate, coco, baunilha, cenoura com cobertura de chocolate, laranja, limão com cobertura.</p> <p>*Incluso a montagem de mesa;</p>
*Incluso: Recipientes para servir os lanches, como bandejas, copos e xícaras para as bebidas, jarras, talheres, guardanapos e outros materiais de acordo com a necessidade. (Opção de descartáveis se necessário).				
003	30	100	COFFEE BREAK II	<p>250 ml Refrigerante tipo Coca Cola e Guaraná Antártica, por pessoa (INCLUIR A OPÇÃO LIGHT/DIET/ZERO) 250 ml de Suco por pessoa, sabores (uva, pêssego, Abacaxi com hortelã (INCLUIR A OPÇÃO LIGHT/DIET/ZERO) 100 ml de Achocolatado, tipo Today e Nescau por pessoa;</p> <p>50 ml de Café por pessoa (com e sem açúcar);</p> <p>Pão de queijo (07 unidades por pessoa);</p>

PREFEITURA MUNICIPAL OURO PRETO

				<p>Petit-four (300 grs por pessoa sendo 03 variedades);</p> <p>02 Mini sanduíches de pão de batata com Patê de Frango, Presunto, Mussarela, alface e tomate, por pessoa;</p> <p>*Incluso a montagem da mesa e 01 pessoa para reposição;</p> <p>**Incluso: Recipientes para servir o lanche, como bandejas, copos para as bebidas, xícaras, colheres, guardanapos e outros materiais de acordo com a necessidade e aparadores se necessários, colheres (Opção de descartáveis se necessário);</p>
004	6	150	COFFEE BREAK III	<p>250 ml Refrigerante tipo Coca Cola e Guaraná Antartica, por pessoa (INCLUIR A OPÇÃO LIGHT/DIET/ZERO)</p> <p>250 ml de Suco por pessoa, sabores (uva, pêssago, Abacaxi com hortelã (INCLUIR A OPÇÃO LIGHT/DIET/ZERO)</p> <p>100 ml de Achocolatado, tipo Todoy e Nescau por pessoa</p> <p>50 ml de café por pessoa (com e sem açúcar);</p> <p>Pão de queijo (07 unidades por pessoa);</p> <p>Petit-four (300 grs por pessoa sendo 03 variedades);</p> <p>02 Mini sanduíches de pão de batata com Patê de Frango, Presunto, Mussarela, alface e</p>

PREFEITURA MUNICIPAL OURO PRETO

				tomate, por pessoa; 02 pedaços (Um Décimo de cada sabor) de Bolo por pessoa; chocolate, coco, baunilha, cenoura com cobertura de chocolate, laranja, limão com cobertura. *Incluso a montagem de mesa;
005	30	50	LANCHE I	250 ml Refrigerante tipo Coca Cola e Guaraná Antartica, por pessoa (INCLUIR A OPÇÃO LIGHT/DIET/ZERO) 250 ml de Suco por pessoa, sabores (uva, pêssego, Abacaxi com hortelã (INCLUIR A OPÇÃO LIGHT/DIET/ZERO) 100 ml de Achatado, tipo Todoy e Nescau por pessoa 50 ml de café por pessoa (com e sem açúcar); Petit-four (300 grs por pessoa sendo 03 variedades); 06 Salgados Simples por pessoa (Pão de Queijo, coxinha, quibe, empadinha de frango, empadinha de queijo, bolinha napolitana, pastel português, pastel de angu); 02 Mini sanduíches de pão de batata com Patê de Frango, Presunto, Mussarela, alface e tomate, por pessoa; 02 pedaços (Um Décimo de cada sabor) de Bolo por pessoa; chocolate, coco, baunilha,

PREFEITURA MUNICIPAL OURO PRETO

				cenoura com cobertura de chocolate, laranja, limão com cobertura. *Incluso a montagem de mesa;
006	30	100	LANCHE II	250 ml Refrigerante tipo Coca Cola e Guaraná Antártica, por pessoa (INCLUIR A OPÇÃO LIGHT/DIET/ZERO) 250 ml de Suco por pessoa, sabores (uva, pêssago, Abacaxi com hortelã (INCLUIR A OPÇÃO LIGHT/DIET/ZERO) 100 ml de Achocolatado, tipo Today e Nescau por pessoa; 50 ml de Café por pessoa (com e sem açúcar); 06 Salgados Simples por pessoa(Pão de Queijo, coxinha, quibe, empadinha de frango, empadinha de queijo, bolinha napolitana, pastel português, pastel de angu); Petit-four (300 grs por pessoa sendo 03 variedades); 06 Salgados Fino por pessoa (Folhado de frango com abacaxi, Folhados de Ameixa com bacon, Folhado de damasco com bacon, Quiche de Alho Poró, coxinha de catupiry); 02 Mini sanduíches de pão de batata com Patê de Frango, Presunto, Mussarela, alface e tomate, por pessoa; *Incluso a montagem da mesa e

PREFEITURA MUNICIPAL OURO PRETO

				01 pessoa para reposição; **Incluso: Recipientes para servir o lanche, como bandejas, copos para as bebidas, xícaras, colheres, guardanapos e outros materiais de acordo com a necessidade e aparadores se necessários, colheres (Opção de descartáveis se necessário);
007	6	150	LANCHE III	250 ml Refrigerante tipo Coca Cola e Guaraná Antartica, por pessoa (INCLUIR A OPÇÃO LIGHT/DIET/ZERO) 250 ml de Suco por pessoa, sabores (uva, pêssego, Abacaxi com hortelã (INCLUIR A OPÇÃO LIGHT/DIET/ZERO) 100 ml de Achocolatado, tipo Todoy e Nescau por pessoa 50 ml de café por pessoa (com e sem açúcar); Petit-four (300 grs por pessoa sendo 03 variedades); 06 Salgados Simples por pessoa (Pão de Queijo, coxinha, quibe, empadinha de frango, empadinha de queijo, bolinha napolitana, pastel português, pastel de angu); 02 Mini sanduíches de pão de batata com Patê de Frango, Presunto, Mussarela, alface e tomate, por pessoa; 02 pedaços (Um Décimo de cada sabor) de Bolo por pessoa;

PREFEITURA MUNICIPAL OURO PRETO

				chocolate, coco, baunilha, cenoura com cobertura de chocolate, laranja, limão com cobertura. *Incluso a montagem de mesa;
008	UN	50	CONFECCÃO DE BOLO FESTIVO	Confeccão de bolo festivo confeitado, recheios e coberturas variadas (com 2 camadas de recheio). Tamanho mínimo para 50 cm de diâmetro ou 45x55 cm no formato retangular. Necessidade de materiais descartáveis: média de 200 pratinhos, garfinhos e guardanapos.
Lote II	UND.	Quantidade	Serviço	Descrição Detalhada
001	UN	60	DECORAÇÃO	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

PREFEITURA MUNICIPAL OURO PRETO

				3,5m x 2,5m, 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.
002	UN	50	DECORAÇÃO II	01 arranjo de chão, com no mínimo 50 cm de altura e 1 m de largura, em flores naturais da época, para frente da mesa de honra; toalhas retangulares em tecido jacquard e/ou similar para cobertura total das mesas, medindo aproximadamente 3,5m x 2,5m, 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.

2. DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

Em um município que se dedica ao desenvolvimento de atividades e ações diversas como ferramenta de aquecimento econômico e viabilização de emprego e renda aos setores vinculados a estas atividades na cadeia produtiva local, fomentar as atividades externas, eventos e ações populares que agreguem valor financeiro ao

município em especial ao comércio local é uma estratégia que não se pode perder de vista.

Para tanto, a contratação visa facilitar a manutenção das atividades técnicas e administrativas das unidades requisitantes, com o atendimento adequado de suas demandas.

A finalidade da contratação é oferecer condições de alimentação para eventuais convidados, funcionários e colaboradores das unidades requisitantes, em eventos realizados pela Prefeitura, que sejam de interesse exclusivo do município e que possam agregar uma boa qualidade a gestão.

Esses eventos institucionais são dirigidos a diferentes públicos e com visibilidade em todas as mídias, por isso torna-se imperioso que haja uma ótima organização e recepção visando à boa acomodação dos participantes, palestrantes e condutores, proporcionando desta maneira que o evento flua dentro do planejamento.

Optamos pela contratação em registro de preços pois, além de inerente a aquisição de mercadoria perecível (alimentos prontos), cuja entrega deve ser feita na data da realização do evento, atende a necessidade pública por ser pela quantidade de participantes e a frequência de atividades variável no tempo.

3. DA EXECUÇÃO

3.1 - A Contratada deverá seguir rigorosamente as normas e padrões estabelecidos em lei, bem como diligenciar para que a prestação do serviço/fornecimento seja feito (a) em perfeitas condições, não podendo conter quaisquer vícios.

3.2 - LOCAL: O serviço será realizado de acordo com as demandas das Secretarias podendo ser na sede ou distritos da cidade de Ouro Preto/MG.

3.3 - DIAS E HORÁRIOS PARA SUA EFETIVAÇÃO: Acordado previamente com a Secretaria que comunicará com antecedência de 02 dias corridos para eventos de pequeno e médio porte e 07 dias corridos para evento de grande porte.

3.4 - PRAZO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS: Acordado previamente com a Secretaria mediante recebimento da Ordem de Fornecimento, conforme demanda de cada atividade.

3.5 - PRAZO DE VIGÊNCIA/CONTRATO: 12 (doze) meses após assinatura.

3.6 - RESPONSABILIDADE PELO TRANSPORTE: Contratada.

3.7 - RECEBIMENTO PROVISÓRIO E RECEBIMENTO DEFINITIVO: Conforme art. 73 da Lei nº: 8.666/93.

3.8 - PRAZO PARA A CONTRATADA REGULARIZAR A ENTREGA DO PRODUTO OU O

SERVIÇO: deverá regularizar o serviço em um período máximo de 2 (duas) horas para não haver comprometimento nas atividades planejadas.

3.9 - A contratada deverá preparar as refeições no dia da entrega, com produtos de qualidade e dentro do prazo de validade, os quais serão fiscalizados pelas Secretarias solicitantes e pela Vigilância Sanitária.

3.10 - O local de entrega se restringe na sede e distritos do município.

3.11 - A contratada deverá utilizar para o transporte dos alimentos, veículo(s) adequado(s) de acordo com as normas sanitárias vigentes.

3.12 - A contratada deverá manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação, preparo e transporte dos alimentos.

3.13 - A contratada deverá responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes.

3.14 – A contratada deverá realizar o controle higiênico sanitário dos produtos, em todas as suas etapas.

3.15 – A Contratada é obrigada a atender a todas as normas sanitárias vigentes, especialmente os Regulamentos Técnicos de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

3.16 – Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus para a Contratante.

3.17 – Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pela Secretaria solicitante, cujas reclamações se obrigam a atender prontamente, bem como dar ciência, imediatamente, por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando do fornecimento ora licitado.

3.18 – Os preços ofertados pelas empresas licitantes vencedoras deverão incluir todas as despesas relativas ao objeto contratado (tributos, seguros, encargos sociais, frete, etc).

3.19 - Responsabilizar-se por todo e qualquer dano que causar ao Órgão, ou a terceiros, ainda que culposo praticado por seus prepostos, empregado ou mandatários.

3.20 – Responsabilizar-se por todo e qualquer tipo de atuação ou ação que venha a sofrer em decorrência do fornecimento em questão, bem como pelos Contratos de trabalho de seus empregados, mesmo nos casos que envolvam eventuais decisões judiciais, eximindo esta instituição de qualquer solidariedade ou responsabilidade.

3.21 – Credenciar junto à Secretaria solicitante um preposto para prestar esclarecimentos e atender às reclamações/solicitações que surgirem durante a execução do contrato.

3.22 – Em caso de irregularidades no fornecimento, o prazo para a contratada efetivar a devida adequação será de no máximo uma hora, para não comprometer o andamento dos

serviços das equipes de trabalho nos eventos.

3.23 - Para reposição dos itens caso tenha danos, a contratada deverá apresentar três orçamentos referente ao item danificado, ressarcindo assim a contratante, pelo de menor valor.

3.24 - Dos gêneros e produtos alimentícios e outros materiais de consumo: Os gêneros e produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução dos serviços, deverão ser de primeira qualidade.

3.25 - Do preparo da alimentação:

3.25.1 - O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, com funções compatíveis com as atividades, observando as técnicas recomendadas, e de acordo com a legislação vigente.

3.25.2 – Os alimentos devem estar devidamente acondicionados em recipientes térmicos e/ou isotérmicos com capacidade adequada às quantidades a serem servidas e transportadas em veículos equipados para tal fim, nos termos da legislação pertinente, até o local informado pela Chefia de Gabinete onde serão servidos aos usuários.

3.25.3 - Oferecer cardápios diversificados quanto aos gêneros alimentícios e as preparações, conforme especificado na descrição detalhada do objeto, respeitando-se os hábitos alimentares dos usuários e com aceitação dos mesmos.

3.25.4 - Produzir alimentos isentos de riscos físicos, químicos e biológicos e riscos de enfermidades de origem alimentar de qualquer natureza.

3.26 - Da higiene:

3.26.1 - A higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da Contratada, e deverá ser executadas observadas as normas da legislação vigente.

3.26.2 - Manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação, preparo e transporte dos alimentos.

3.26.3 - Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde.

3.26.4 - Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada.

3.26.5 - Não utilizar sobras e restos de alimentos.

3.26 - Do transporte:

3.26.1 - Transportar as refeições devidamente acondicionadas em recipientes térmicos e/ou isotérmicos e em condições adequadas de higiene e conservação até o local da Contratante.

Os funcionários responsáveis pelo transporte, inclusive motorista, deverão estar uniformizados.

3.26.2 - Manter a qualidade, a higienização diária e a conservação dos veículos para transporte da alimentação, em número suficiente e em condições adequadas dentro dos padrões recomendados pela legislação vigente.

3.26.3 - Executar a higienização diária e conservação do veículo utilizado para transporte da alimentação, de acordo com a legislação vigente.

3.26.4 - Cumprir os horários de atendimento estabelecidos pela Contratante, sem interrupção de distribuição de refeições dentro deste horário.

3.26.5 - Utilizar, para o transporte de alimentos, veículos adequados conforme a legislação vigente e pertinente.

3.26.6 - Realizar manutenção preventiva e corretiva nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou refeições.

3.27 - A Contratante, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a Gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual e as atividades técnicas, cabendo:

3.27.1 - Exercer a fiscalização dos serviços contratados, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado;

3.27.2 - Realizar a conferência antecipada dos itens e utensílios recebidos para o serviço a ser prestado, passíveis de ressarcimento por quebras, roubos e danos;

3.27.3 - Comunicar por escrito à Contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.

3.27.4 - Registrar ocorrências na execução do objeto contratado, indicando a aplicação de eventuais multas, penalidades e sanções por inadimplemento contratual.

3.27.5 - Aprovar a fatura da prestação dos serviços somente das refeições efetivamente fornecidas.

3.28 - A fiscalização da Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências vinculadas à execução dos serviços contratados, podendo:

3.28.1 - Verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias às preparações/consumo.

3.28.2 - Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios, bem como dos veículos utilizados para o transporte das refeições.

3.28.3 - A fiscalização dos serviços pela Contratante não exclui a responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais, na prestação dos serviços, objeto do Contrato.

3.28.4 - Aplicar as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.

3.29 - A Contratada é obrigada a comunicar ao Município a ocorrência de qualquer fato ou condição que possa atrasar ou impedir a prestação do serviço/fornecimento.

3.30 - A justificativa de quaisquer atrasos no cumprimento dos prazos previstos acima somente será considerada se apresentada por escrito, e após aprovação da Chefia de Gabinete.

3.31 - A tolerância com qualquer atraso ou inadimplemento por parte da Contratada não importará, de forma alguma, em alteração contratual ou renovação, podendo a solicitante exercer seus direitos a qualquer tempo.

3.32 - O Contrato firmado com o Município não poderá ser objeto de cessão, transferência ou subcontratação sem autorização da Contratante, por escrito, sob pena de aplicação de sanção, inclusive rescisão.

3.33 - A Contratada obriga-se a manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar à Contratante, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer a manutenção do contrato.

3.34 - A Contratada deverá ser responsável pelo pagamento de todos os encargos, tributos, frete e quaisquer outras contribuições que sejam exigidas para a prestação do serviço/fornecimento.

3.35 - Não é vinculado à Administração o dever de contratar com a adjudicatária, ou seja, a Administração Pública poderá revogar a licitação, em razões de interesse público, relativas a fato superveniente, devidamente comprovado, não cabendo, à licitante adjudicatária, qualquer tipo de indenização.

PREFEITURA MUNICIPAL OURO PRETO

3.36 - O Município convocará a licitante vencedora do certame para assinar o Contrato, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento da notificação, sob pena de não o fazendo, ficar caracterizado o descumprimento total das obrigações assumidas, com aplicação das sanções cabíveis.

3.37 - É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o Contrato ou não aceitar, no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive, quanto aos preços, ou revogar a licitação.

4. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

Atestado de capacidade técnica, emitido por Órgão ou Entidades da Administração Pública direta ou indireta, federal, estadual ou municipal, ou ainda de empresas privadas, as quais lhe prestou serviço com características equivalentes ao objeto do presente Termo de Referência.

5. DO PAGAMENTO

5.1 - O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a prestação de serviço bem como da apresentação da nota fiscal.

5.2 - O pagamento será realizado pela Secretaria Municipal de Fazenda.

5.3 - Em caso de eventual atraso no pagamento por parte da Administração Pública Municipal, serão observadas as normas constantes da Lei Geral de Licitações.

5.4 - A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pela própria Contratada, posteriormente a emissão do Empenho Prévio, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação e de proposta de preço e no próprio instrumento de Contrato, não se admitindo notas fiscais/faturas emitidas com outro CNPJ, mesmo que aquele de filial ou da matriz.

5.5 - Para qualquer alteração nos dados da empresa, a Contratada deverá comunicar ao Contratante por escrito, acompanhada dos documentos alterados, no prazo de 30 (trinta) dias antes da emissão da Nota Fiscal.

5.6 - A Contratada deverá manter durante todo processo licitatório e execução contratual os requisitos de habilitação, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis.

5.7 - Em caso de irregularidade da emissão das notas fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizadas.

PREFEITURA MUNICIPAL OURO PRETO

5.8 - A compensação financeira prevista nesta condição será incluída na fatura do mês seguinte ao da ocorrência.

5.9 - O pagamento mensal dos serviços somente poderá ser efetuado após a apresentação da nota fiscal/fatura atestada por servidor designado, conforme disposto no art. 67 da Lei nº: 8.666/93, e verificação da regularidade fiscal da licitante.

6. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

02.01.01.04.122.0009.2013.3.3.90.39.00

FR 100

FICHA 89

Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica.

Valor Global: R\$ 1.099.232,20 (HUM MILHÃO E NOVENTA E NOVE MIL E DUZENTOS E TRINTA E DOIS REAIS E VINTE CENTAVOS) sendo empenhado inicialmente o valor de **R\$ 274.808,33** (DUZENTOS E SETENTA E QUATRO MIL OITOCENTO E OITO REAIS E TRINTA E TRÊS CENTAVOS)

7. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

07.1. A empresa vencedora deverá iniciar a prestação dos serviços objeto deste Termo imediatamente após a assinatura do Contrato.

07.2. A dispensa terá validade de 12 meses conforme os termos da Lei nº: 8.666/93.

8. GESTOR DO CONTRATO

Fica nomeado o Sr. Marcelo Sérgio de Oliveira Rocha, matrícula 44482, Diretor de Gabinete, como Gestor do presente contrato.

Ouro Preto, 07 de junho de 2022

Marcelo Sérgio de Oliveira Rocha
Superintendente do Gabinete

Zaqueu Astoni Moreira
Chefia de Gabinete