

CONTRATO Nº 19.16.3914.0017939/2026-16

CONTRATO SIAD Nº 9515279

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DE MINAS GERAIS, POR INTERMÉDIO DA PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA, COM A INTERVENIÊNCIA DO FUNDO ESTADUAL DE PROTEÇÃO E DEFESA DO CONSUMIDOR (FEPDC), E A MARÍLIA DE DIRCEU INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA., NA FORMA AJUSTADA.

CONTRATANTE: Ministério Público do Estado de Minas Gerais, por intermédio da **Procuradoria-Geral de Justiça**, com sede na Av. Álvares Cabral, nº 1690, bairro Santo Agostinho, nesta Capital, CEP 30.170-008, inscrita no CNPJ sob o nº 20.971.057/0001-45, neste ato representado pela Procuradora-Geral de Justiça Adjunta Administrativa, **Iraídes de Oliveira Marques**, com a interveniência do **Fundo Estadual de Proteção e Defesa do Consumidor – FEPDC**, neste ato representado pelo Presidente do Grupo Coordenador do FEPDC, **Glauber Sérgio Tatagiba do Carmo**.

CONTRATADO(A): Marília de Dirceu Indústria e Comércio de Alimentos Ltda., inscrita no CNPJ sob o nº 07.531.898/0001-73, com sede na Rua Porto, nº 350, bairro São Francisco, em Belo Horizonte/MG, CEP 31.255-080, neste ato representada por **Mariângela M. Bahia**, inscrito no CPF sob o nº ***.079.406**.

As partes acima qualificadas celebram o presente Contrato de Prestação de Serviços, nos termos do art. 75, inciso III, da Lei Federal nº 14.133/2021, e suas alterações, além das demais disposições legais aplicáveis, conforme Ato de Dispensa de Licitação nº 10042185, de 09/06/2026, observadas as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – Do Objeto

O objeto do presente instrumento consiste na prestação de serviços de fornecimento de lanches e materiais correlatos para atender os eventos da Procuradoria-Geral de Justiça do Ministério Público do Estado de Minas Gerais.

CLÁUSULA SEGUNDA – Da Vigência

O prazo de vigência do presente contrato é de 12 (doze) meses, contados a partir da data da publicação do instrumento, podendo ser prorrogado por meio de termos aditivos, desde que respeitada a vigência máxima decenal, com fulcro nos arts. 106 e 107, ambos da Lei Federal nº 14.133/21.

Subcláusula Primeira: A cada exercício, o Contratante atestará a existência de créditos orçamentários vinculados à contratação e a vantagem em sua manutenção.

Subcláusula Segunda: A prorrogação de que trata o caput desta cláusula será condicionada ao ateste, da autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o(a) Contratado(a).

Subcláusula Terceira: Transcorridos 5 (cinco) anos de vigência, a prorrogação deverá ser precedida de pesquisa de preços, observados, no que for cabível, os parâmetros estabelecidos na Resolução da Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão nº 102, de 29 de dezembro de 2022 ou outra norma que a substitua.

CLÁUSULA TERCEIRA – Dos Modelos de Execução e Gestão Contratuais

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

CLÁUSULA QUARTA – Das Obrigações do Contratante

São obrigações do Contratante, além de outras previstas neste contrato e no Termo de Referência (Anexo II):

- 4.1. Efetuar o pagamento dos valores devidos, no prazo e condições pactuadas;
- 4.2. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual, por intermédio do responsável pelo(s) setor(es) constante(s) do Anexo II deste instrumento, indicado pelo respectivo Órgão/Entidade ou por servidor designado por este, que deverá anotar todas as ocorrências relacionadas à referida execução, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos detectados, e comunicar, antes de expirada a vigência contratual, as irregularidades apuradas aos superiores e aos órgãos competentes, caso haja necessidade de imposição de sanções ou as medidas corretivas a serem adotadas estejam fora do seu âmbito de competência;
- 4.3. Comunicar ao(à) Contratado(a), por escrito, a respeito da supressão ou acréscimo contratuais mencionados neste instrumento, encaminhando o respectivo termo aditivo para ser assinado;
- 4.4. Decidir sobre eventuais alterações neste contrato, nos limites permitidos por lei, para melhor adequação de seu objeto;
- 4.5. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;
 - 4.5.1. Concluída a instrução do requerimento, a Administração terá o prazo de 60 (sessenta) dias para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.
- 4.6. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo(a) Contratado(a) no prazo de 90 (noventa) dias, contados da conclusão da instrução do requerimento, admitida a prorrogação motivada por igual período;
- 4.7. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo de responsabilização de fornecedores (PARF) para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

CLÁUSULA QUINTA – Das Obrigações do(a) Contratado(a)

São obrigações do(a) Contratado(a), além de outras previstas neste contrato e em seu Anexo II (Termo de Referência):

- 5.1. Fornecer o objeto em perfeito estado, e prestar o serviço pertinente, no prazo, local, quantidade, qualidade e condições estabelecidos, cumprindo fielmente todas as disposições constantes deste contrato e seu(s) anexo(s);
- 5.2. Arcar com todas as despesas pertinentes à execução do objeto ora contratado, tais como tributos, fretes, embalagens, custos com mobilização, quando for o caso, e também os salários, encargos previdenciários, trabalhistas e sociais relacionados à execução do objeto, bem como os demais custos e encargos inerentes a tal execução, mantendo em dia os seus recolhimentos;
- 5.3. Responder integralmente pelos danos causados diretamente ao Contratante ou a terceiros, por culpa ou dolo decorrentes da execução deste contrato, não havendo exclusão ou redução de responsabilidade

decorrente da fiscalização ou do acompanhamento contratual exercido pelo Contratante;

5.4. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no [art. 124, II, d, Lei Federal nº 14.133/21](#), submetendo suas justificativas à apreciação do Contratante, para análise e deliberação a respeito de eventual necessidade de adequação contratual;

5.5. Comunicar ao Contratante, imediatamente e por escrito, qualquer alteração que possa comprometer a execução dos serviços ou a comunicação entre as partes;

5.6. Submeter à apreciação do Contratante, antes de expirado o prazo previsto para entrega do objeto contratado, solicitação de prorrogação, se assim entender necessário, demonstrada a ausência de culpa do(a) Contratado(a), sob pena de ser constituída em mora e demais sanções administrativas;

5.7. Manter, durante toda a vigência contratual, as mesmas condições de regularidade fiscal e de qualificação exigidas e apresentadas na fase de habilitação do processo licitatório e/ou assinatura do presente contrato, inclusive as relativas à regularidade para com o INSS, FGTS, Justiça do Trabalho, Fazenda Municipal, bem como à regularidade tributária perante a Fazenda de Minas Gerais e, quando for o caso, perante a Fazenda Estadual do domicílio do(a) Contratado(a), conservando atualizadas as informações no Cadastro Geral de Fornecedoros – CAGEF e apresentando à Superintendência de Gestão Administrativa do Contratante as certidões referentes às condições supramencionadas sempre que tiverem suas validades vencidas e quando solicitadas;

5.8. Informar, no corpo da nota fiscal (ou documento equivalente), seus dados bancários, a fim de possibilitar ao Contratante a realização dos depósitos pertinentes;

5.9. Manter o sigilo sobre todos os dados, informações e documentos fornecidos por este Órgão ou obtidos em razão da execução contratual, sendo vedada toda e qualquer reprodução destes, durante a vigência deste contrato e mesmo após o seu término;

5.10. Comunicar ao Contratante quaisquer operações de reorganização empresarial, tais como fusão, cisão e incorporação, as quais, quando caracterizarem a frustração das regras disciplinadoras da licitação, poderão ensejar a rescisão contratual;

5.11. Comunicar à Secretaria da Receita Federal, nos termos do art. 30 da Lei Complementar Federal nº 123/06, o eventual desenquadramento da situação de microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada em decorrência da execução deste contrato, encaminhando cópia da comunicação ao Contratante, para ciência.

5.12 Cumprir, ao longo de toda a execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas (nos termos do inc. XVII do art. 92 e do art. 116 da Lei 14.133/2021).

5.12.1 Comprovar o cumprimento da reserva de cargos a que se refere o item 5.12, sempre que solicitado pela Administração, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas (art. 116, parágrafo único).

CLÁUSULA SEXTA – Da Proteção de Dados Pessoais

6.1. É dever das partes observar e cumprir as regras impostas pela Lei Geral de Proteção de Dados (Lei nº 13.709/18), suas alterações e regulamentações posteriores, bem como as diretrizes estabelecidas pela Política Nacional de Proteção de Dados Pessoais e o Sistema Nacional de Proteção de Dados Pessoais no Ministério Público (Resolução nº 281/2023, do Conselho Nacional do Ministério Público – CNMP), devendo ser observadas, no tratamento de dados, a respectiva finalidade específica e a consonância ao interesse público.

6.2. No presente contrato, o Contratante assume o papel de controlador, nos termos do artigo 5º, VI, da Lei nº 13.709/2018, e o(a) Contratado(a) assume o papel de operador, nos termos do artigo 5º, VII, da Lei nº 13.709/2018.

6.3. O(A) Contratado(a) deverá guardar sigilo sobre os dados pessoais compartilhados pelo 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 do Contratante, ou o tratamento dos dados de forma incompatível com as finalidades e prazos acordados, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

6.4. É dever do(a) Contratado(a) orientar e treinar seus empregados e colaboradores sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes das leis e regulamentos de proteção de dados pessoais.

6.5. O(A) Contratado(a) se compromete a adequar todos os procedimentos internos e adotar as medidas de segurança técnicas, administrativas 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, incluindo as diretrizes da Resolução CNMP n.º 281/2023.

6.6. Quando solicitado, o(a) Contratado(a) fornecerá ao Contratante todas as informações necessárias para comprovar a sua conformidade com as obrigações referentes à proteção de dados pessoais, incluindo registros cronológicos ou outros métodos eficazes que demonstrem a licitude do tratamento e garantam a integridade e a segurança dos dados pessoais, devendo atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados, respeitando-se o sigilo empresarial e as demais proteções legais.

6.7. O(A) Contratado(a) cooperará com o Contratante no cumprimento das obrigações referentes ao exercício dos direitos dos titulares previstos na LGPD e nas leis e regulamentos de proteção de dados em vigor e, também, no atendimento de requisições de autoridades competentes ou quaisquer outros legítimos interessados.

6.8. Os dados pessoais obtidos a partir do presente contrato serão eliminados após o término de seu tratamento, no âmbito e nos limites técnicos das atividades, sendo permitida a conservação para as finalidades estabelecidas no artigo 16 da Lei n.º 13.709/2018.

6.9. O(A) Contratado(a) deverá comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, contados do seu conhecimento, qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito.

Subcláusula Única: A comunicação mencionada no item 6.9 desta Cláusula deverá ser enviada para o e-mail: encarregado@mpmg.mp.br, devendo trazer em seu bojo, no mínimo, as seguintes informações:

I - a descrição e a natureza dos dados pessoais afetados;

II - as informações sobre os titulares envolvidos;

III - as medidas técnicas e de segurança utilizadas para a proteção dos dados pessoais, observados os casos de sigilo legal e institucional;

IV - os riscos relacionados ao incidente;

V - os motivos da demora, no caso de a comunicação não ter sido imediata; e

VI - as medidas que foram ou que serão adotadas para reverter ou mitigar os efeitos do prejuízo.

CLÁUSULA SÉTIMA – Cláusula Declaratória e Compromissória Anticorrupção

7.1. O(A) Contratado(a) declara, por si e por seus administradores, funcionários, representantes e outras pessoas que agem em seu nome, direta ou indiretamente, estar ciente dos dispositivos contidos na Lei nº 12.846/2013.

7.2. O(A) Contratado(a) se obriga a tomar todas as providências para fazer com que seus administradores, funcionários e representantes tomem ciência quanto ao teor da mencionada Lei nº 12.846/2013.

Subcláusula Primeira: O(A) Contratado(a), no desempenho das atividades objeto deste contrato, compromete-se perante o Contratante a abster-se de praticar ato(s) que possa(m) constituir violação à legislação aplicável ao presente instrumento pactual, incluindo aqueles descritos na Lei nº 12.846/2013, em especial no seu artigo 5º.

Subcláusula Segunda: O(A) Contratado(a) se compromete a não contratar como empregados ou

firmarem qualquer forma de relacionamento com pessoa física ou jurídica envolvida em atividades criminosas, em especial pessoas investigadas por ilícitos da Lei Anticorrupção, Lei de Improbidade Administrativa, de Lavagem de Dinheiro e delitos da legislação penal.

Subcláusula Terceira: O(A) Contratado(a) se obriga a notificar o Contratante, imediatamente e por escrito, sobre qualquer suspeita ou violação à legislação vigente, como casos em que tiver ciência acerca de prática de atos de suborno, corrupção ou fraudes em geral.

Subcláusula Quarta: O(A) Contratado(a) obriga-se a conduzir os seus negócios e práticas comerciais de forma ética e íntegra em conformidade com os preceitos legais vigentes no país.

Subcláusula Quinta: O descumprimento pelo(a) Contratado(a) das normas legais anticorrupção e das dispostas neste contrato será considerada infração grave e ensejará a possibilidade de rescisão do instrumento contratual pelo Contratante, sem qualquer ônus ou penalidade, respondendo o(a) Contratado(a), ainda, sobre eventuais perdas e danos.

CLÁUSULA OITAVA – Da Subcontratação

O(A) Contratado(a) não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto deste ajuste.

CLÁUSULA NONA – Do Preço

O valor total da contratação é de **R\$ 1.678.880,00 (um milhão, seiscentos e setenta e oito mil, oitocentos e oitenta reais)**.

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

CLÁUSULA DÉCIMA – Da Dotação Orçamentária

As despesas com a execução deste instrumento correrão à conta das dotações orçamentárias nº 1091.03.122.703.2009.0001.3.3.90.39.03.0 – Fonte 10.1 e nº 4451.03.061.738.4256.0001.3.3.90.39.03.0 – Fonte 60.1, com os respectivos valores reservados, e suas equivalentes nos exercícios seguintes quando for o caso.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – Da Forma de Pagamento

A forma de pagamento do objeto contratado e demais condições a ela referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – Do Reajuste

A periodicidade para o reajuste do objeto será de 12 (doze) meses, contados da data do orçamento estimado, em **31/03/2026**, no caso de primeiro reajuste, ou da data do reajuste anterior, na hipótese de reajustes posteriores, com base no Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA-IBGE) ou em outro que venha substituí-lo.

Subcláusula Primeira: A concessão de reajuste será efetuada independentemente de pedido do(a) Contratado(a).

Subcláusula Segunda: A redução do valor do reajuste estabelecido no caput desta cláusula ou sua dispensa poderão ainda ser objeto de acordo entre as partes.

Subcláusula Terceira: Em regra, o reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – Do reequilíbrio econômico-financeiro

O reconhecimento de desequilíbrio econômico-financeiro dependerá de expresso requerimento da parte interessada, devendo ser formulado durante a vigência deste contrato e antes de eventual prorrogação, nos termos da alínea 4.6 da cláusula quarta deste instrumento.

Subcláusula Única: Uma vez preenchidos os requisitos do caput, a extinção do contrato não configurará óbice para o reconhecimento da situação de desequilíbrio, hipótese na qual será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – Das Alterações Contratuais

O(A) Contratado(a) fica obrigado(a) a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que o Contratante, a seu critério e de acordo com sua disponibilidade orçamentária e financeira, determinar, até o limite de 25% do valor inicial atualizado do contrato.

Subcláusula Primeira: O limite para acréscimo, nos termos do caput desta cláusula, será de 50% do valor inicial atualizado do contrato quando o objeto contratado consistir em reforma de edifício ou de equipamento, conforme art. 125 da Lei Federal nº 14.133/21.

Subcláusula Segunda: As demais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – Da Garantia do Objeto

A garantia será prestada de acordo com o estabelecido na Proposta e no Termo de Referência, independentemente do término da vigência contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – Da Garantia de Execução Contratual

Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – Das Infrações e Sanções Administrativas

A inadimplência do(a) Contratado(a), sem justificativa aceita pelo Contratante, no cumprimento de qualquer cláusula ou condição prevista neste contrato, inclusive quando configurar o cometimento de infrações, a sujeitará às sanções discriminadas no Termo de Referência, anexo a este contrato, as quais serão aplicadas de acordo com a natureza e a gravidade da infração, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, os danos que dela provierem para o Contratante, a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle, bem como eventual extinção unilateral do contrato, mediante processo administrativo de responsabilização de fornecedores (PARF), observada a aplicação da Lei Federal nº 14.133/2021 e da Resolução PGJ nº 02/2023.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – Da Extinção Contratual

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

18.1.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

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

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

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

18.2.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

18.2.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

18.2.3. Indenizações e multas.

18.3. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, conforme Subcláusula Única da Cláusula Décima Terceira.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – Da Publicação

O Contratante fará publicar no Diário Oficial Eletrônico do Ministério Público de Minas Gerais – DOMP/MG e no Portal Nacional de Contratações Públicas, bem como no respectivo sítio oficial do MPMG, o resumo do presente contrato, nos termos e condições previstas na Lei Federal nº 14.133/21.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – Do Foro

É competente o foro da Comarca de Belo Horizonte/MG para dirimir quaisquer questões oriundas deste instrumento que não possam ser compostos pela conciliação, nos termos do art. 92, §1º, da Lei Federal nº 14.133/21.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – Dos Documentos Integrantes

Integram o presente contrato, independentemente de transcrição, para todos os efeitos, o Termo de Referência; o Edital da Licitação; o Ato que autorizou a contratação direta, a Proposta do(a) Contratado(a) e eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – Dos Casos Omissos

Os casos omissos serão decididos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na Lei Federal nº 14.133/21 e em normas e princípios gerais dos contratos.

ANEXO I

PLANILHA DE PREÇOS

Objeto: Prestação de serviços de fornecimento de lanches e materiais correlatos para atender os eventos da Procuradoria-Geral de Justiça do Ministério Público do Estado de Minas Gerais.

1) IDENTIFICAÇÃO DO LICITANTE: Conforme preâmbulo do Contrato.

2) DAS EXIGÊNCIAS DA PROPOSTA:

2.1) PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: 90 DIAS, contados da data de sua apresentação (MÍNIMO 90 dias);

2.2) PRAZO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

O objeto será executado sob demanda, atendendo às solicitações da CONTRATANTE, a qual deverá encaminhar, via e-mail, à CONTRATADA, com antecedência de 48 horas do evento, ordem de serviço com especificações quanto à opção/sugestão do tipo de cardápio, quantidade de pessoas, data, horário e local de entrega.

As entregas poderão ser solicitadas para quaisquer dos endereços indicados no item 13.2 do Termo de Referência.

Para eventos com mais de 150 (cento e cinquenta) participantes, o pedido deverá ser feito com

antecedência de 72 horas.

Excepcionalmente e mediante justificativa, a solicitação de fornecimento, por meio da ordem de serviço, poderá ser encaminhada em prazo menor, mas com pelo menos 08 (oito) horas de antecedência.

Demais informações complementares constam no subitem 13.1.1 do Termo de Referência.

2.3) PRAZO DE REFAZIMENTO DOS SERVIÇOS:

A contratada responsabiliza-se pela qualidade e validade para consumo dos produtos, substituindo em até 30 (trinta) minutos, contados da solicitação da contratante, aqueles que apresentarem qualquer tipo de vício ou imperfeição, ou não se adequarem às especificações constantes do Termo de Referência.

Demais informações complementares constam no subitem 13.1.2 do Termo de Referência.

2.4) PRAZO DE GARANTIA (DO FABRICANTE OU FORNECEDOR): o prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), a partir do término da prestação do serviço.

2.5) Deverá(ão) ser apresentado(s), juntamente com a proposta:

2.5.1) Planilha de Composição do Preço Total (Apenso IV – disponível em: www.mpmg.mp.br), conforme instruções no item 19 do TR (Anexo IV);

2.5.2) alvará sanitário expedido pelo Órgão da Vigilância Sanitária competente da Secretaria da Saúde do Estado ou Município de origem da empresa, quando houver delegação de competência para emissão do Alvará pelo Município.

3) O PREÇO E AS ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS:

LOTE ÚNICO – PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE LANCHES E MATERIAIS CORRELATOS					
Item	QTD	UND	Especificações do Item	COD. SIAD	Preço Total
1	1	un	Serviços de fornecimento de lanches e materiais correlatos para aPGJ/MG, de acordo com as especificações de Cardápios e Materiais contidas no Apenso I deste Termo de Referência, correspondente a 85% do valor global do contrato.	7064	R\$ 1.427.048,00
2	1	un	Serviços de fornecimento de lanches e materiais correlatos para oPROCON/MG, de acordo com as especificações de Cardápios e Materiais contidas noApensoI deste Termo de Referência, correspondente a 15% do valor global do contrato.	7064	R\$ 251.832,00
PREÇO TOTAL DO LOTE					
R\$ 1.678.880,00 (um milhão, seiscentos e setenta e oito mil, oitocentos e oitenta reais)					

4) DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE

Declaro que a empresa não possui em seu quadro societário cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de membros ocupantes de cargos de direção ou no exercício de funções administrativas, assim como de servidores ocupantes de cargos de direção,

chefia e assessoramento vinculados direta ou indiretamente às unidades situadas na linha hierárquica da área encarregada da licitação, inclusive no período compreendido entre os 6 (seis) meses anteriores à publicação deste Edital até a presente data, conforme disposto na Resolução nº 37/09 do Conselho Nacional do Ministério Público, alterada pela Resolução nº 172/17.

Declaro, ainda que a empresa possui ciência sobre a vedação de contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão ou entidade contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato (art. 48, § único, da Lei Federal nº 14.133/21).

ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA(DFD): 650/2024 e 93/2025
PROCESSO SEI: 19.16.3914.0017939/2026-16
1. - DO OBJETO:
1.1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO:
Prestação de serviços de preparação, fornecimento e entrega de lanches e materiais correlatos destinados ao atendimento dos eventos institucionais da Procuradoria-Geral de Justiça do Ministério Público do Estado de Minas Gerais, incluindo todas as etapas de preparo, acondicionamento, transporte e disponibilização, conforme especificações, exigências, quantidades e condições estabelecidas neste Termo de Referência e em conformidade com o art. 1º, inciso XX, da Instrução Normativa PGJAA nº 1, de 23 de janeiro de 2025.
1.2 - DESCRIÇÃO DETALHADA DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:
1.2.1 A solução adotada para atender à presente demanda consiste na contratação de empresa especializada na prestação do serviço de preparação, fornecimento e entrega de lanches, com abrangência dos itens alimentícios e materiais correlatos, conforme especificações definidas pela Procuradoria-Geral de Justiça. Essa solução, já implementada nos últimos anos, tem se mostrado eficaz, prática e plenamente alinhada às necessidades institucionais do Ministério Público do Estado de Minas Gerais (MPMG), justificando-se tanto sob o ponto de vista técnico quanto econômico e cognitivo. A prestação do serviço por empresa terceirizada se revela como a alternativa mais vantajosa, considerando a necessidade de atuação profissional especializada na elaboração de cardápios, preparo, armazenamento, transporte e distribuição dos alimentos, tudo em conformidade com as normas de vigilância sanitária vigentes. A empresa contratada será responsável por assegurar a qualidade dos lanches, o cumprimento de prazos e a adequada apresentação dos itens, além de garantir boas práticas de manipulação e segurança alimentar em todas as etapas do processo. A contratação abrangerá a preparação, fornecimento e entrega de lanches destinados a eventos institucionais diversos, como capacitações, cursos, congressos, seminários, treinamentos, reuniões e demais ações voltadas ao aprimoramento funcional organizadas pelo MPMG. A solução prevê a oferta de cardápios variados e equilibrados, adaptados aos diferentes perfis de público e horários, contemplando, por exemplo, salgados (assados e fritos), doces, frutas, sucos e demais itens compatíveis com o consumo em eventos dessa natureza.

Do ponto de vista técnico e cognitivo, a adoção dessa solução permite o planejamento e a padronização da alimentação servida, contribuindo para o bom andamento das atividades institucionais, evitando improvisos, contratações emergenciais ou falhas operacionais. A disponibilidade de alimentação adequada favorece a concentração, o conforto e a interação dos participantes, elevando a qualidade geral dos eventos promovidos pela instituição.

Ademais, a disponibilização de lanches durante atividades prolongadas, como cursos, congressos, seminários, treinamentos, reuniões e demais ações voltadas ao aprimoramento funcional é fundamental para manter o desempenho cognitivo e favorecer a assimilação do conhecimento. Estudos científicos demonstram que o cérebro depende diretamente da glicose como principal fonte de energia, consumindo cerca de 20% da glicose corporal mesmo em repouso. Durante esforços mentais intensos, essa demanda aumenta, e a queda nos níveis de glicose pode comprometer funções essenciais como atenção, memória e raciocínio. Assim, a ingestão de alimentos leves e equilibrados ajuda a manter níveis adequados de glicose no sangue, prevenindo a fadiga mental e promovendo um ambiente mais propício à aprendizagem e à produtividade.

Sob o aspecto econômico, a contratação centralizada possibilita maior controle orçamentário, com definição de quantidades e frequência de fornecimento com base na estimativa anual de eventos. Isso reduz desperdícios, otimiza a logística e viabiliza a negociação de preços mais vantajosos, garantindo melhor aproveitamento dos recursos públicos. A realização do processo por meio de dispensa de licitação assegura a transparência e a competitividade, assegurando a seleção da proposta mais vantajosa sob os critérios técnico-econômicos.

A logística de distribuição constitui elemento essencial da solução. O serviço será prestado com entregas programadas nos locais definidos pela Administração, com rigoroso cumprimento dos horários estabelecidos para cada evento. A empresa contratada deverá zelar pela integridade dos alimentos durante o transporte e a entrega, garantindo que cheguem em condições ideais de consumo, com atenção especial à conservação térmica e ao acondicionamento.

A gestão e o controle da execução contratual serão realizados por meio de acompanhamento contínuo das entregas e da qualidade dos itens fornecidos, com possibilidade de ajustes conforme a demanda real. Haverá avaliação periódica da execução contratual, o que permitirá a melhoria contínua dos serviços, assegurando que os resultados esperados sejam atingidos e que os recursos públicos sejam empregados de maneira eficiente e responsável.

Dessa forma, a contratação da preparação, fornecimento e entrega de lanches configura-se como uma solução completa, eficiente e adequada, contribuindo diretamente para a organização, qualidade e sucesso das atividades desenvolvidas pelo Ministério Público do Estado de Minas Gerais.

1.2.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de luxo.

1.2.3 O Estudo Técnico Preliminar 88/2025 foi aprovado pela chefia imediata da Diretoria de Gestão de Serviços (DSEV), conforme disposto no artigo 5º da IN PGJAA 01/2024.

1.2.4 Trata-se de serviço contínuo, nos termos do artigo 1º, XX, da IN PGJAA 01/2025.

2 - DA FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

2.1 A Diretoria de Gestão de Serviços (DSEV), dentre outras atribuições, é responsável por gerir o serviço de lanches na capital, conforme disposto no art. 7º, inciso VI, da Resolução PGJ nº 54/2024. No exercício dessa competência, identifica-se a necessidade de garantir a preparação, fornecimento e entrega de lanches e materiais correlatos para atender aos eventos institucionais promovidos pelo Ministério Público do Estado de Minas Gerais (MPMG), tais como cursos, congressos, seminários, treinamentos e demais ações voltadas ao aprimoramento funcional de membros, servidores, estagiários e colaboradores.

A preparação, fornecimento e entrega de lanches, especialmente em eventos de longa duração, contribui para o melhor aproveitamento do tempo, evita deslocamentos desnecessários dos participantes e promove momentos de integração e networking entre os envolvidos. Considerando o aumento expressivo da demanda e a proximidade do término da vigência do contrato atualmente em execução, faz-se necessária a adoção de providências para assegurar a continuidade desse serviço, de modo a não comprometer a realização dos eventos, a experiência dos participantes e a imagem institucional do MPMG.

A presente demanda visa a garantir o suporte logístico indispensável ao bom andamento das ações institucionais, oferecendo conforto aos participantes e favorecendo a eficiência e a organização dos eventos.

Este estudo foi elaborado em conformidade com as diretrizes da Instrução Normativa PGJAA nº 01/2024 e aprovado pelo Coordenador II em exercício da DSEV nos termos do artigo 5º da referida norma.

2.2 O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025.

3 - DA DIVISÃO EM LOTES:

Número de Lotes:	Lote Único
------------------	------------

Justificativa para parcelamento ou não do objeto:

O parcelamento do objeto não será adotado, nos termos do art. 47, §1º, incisos I e III, e do **art. 40, §3º**, incisos I a III, da Lei Federal nº 14.133/2021, considerando que a divisão do objeto comprometeria a economicidade, a padronização e a viabilidade técnica da contratação pretendida.

Em razão da natureza do serviço –preparação, fornecimento e entrega de lanches para eventos institucionais – a contratação por lote único mostra-se mais vantajosa e eficaz. Essa modalidade assegura a uniformidade da qualidade dos itens fornecidos e permite o controle centralizado da execução contratual, aspecto especialmente relevante em contratações contínuas, com prazos e especificações logísticas rigorosos. A adoção de um único fornecedor proporciona ganhos expressivos de escala, reduz custos indiretos e de gestão, evita a cotação isolada de itens de baixo valor e aumenta o interesse de fornecedores, ao possibilitar que o lote represente valor global mais atrativo.

A estratégia está alinhada às práticas usuais de mercado, favorecendo maior eficiência logística, melhor gerenciamento operacional e manutenção de padrões de qualidade. Ademais, o agrupamento dos itens em um único lote preserva a competitividade, visto que todos pertencem à mesma natureza e exigem a mesma estrutura operacional e capacidade técnica, sendo plenamente executáveis por um único fornecedor habilitado.

Por outro lado, o fracionamento do objeto acarretaria riscos à prestação do serviço, com potenciais divergências na qualidade dos produtos, dificuldades de padronização, aumento do esforço de gestão contratual e possibilidade de atrasos nas entregas, prejudicando a condução dos eventos institucionais. Assim, a contratação por lote único representa a solução mais adequada para o atendimento da demanda, garantindo equilíbrio entre economicidade, eficiência administrativa e qualidade na execução.

LOTE ÚNICO

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	DESCRIÇÃO RESUMIDA DO ITEM	CÓDIGO SIAD	*MARCA/MODELO
------	------------	-------------------	----------------------------	-------------	---------------

1	1	unidade	Serviços de fornecimento de lanches e materiais correlatos para a <u>PGJ/MG</u> , de acordo com as especificações de Cardápios e Materiais contidas no Apenso I deste Termo de Referência, correspondente a 85% do valor global do contrato.	7064	-
2	1	unidade	Serviços de fornecimento de lanches e materiais correlatos para o <u>PROCON/MG</u> , de acordo com as especificações de Cardápios e Materiais contidas no Apenso I deste Termo de Referência, correspondente a 15% do valor global do contrato.	7064	-

4.1 - JUSTIFICATIVA DO CÁLCULO DOS QUANTITATIVOS APURADOS:

4.1.1 A adoção do modelo de contratação sob demanda mostra-se a solução mais adequada às necessidades institucionais, tendo em vista a natureza variável, descontínua e parcialmente imprevisível das solicitações de serviço de lanches no âmbito do MPMG.

As quantidades estimadas foram definidas com base em dados concretos de consumo histórico, devidamente apresentados na tabela a seguir, o que assegura transparência, fundamentação técnica e observância ao princípio do planejamento. No planejamento e na memória de cálculo foram considerados tanto os eventos planejados e recorrentes na Instituição, cuja realização ocorre, todos os anos, em períodos semelhantes, quanto os eventos não previsíveis, cuja execução depende de agendas institucionalmente dinâmicas.

Entre os eventos recorrentes incorporados ao dimensionamento da demanda destacam-se: Semana do MP e Outorga de Medalhas (setembro); Finalização de Gestão (bienais); Evento com temática voltada ao Servidor Público (outubro); evento com temática voltada à Mulher (março), Sessões da Câmara e do Conselho Superior; Programa Por Dentro do MP; Reuniões de Mediação, além de cursos e capacitações tradicionais, como o Curso de Vitaliciamento de novos membros.

Esses eventos compõem um núcleo previsível de contratações, com público estimado e recorrência historicamente estáveis, o que confere maior precisão às estimativas de consumo anual. Embora exista variabilidade decorrente dos eventos não possíveis de serem previstos, há um núcleo previsível de contratações recorrentes, possibilitando estimativas mais assertivas. Não por acaso, o histórico contratual demonstra que o saldo do contrato tem sido executado dentro da margem de 25% acima ou 25% abaixo da estimativa inicial, reforçando que a administração consegue prever adequadamente as quantidades anuais, mesmo no modelo sob demanda, e que o risco de desequilíbrio quantitativo é baixo.

A execução sob demanda, portanto, assegura que a Administração arque apenas com os itens efetivamente utilizados, garantindo maior eficiência, economicidade e alinhamento à dinâmica real dos eventos realizados pela Instituição.

Justifica-se a opção pelo modelo de execução sob demanda, em detrimento do Sistema de Registro de Preços (SRP), pelos seguintes motivos:

a) Variabilidade e imprevisibilidade inerentes ao objeto da contratação

As demandas por preparação, fornecimento e entrega de lanches no âmbito do MPMG apresentam, em regra, natureza variável, descontínua e fortemente vinculada à dinâmica institucional, marcada pela realização de eventos, ações educacionais, reuniões técnicas,

capacitações, audiências públicas e atividades de apoio institucional cuja ocorrência não pode ser determinada com antecedência rígida. Contudo, coexistem os eventos certos e recorrentes, já incorporados ao planejamento institucional e realizados periodicamente em épocas determinadas, tais como Semana do MP (Setembro), evento com temática voltada ao servidor público (Outubro), evento com temática voltada à mulher (março), Curso de Vitaliciamento, Sessões da Câmara e do Conselho Superior, Programa Por Dentro do MP, entre outros.

Assim, a própria estrutura organizacional do MPMG — com unidades internas diversas, agendas descentralizadas e eventos de quantitativos variáveis — já indica a pertinência da contratação sob demanda, que permite ajustes proporcionais às necessidades efetivas da Administração, evitando tanto desabastecimento quanto contratações excessivas.

b) Existência de estimativas históricas confiáveis, capazes de reduzir riscos contratuais

Ainda que haja variabilidade, a unidade gestora não realizou estimativas hipotéticas ou arbitrárias: foram utilizados dados concretos de consumo histórico, devidamente demonstrados na memória de cálculo, o que reduz assimetrias informacionais, confere segurança ao planejamento, permite aos fornecedores precificar adequadamente seus custos e mitiga, de forma objetiva, o risco de supressões desproporcionais.

Desse modo, não se trata de contratação aleatória ou marcada por incerteza absoluta, mas sim de modelo cuja demanda é estimada com base empírica consistente, que engloba eventos recorrentes e já planejados na instituição, bem como aqueles não passíveis de serem previstos, o que atende integralmente aos princípios do planejamento, da eficiência e da economicidade.

c) Inadequação do Sistema de Registro de Preços para o caso concreto

Embora o sistema de registro de preços seja mecanismo apropriado para situações em que há incerteza quanto à necessidade ou à quantidade, sua adoção não se revela mais vantajosa no caso concreto por três razões centrais:

- O SRP pressupõe múltiplos órgãos participantes ou futuros participantes, ou a possibilidade de adesões, o que não se coaduna com a realidade da contratação, voltada exclusivamente às demandas internas da Procuradoria-Geral de Justiça.
- O SRP não elimina a necessidade de contratação específica posterior para cada fornecimento, o que, para objetos de baixo valor unitário e alta rotatividade administrativa, poderia aumentar a carga processual e burocrática, sem ganho real de eficiência.
- A natureza do objeto — com atendimento imediato, vinculado a eventos que demandam organização célere — demanda maior agilidade operativa, o que é melhor amparado pela contratação direta sob demanda, com entregas mediante simples requisições previamente definidas no contrato.

Assim, o modelo sob demanda se integra de modo mais coerente ao fluxo operacional das unidades responsáveis pela organização de eventos, evitando atrasos e complicações administrativas.

d) A escolha está respaldada na doutrina majoritária e em precedentes recentes

A Administração adotou a corrente doutrinária majoritária — representada por Ronny Charles, Marçal Justen Filho, Joel de Menezes Niebuhr e pela Nota AGU nº 00004/2024/CNLCA/CGU/AGU — que admite contratações sob demanda e supressões consensuais superiores a 25%, desde que haja justificativa técnica relevante, o edital estabeleça objetivamente a possibilidade e seus fundamentos, não haja violação à identidade do objeto e exista vantagem comprovada ao interesse público.

No caso concreto, este Termo de Referência apresenta dados históricos, há justificativa expressa da variabilidade da demanda, não há qualquer transfiguração do objeto, bem como o modelo confere maior eficiência e economicidade.

Adicionalmente, recente entendimento do Tribunal de Contas do Estado de Minas Gerais (Consulta nº 1.188.209/2025) reforça que, havendo acordo entre as partes, não há limitação expressa para alterações consensuais, desde que comprovado o interesse público e a vantajosidade, alinhando-se à corrente adotada pela Administração.

e) Eficiência, economicidade e prevenção de sobrepreço

A adoção do modelo sob demanda permite contratação pelo menor preço unitário, com disputa ampla e competitiva; pagamento exclusivamente pelo que for efetivamente utilizado; prevenção de estoques desnecessários ou perdas por perecimento; aderência ao princípio da economicidade.

Além disso, como o termo de referência apresenta estimativas fundamentadas e a possibilidade de variação consignada, não se espera majoração injustificada de preços, mitigando o risco apontado por parte da doutrina.

4.1.2 Desde 2021, verificou-se um expressivo crescimento tanto no número de eventos institucionais quanto na quantidade de pedidos e pessoas atendidas. Em 2021, foram realizados 145 pedidos, atendendo 4.788 pessoas. Em 2024, esse número saltou para 984 pedidos e 32.766 pessoas atendidas — um crescimento de 579% no número de pedidos. O número de eventos também apresentou aumento relevante: de 264 em 2021 para 1.188 em 2024, correspondendo a uma elevação de 350%.

Esse crescimento está diretamente relacionado à expansão das atividades institucionais e ao aumento no número de setores atendidos. Em 2018, 32 setores demandaram o serviço; em 2022, esse número chegou a 48. Vale destacar a queda pontual nos anos de 2020 e 2021 em razão da pandemia e da consequente redução de eventos presenciais. A retomada gradativa das atividades presenciais e híbridas, a partir de 2022, gerou nova elevação na demanda.

Dessa forma, a imprevisibilidade quanto à quantidade exata e ao momento da necessidade - que varia conforme a agenda institucional, número de inscritos, formato dos eventos (presencial ou híbrido), entre outros fatores - inviabiliza a fixação prévia de um quantitativo fechado. Assim, justifica-se a contratação com base em estimativas, com pagamento condicionado à efetiva execução.

A planilha a seguir detalha o crescimento nos últimos anos:

SERVIÇO	2021		2024		2025 - 1º Semestre		Taxa de Cresciment o 2021 - 2024
Eventos	Nº de pessoas	Nº de eventos	Nº de pesso as	Nº de event os	Nº de pessoa s	Nº de eventos	350%
	5022	264	36846	1188	14256	456	*taxa relativa à quantidade de eventos
Lanche	Nº pessoas atendidas	Nº Pedidos	Nº pesso as atend idas	Nº Pedid os	Nº pessoa s atendid as	Nº Pedido s	579%
	4788	145	32766	984	12.506	386	*taxa relativa à quantidade de pedidos

Conforme o **Anexo I ao ETP- Projeção Quantitativos 2025**, a memória de cálculo adotada considerou, além dos números anteriores, os seguintes aspectos:

- Histórico de consumo dos últimos cinco anos;
- Expansão da atuação institucional;
- Aumento do número de setores demandantes;
- Volatilidade natural do serviço, vinculado à programação institucional;
- Projeções para o primeiro semestre de 2025.

Estima-se, para a nova contratação, o quantitativo de 4.500 lanches do lanche básico tipo 1, 5.500 lanches do lanche básico tipo 2, 15.7500 lanches do lanche intermediário, 2.300 lanches do lanche padrão superior, 5.750 lanches de coffee-break, 1.600 kit lanches tipo 1 e 1.680 kit lanches tipo 2, conforme discriminado no Apenso I Especificação de Cardápios e Materiais, totalizando 37.080 lanches para todo o período da contratação.

Portanto, a contratação sob demanda, com base em quantidades estimadas, atende à necessidade de garantir economicidade, flexibilidade e eficiência à Administração Pública, ao mesmo tempo em que assegura a adequada prestação do serviço.

5 - DOS DOCUMENTOS TÉCNICOS E/OU APENSOS:

Os seguintes apensos deverão constar como parte integrante do Termo de Referência:

- Apenso I - Especificação de Cardápios e Materiais;
- Apenso II - Especificação de Materiais da Amostra;
- Apenso III - Análise da Amostra;
- Apenso IV - Planilha de Composição do Preço Total;
- Apenso V – Instrumento de Medição de Resultado IMR.

6 - DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRA:

Serão exigidas amostras dos cardápios e materiais discriminados no Apenso I deste Termo de Referência, nos termos abaixo:

6.1- DO CARDÁPIO

Para cada tipo de cardápio, será exigida amostra do **melhor classificado na fase de julgamento da proposta, e em caso de desclassificação, do seguinte na ordem de classificação, sucessivamente.**

Em relação aos alimentos e bebidas, será exigida amostra de uma opção de cada tipo de cardápio (Lanche padrão básico 1, Lanche padrão básico 2, Lanche padrão intermediário, Lanche padrão superior, Coffee Break e Kit Lanche tipo 1, Kit Lanche tipo 2), nos dois formatos de confecção, no local e somente entrega, para a equipe de três servidores responsáveis pela análise, na proporção mínima de 10 (dez) unidades e 400 ml por pessoa.

6.2- DOS MATERIAIS

Será exigida amostra dos materiais e utensílios do **melhor classificado na fase de julgamento da proposta e em caso de desclassificação, do seguinte na ordem de classificação, sucessivamente, conforme o Apenso II - Especificação de Materiais da Amostra.**

6.3- DO PRAZO

Após convocado, o fornecedor deverá entregar as amostras à Diretoria de Gestão de Serviços no prazo máximo de 03 (três) dias úteis. Os utensílios serão analisados e fotografados pela equipe indicada e, após avaliados, devolvidos ao fornecedor.

6.4- RESPONSABILIDADE POR MATERIAIS E UTENSÍLIOS

A CONTRATADA será a **única e exclusiva responsável** pela conservação, perdas ou avarias de todos os materiais e utensílios de sua propriedade utilizados na execução do contrato, incluindo, mas não se limitando a louças, talheres, copos, travessas, equipamentos de transporte e conservação. **Não haverá qualquer previsão de ressarcimento** por parte da CONTRATANTE em caso de incidentes que resultem em perdas ou avarias desses itens, uma vez que os custos inerentes a esses riscos operacionais já estão considerados e **embutidos no valor total contratado** pelos serviços prestados. A CONTRATADA assume integralmente a gestão e o custo de manutenção de seu inventário, como parte integrante e indissociável do seu modelo de negócio.

6.5- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E EVENTUAIS TESTES DE AFERIÇÃO DE COMPATIBILIDADE PELOS QUAIS O ITEM SERÁ SUBMETIDO:

Buscando alcançar a melhor qualidade possível dos produtos que serão disponibilizados no lanche, a Diretoria de Gestão de Serviços analisará amostras do melhor classificado na fase de julgamento da proposta, e, em caso de desclassificação, do seguinte, na ordem de classificação, sucessivamente, referentes a cada um dos itens obrigatórios previstos no Apenso I deste termo de referência, na quantidade mínima exigida para cada um.

As amostras de lanches e materiais serão analisadas por 3 avaliadores do MPMG oriundos da equipe da SLS, segundo atribuição de pontuação (1 a 5) para três critérios objetivos, (qualidade, apresentação e variedade) respectivamente, nos termos do Apenso III ao termo de referência.

O fornecedor será classificado se obtida pontuação total acima de 50%, bem como atinja 50% em cada critério do respectivo item, sendo a pontuação total máxima (100%) de 450 (quatrocentos e cinquenta) pontos, equivalente à soma da pontuação máxima para os 10 (dez) itens previstos no Apenso III (Análise da amostra).

7 - DA VISTORIA TÉCNICA:

Não há necessidade de vistoria técnica.

8 - DOS CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DA PROPOSTA:

8.1 - ATESTADOS E CERTIFICADOS ESPECÍFICOS AO OBJETO:

Documentos que deverão ser apresentados, juntamente com a proposta :

Apresentação do Alvará Sanitário expedido pelo Órgão da Vigilância Sanitária competente da Secretaria da Saúde do Estado ou Município de origem da empresa, quando houver delegação de competência para emissão do Alvará pelo Município.

8.2 - EXIGÊNCIA DE CATÁLOGO, PROSPECTO OU FOLDER:

Não se aplica.

9 - DA FORMA E DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR / DOS ATESTADOS DE CAPACIDADE:

9.1- FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO DO FORNECEDOR:
--

Trata-se de serviço considerado de natureza comum, tendo em vista que os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo Termo de Referência, por meio de especificações usuais de mercado. Desse modo, o fornecedor provavelmente será selecionado por meio de contratação direta, amparada no art.75, inciso III, da Lei 14.133/2021.
--

9.2 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-OPERACIONAL E TÉCNICO-PROFISSIONAL:

Não há necessidade de qualificação ou atestado de capacidade.

10 - DA SUBCONTRATAÇÃO:

Não é admitida a subcontratação do objeto.
--

11 - DAS GARANTIAS:

11.1 - GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL:
--

Não haverá exigência da garantia de execução contratual de que trata o § 1º do artigo 96 da Lei 14.133/21.

A presente contratação contempla objeto sem complexidade ou que acarrete grandes riscos em sua execução. Desta forma, a exigência de garantia neste caso representa onerosidade aos fornecedores, a qual pode, inclusive, limitar o universo de interessados, além de, sabidamente, representar um acréscimo dos valores da contratação em razão do repasse dos custos decorrentes da garantia à própria Administração.

O Tribunal de Contas da União entende que “é facultado à Administração exigir prestação de garantia nas contratações de bens, obras e serviços, de modo a assegurar plena execução do contrato e a evitar prejuízos ao patrimônio público. Antes de estabelecer no edital exigência de garantia, deve a Administração, diante da complexidade do objeto, avaliar se realmente é necessária ou se servirá apenas para encarecer o objeto” (BRASIL. Tribunal de Contas da União. Licitações e contratos: orientações e jurisprudência do TCU. 4. ed. rev., atual. e ampl. – Brasília: TCU, Secretária-geral da Presidência: Senado Federal, Secretaria Especial de Editoração e Publicações, 2010, p. 738).

Por sua vez, o Tribunal de Contas do Estado de Minas Gerais tem jurisprudência no sentido de permitir a dispensa da garantia:

"5. A exigência de garantia contratual é ato discricionário do Administrador. Porém, para exigí-la deverá conter cláusula editalícia, a fim de não surpreender os licitantes. Ressalta-se que não basta a inclusão de cláusula genérica de garantia contratual, é necessário que conste expressamente se a Administração irá ou não exigir, vez que ela irá influenciar o preço final da licitação. (Processo 932563; 19/06/2018)"

Como regra, o oferecimento de garantia representa um valor que será agregado às propostas dos fornecedores, o que equivale dizer que os custos dessa exigência serão repassados à própria a CONTRATANTE. Além disso, a exigência da garantia, por conta desses fatores, pode representar diminuição do universo de interessados.

Sendo assim, atendendo aos princípios da economicidade e da competitividade que devem nortear as contratações públicas, não será exigida garantia contratual.

11.2 - GARANTIA DO PRODUTO/SERVIÇO - FABRICANTE, LEGAL OU CONVENCIONAL:

O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), a partir do término da prestação do serviço.

12 - DA MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA:

Não há necessidade de manutenção e assistência técnica.

13 - DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

13.1 - PRAZO DE ENTREGA / EXECUÇÃO E PRAZO DE SUBSTITUIÇÃO / REFAZIMENTO:

13.1.1 - PRAZO DE ENTREGA / EXECUÇÃO:

13.1.1 O objeto será executado sob demanda, atendendo às solicitações da CONTRATANTE, a qual deverá encaminhar, via e-mail, à CONTRATADA, com antecedência de 48 horas do evento, ordem de serviço com especificações quanto à opção/sugestão do tipo de cardápio, quantidade de pessoas, data, horário e local de entrega.

13.1.1.1 As entregas poderão ser solicitadas para quaisquer dos endereços indicados no item 13.2

13.1.1.2 Para eventos com mais de 150 (cento e cinquenta) participantes, o pedido deverá ser feito com antecedência de 72 horas.

13.1.1.3 Excepcionalmente e mediante justificativa, a solicitação do lanche, por meio da ordem de serviço, poderá ser encaminhada em prazo menor, mas com pelo menos 08 (oito) horas de antecedência

13.1.2 A CONTRATADA poderá ser advertida formalmente por e-mail em caso de entrega antecipada do objeto no prazo de 30 (trinta) a 60 (sessenta) minutos do horário determinado pela CONTRATANTE.

13.1.3 Em caso de atraso superior a 15 (quinze) e inferior ou igual a 30 (trinta) minutos na execução, a CONTRATADA poderá ser advertida formalmente por e-mail, reservando a CONTRATANTE o direito de não receber o objeto na hipótese de atraso superior a 30 (trinta) minutos, fazendo a respectiva glosa na nota fiscal, além da aplicação das sanções cabíveis.

13.1.2 - PRAZO DE SUBSTITUIÇÃO / REFAZIMENTO:

A CONTRATADA responsabiliza-se pela qualidade e validade para consumo dos produtos, substituindo em até 30 (trinta) minutos, contados da solicitação da CONTRATANTE, aqueles que apresentarem qualquer tipo de vício ou imperfeição, ou não se adequarem às especificações constantes deste termo de referência.

13.1.2.1 Ultrapassado o prazo previsto no caput, a Contratante poderá negar o recebimento, fazendo a respectiva glosa na nota fiscal, além da aplicação das sanções cabíveis.

13.2 - LOCAL DE ENTREGA / DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS:

O serviço poderá ser prestado em quaisquer dos seguintes endereços em Belo Horizonte:

Rua Gonçalves Dias, n.º 2039, Bairro Lourdes;
Av. Álvares Cabral, n.º 1707, Bairro Santo Agostinho;
Av. Álvares Cabral, n.º 1740; Bairro Santo Agostinho;
Av. Álvares Cabral, n.º 1690, Bairro Santo Agostinho;
Rua Dias Adorno, n.º 367, Bairro Santo Agostinho.

Poderá haver solicitação de lanche em local diverso, na Capital, a ser designado pela Di retoria de Gestão de Serviços.

13.3 - CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO:

13.3.1 O recebimento e o aceite do objeto dar-se-ão da forma seguinte:

- a. Provisoriamente: em até cinco dias úteis, do recebimento da nota fiscal respectiva, após a execução do serviço, pela DSEV ou por servidor designado, mediante termo detalhado, sem prejuízo da posterior verificação da perfeição e da conformidade do resultado do serviço prestado com as exigências deste Termo de Referência, nos termos explicitados na alínea seguinte;
- b. Definitivamente: em até cinco dias úteis, contados do recebimento provisório da nota fiscal, pela DSEV ou por servidor designado, com a conferência da perfeição e qualidade do resultado do serviço prestado, atestando sua conformidade e total adequação ao objeto contratado, mediante termo detalhado, com o consequente encaminhamento da nota fiscal à Diretoria de Administração Financeira - DAFI, para análise e pagamento, após os registros pertinentes em sistema próprio.

14 - DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO:

14.1 - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO:

14.1.1. A CONTRATADA deverá prestar os serviços contratados de acordo com todas as regras e procedimentos estabelecidos neste Termo de Referência, de forma eficiente e, dentro do prazo estabelecido, ausentes de qualquer vício e de forma organizada e assertiva, especialmente quanto à clareza de informações no tocante ao cumprimento das obrigações acessórias de natureza administrativa.

14.1.2. A CONTRATADA deverá observar na execução do objeto o Instrumento de Medição de Resultado - IMR, previsto no APENSO V deste Termo de Referência.

14.1.2.1. 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 produziu os resultados acordados;
- b. deixou de executar, ou não executou com a qualidade mínima exigida, o serviço contratado;
- c. atrasou injustificadamente a execução / refazimento do serviço e a entrega do objeto;

14.1.3. A utilização do Instrumento de Medição de Resultado (IMR) não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

14.1.4. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

- a. Atendimento à quantidade solicitada;
- b. Atendimento à tempestividade na execução do serviço;
- c. Ausência de vícios, defeitos ou imperfeições na prestação do serviço.

14.1.5. O Instrumento de Medição de Resultado (IMR) será realizado de forma mensal.

14.1.6. A CONTRATANTE notificará a CONTRATADA acerca das entregas realizadas em desconformidade com os resultados constantes no item 14.1.1, para que sejam feitos os ajustes necessários à consecução dos objetivos da contratação.

14.1.7. Havendo desconformidade com os resultados previstos no item 14.1.1, sem que a CONTRATADA apresente motivo plausível aceito pela CONTRATANTE, incidirão os redutores do APENSO V a este Termo de Referência (IMR – Instrumento de Medição de Resultado).

14.1.8. A realização de glosas referentes à realização do serviço em desconformidade com os resultados constantes no item 14.1.1 não impede a abertura de processo administrativo sancionatório em face da CONTRATADA, caso verificada a ocorrência de infrações contratuais.

14.2 - CRITÉRIOS DE PAGAMENTO:

O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da nota fiscal (ou documento equivalente) que corresponderá ao valor da respectiva parcela do objeto, seguindo os critérios abaixo:

a) A Contratada apresentará à Contratante, juntamente com o objeto entregue, a respectiva nota fiscal (ou documento equivalente) emitida em nome da Procuradoria-Geral de Justiça, CNPJ nº 20.971.057/0001-45, Av. Álvares Cabral, 1.690, bairro Santo Agostinho, Belo Horizonte, MG, constando, em seu corpo, o nome do setor solicitante DSEV, local de entrega, número do contrato, número do empenho, elementos caracterizadores do objeto, bem como seus dados

bancários para pagamento;

b) Recebida a nota fiscal (ou documento equivalente), o fiscal do contrato terá o prazo de 10 (dez) dias úteis para encaminhá-la à Diretoria de Administração Financeira (DAFI/Gestão) para pagamento, via SEI, em processo próprio (Tipo: Gestão Orçamentária e Financeira – Processo de Pagamento), acompanhada do atestado de nota fiscal (ou documento equivalente) e do formulário de encaminhamento de documento fiscal. O processo de pagamento iniciado deverá estar relacionado ao processo de contratação respectivo;

c) Recebido o processo de pagamento, constatada a sua regularidade, a DAFI terá o prazo de até 09 (nove) dias úteis para efetuar o pagamento, efetuando a retenção tributária, quando a legislação assim o exigir;

d) No caso da não aprovação da nota fiscal (ou documento equivalente) por motivo de incorreção, rasura, imprecisão ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, ela será devolvida à Contratada para a devida regularização, reiniciando-se os prazos para aceite e consequente pagamento a partir da reapresentação da nota fiscal (ou documento equivalente) devidamente regularizada;

e) A CONTRATADA ficará sujeita à glosa nos pagamentos, quando deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida, as atividades contratadas, sem prejuízo das sanções cabíveis;

f) Ocorrendo atraso na entrega/substituição do objeto, a Contratada deverá anexar à respectiva nota fiscal (ou documento equivalente) justificativa e documentação comprobatória dos motivos alegados;

g) Na hipótese precedente, a Contratante efetuará o pagamento pertinente, podendo a Procuradoria-Geral de Justiça Adjunta Administrativa determinar a retenção do valor de eventual multa por atraso, como medida cautelar preventiva, até a conclusão do processo administrativo instaurado para apuração de responsabilidade da Contratada;

h) O valor eventualmente retido será restituído à Contratada caso a justificativa apresentada seja julgada procedente, sendo convertido em penalidade caso se conclua pela improcedência da justificativa;

i) Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao CAGEF para: 1) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; 2) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

j) Constatando-se, junto ao CAGEF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

k) Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

l) Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão

contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurados ao contratado o contraditório e a ampla defesa.

15 - DA VIGÊNCIA CONTRATUAL E DA POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO:

15.1 O prazo de vigência da contratação é de doze meses, contados a partir da data da publicação do instrumento no Diário Oficial do Ministério Público de Minas Gerais, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

15.2. Trata-se de serviço de natureza continuada, sendo a vigência plurianual mais vantajosa, enquadrando-se no inciso XX da Instrução Normativa PGJAA n.º 1, de 23 de janeiro de 2025.

15.3 Caso a CONTRATADA não tenha interesse na prorrogação do contrato, deverá manifestar formalmente sua intenção à CONTRATANTE, no prazo mínimo de 180 (cento e oitenta) dias antes da data prevista para o término da relação contratual.

15.4. Maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação será estabelecido no contrato.

16 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE:

16.1 DEVERES DA CONTRATADA:

16.1.1 Executar os serviços em estrita conformidade com as especificações deste Termo de Referência e da proposta apresentada.

16.1.2 A contratada poderá produzir os alimentos no local do evento ou entregar os alimentos já preparados no local do evento, imediatamente antes do horário previsto, garantindo o estado ideal de consumo. A contratante irá informar na ordem de serviço, a modalidade de produção, se será por entrega ou produção no local.

16.1.2.1 Em casos de preparação no local, a contratada será responsável por fornecer a equipe completa e todos os materiais necessários para o preparo in loco dos alimentos.

16.1.2.2 Preparar os alimentos para garantir sabor, textura, temperatura e qualidade.

16.1.2.3 Fornecer caixas descartáveis e plástico filme de PVC em quantidade suficiente para acondicionamento de possíveis sobras e luvas e tocas descartáveis para manuseio dos alimentos em quantidade suficiente para duas pessoas da Contratante.

16.1.3 Apresentar, a cada 03 (três) meses, 03 (três) opções/sugestões para os cardápios: Lanche padrão básico 1, Lanche padrão básico 2, Lanche padrão intermediário, Lanche padrão superior e Coffee Break; e 02 (duas) opções/sugestões para os tipos de cardápio Kit Lanche tipo 1 e Kit Lanche tipo 2. Eventualmente, a contratante poderá solicitar opção de cardápio personalizado à contratada.

16.1.3.1 Os cardápios devem conter todos os itens a serem fornecidos, incluindo utensílios e vasilhames, com respectivas quantidades, mantendo-se os valores para aprovação da CONTRATANTE, que poderá solicitar substituições.

16.1.3.2 Apresentar, junto aos cardápios, lista detalhada de insumos e ingredientes usados para confecção de cada item, evitando alergias e intoxicações alimentares.

16.1.3.2.1 Todos os cardápios devem incluir opções para restrições alimentares (alergias e intolerâncias).

16.1.3.4 As opções/sugestões de cardápio não poderão ser repetidas em sua totalidade, exceto itens de alta aceitação (ex: coxinha de frango com catupiry), com aprovação da CONTRATANTE.

16.1.3.5 Fornecer cardápios com produtos de primeira qualidade e rígido controle sobre a procedência e data de validade.

16.1.3.6 Fornecer as bebidas na temperatura adequada para o consumo no horário previsto do lanche.

16.1.3.7 Enviar amostras dos cardápios aprovados para análise de apresentação e sabor pela Diretoria de Gestão de Serviços.

16.1.3.8 Após a validação das opções/sugestões de cada tipo de cardápio pela CONTRATANTE, a CONTRATADA somente poderá alterar o cardápio em situações excepcionais, devidamente justificadas e desde que a alteração não implique aumento de custos para a CONTRATANTE ou alteração da quantidade, qualidade e entrega.

16.1.4. Produzir os alimentos no local do evento, quando solicitado pela CONTRATANTE, imediatamente antes da entrega, garantindo o estado ideal de consumo, fornecendo caixas descartáveis para acondicionamento de sobras.

16.1.5 Fornecer os alimentos e bebidas dos cardápios de forma correspondente ao número de participantes e em quantidade suficiente, na proporção mínima de 10 (dez) alimentos e 400 ml por pessoa, com exceção do Kit Lanche individual, cuja bebida será suco em embalagem individual (200ml) e água mineral (500ml).

16.1.6 Fornecer todos os utensílios e vasilhames, adequados e necessários para apresentação dos lanches, em boa aparência, sem amassados ou manchas ou trincas.

16.1.6.1 As taças de vidro para água, xícaras, pires, pratos de sobremesa, garfos e colheres de sobremesa, sempre que solicitados, devem obedecer à proporção de, no mínimo, duas unidades por pessoa.

16.1.6.2 Os guardanapos de papel necessitam ser macios e de boa qualidade e, assim como, os porta-guardanapos adequados às especificações destes.

16.1.7 Transportar e acondicionar alimentos e bebidas em embalagens térmicas e higiênicas, sem sobreposição, para preservar qualidade e apresentação.

16.1.7.1 Para os lanches entregues, enviá-los em vasilhames adequados para a montagem, considerando a disposição dos alimentos a mesa.

16.1.7.2 Entregar o cardápio Kit lanche tipo 1 e 2 montado e embalado individualmente em caixa descartável de plástico transparente e com guardanapo.

16.1.7.3 Disponibilizar copos descartáveis biodegradáveis de 200 ml e 50ml, na proporção de duas unidades por pessoa, em todos os pedidos, observando todas as especificações (tipo, quantidades, dimensões, formatos).

16.1.7.4 Disponibilizar adoçante (0,6g) e açúcar refinado (5g) em sachê na proporção de duas unidades por pessoa, por tipo de bebida.

16.1.7.5 Recolher os materiais utilizados no serviço de lanches, no prazo máximo de 24 horas, no horário das 8h00 às 17h00, com ateste das quantidades devolvidas pelo responsável da empresa, acompanhado do ateste da pessoa indicada pela CONTRATANTE.

16.1.7.6 Disponibilizar lixeiras devidamente identificadas (plotadas) para descarte de resíduos gerados durante os eventos.

16.1.7.6.1 A contratada deverá disponibilizar arte para aprovação da contratante, em até 10 dias após disponibilização da logo pela CONTRATANTE, contendo os seguintes elementos visuais:

- Logo do MPMG a ser fornecida pela CONTRATANTE;

- Informações para descarte de resíduos recicláveis e não recicláveis com elementos visuais:

Lixeira para Resíduos Não Recicláveis (Orgânicos e Rejeitos): Deverão constar desenhos representativos de guardanapos, restos de alimentos e outros itens orgânicos ou não recicláveis oriundos do lanche.

Lixeira para Resíduos Recicláveis (Plásticos e outros): Deverão constar desenhos representativos de plásticos, copos biodegradáveis e outros itens plásticos que compõem o lanche fornecido, como forminhas e espetos de madeira.

16.1.7.6.2 Fornecer lixeiras recicláveis e não recicláveis em quantidades suficientes, na seguinte proporção:

Lixeiras externas grandes (100 a 200L):

- a) Até 200m² - 4 lixeiras (2 recicláveis e 2 não recicláveis)
- b) De 201m² a 500m² - 8 lixeiras (4 recicláveis e 4 não recicláveis)
- c) Acima de 500m² - no mínimo 12 lixeiras (6 recicláveis + 6 não recicláveis)

Lixeiras internas menores (20L):

- d) Até 100m² - 4 lixeiras (2 recicláveis + 2 não recicláveis)
- e) De 101m² a 300m² - 6 lixeiras (3 recicláveis + 3 não recicláveis)
- f) Acima de 300m² - no mínimo 10 lixeiras (5 recicláveis + 5 não recicláveis)

Todas as lixeiras deverão ser higienizadas antes da entrega.

16.1.7.7 Utilizar a “Lista de Conferência” disponibilizada pela Diretoria de Gestão de Serviços para atestar a quantidade de materiais entregues e a quantidade/qualidade de alimentos e bebidas fornecidos, de acordo com o cardápio aprovado pela CONTRATANTE.

16.1.7.8 Constar da “Lista de Conferência” eventuais quebras e avarias.

16.1.8 Fornecer os lanches e os materiais no horário definido pela CONTRATANTE, de segunda-feira a sábado, das 06h00 às 20h00.

16.1.9 A CONTRATADA obriga-se a realizar o fornecimento contínuo e regular de, no mínimo, 8 (oito) toalhas em tecido jacquard de dimensões 7,20m x 3,00m e 8 (oito) toalhas pequenas em tecido jacquard de dimensões 6,00m x 2,80m por semana.

16.1.9.1 O fornecimento das toalhas deverá ser realizado semanalmente, em dia e horário a serem acordados entre as partes, de forma a garantir a disponibilidade constante dos materiais.

16.1.9.2 A CONTRATADA garante que as toalhas fornecidas serão de alta qualidade, limpas, passadas e em perfeito estado de conservação, atendendo aos padrões de higiene e apresentação exigidos pela CONTRATANTE.

16.1.9.3 As toalhas deverão ser entregues em embalagens adequadas, de forma a preservar sua qualidade e higiene durante o transporte e armazenamento.

16.1.9.4 A CONTRATANTE deverá semanalmente informar a cor das toalhas a serem enviadas na semana seguinte, podendo elas serem, brancas, fendi, creme, areia ou preta.

16.1.9.5 A CONTRATANTE poderá solicitar quantidades adicionais de toalhas, além do mínimo semanal estabelecido, conforme a demanda de eventos e necessidades específicas da instituição. Tais solicitações deverão ser formalizadas, por e-mail, com antecedência mínima de 2 dias úteis.

16.1.10 Substituir, em até 30 (trinta) minutos contados da solicitação da CONTRATANTE, os produtos que apresentarem qualquer tipo de vício ou imperfeição, ou não se adequarem às especificações constantes deste termo de referência, sob pena de aplicação das sanções cabíveis, inclusive rescisão contratual.

16.1.10.1 Os produtos industrializados e insumos oferecidos deverão ser de marcas notadamente reconhecidas no mercado como de boa qualidade, compatíveis com aquelas aprovadas quando da apresentação das amostras.

16.1.10.2 Os refrigerantes e os sucos deverão ser de primeira linha e de marcas conhecidas, compatíveis com aquelas aprovadas quando da apresentação das amostras. No caso de suco natural, as frutas utilizadas deverão estar frescas, bem higienizadas e em condições ideais de consumo, garantindo a qualidade e a segurança alimentar da bebida servida.

16.1.11 Fornecer os materiais com características, qualidade e marca compatíveis com aquelas aprovadas quando da apresentação da amostra, observando a padronização dos itens que deverá ser seguida durante todo o contrato.

16.1.11.1 Ocorrendo a necessidade de reposição de item em razão de quebra, avaria ou deterioração, CONTRATADA deverá fornecer outro de igual característica, qualidade e marca, de forma a preservar a referida padronização dos utensílios e materiais disponibilizados.

16.1.11.2 O item avariado deverá ser substituído pela CONTRATADA em 5(cinco) dias úteis

16.1.11.3 Em caso de incapacidade de reposição do item padronizado, a substituição por modelo, qualidade ou marca diversos deverá ser submetida à avaliação e autorização prévia da CONTRATANTE e feita na totalidade do item indicado no Apenso I.

16.1.12 Fornecer para cada item do cardápio, com exceção do Kit Lanche individual, placas/displays em acrílico idênticos, tamanho 5x7cm, em quantidade suficiente (no mínimo 2 por tipo de alimento), para serem dispostos na mesa com a identificação dos alimentos, por lanche fornecido.

16.1.12.1 Elaborar a arte para inclusão nos displays em acrílicos para identificação dos alimentos e apresentá-la para aprovação da contratante em até 5 dias da aprovação dos cardápios e disponibilização da logo do MPMG pela contratante.

16.1.12.2 A arte deverá conter a logo do MPMG, o nome do alimento e meio de acesso às informações sobre os ingredientes que o compõem, admitindo-se, preferencialmente, a utilização de QRCODE, em razão de sua praticidade para consulta pelos participantes e pela facilidade de atualização pelo fornecedor, sem prejuízo de outros meios equivalentes que assegurem a adequada divulgação das informações.

16.1.12.3 Disponibilizar displays nos tamanhos 10x15cm, em quantidade suficiente, para viabilizar pesquisa de satisfação a ser elaborada pela contratante para avaliação dos lanches e bebidas fornecidas pelos usuários dos eventos.

16.1.13 Confirmar obrigatoriamente o recebimento de e-mails enviados pela CONTRATANTE em relação às solicitações, alterações, bem como os cancelamentos de pedidos de lanches e afins.

16.1.13.1 O cancelamento comunicado em até 24 (vinte e quatro) horas antes da prestação do serviço não gerará qualquer indenização relativa ao lanche não fornecido.

16.1.14 Informar os preços unitários referentes a cada cardápio, a partir da aferição do número total de lanches/pessoas fornecidos em cada dia.

16.1.14.1 O cálculo deverá ser feito utilizando a seguinte razão: valor unitário do tipo de cardápio x número de pessoas referentes ao tipo de cardápio (Obs.: deverá ser utilizada a faixa de preço atinente ao total de lanches / pessoas fornecidas em todo o dia).

16.1.14.2 A totalidade de pessoas corresponderá ao somatório de pessoas por eventos realizados no mesmo dia, independentemente dos tipos de cardápios solicitados, da quantidade de entregas, de locais e de horários.

16.1.15 Realizar o cadastro como usuário externo no Sistema Eletrônico de Informação – SEI.

16.1.15.1 Todas as tratativas em relação ao presente contrato devem ser peticionadas via Sistema Eletrônico de Informação - SEI, cujo acesso se dá no Portal Público do MPMG: www.mpmg.mp.br

16.1.16 Nomear preposto para gerenciar e supervisionar a execução do contrato, o qual deverá comparecer sempre que convocado ao local, data e horário designado pela CONTRATANTE para esclarecimento ou resolução de quaisquer problemas relacionados aos serviços prestados.

16.1.16.1 Além do preposto, disponibilizar outros dois contatos para atendimento no horário comercial e, pelo menos, um para atendimento excepcional fora do horário comercial.

16.1.17 Manter atualizados os dados de seus canais de atendimento, tais como telefone fixo,

celular e web.

16.1.18 Aceitar, em todos os aspectos, a fiscalização por parte da CONTRATANTE dos serviços realizados.

16.1.19 Arcar com os custos das análises dos produtos quando solicitadas pela CONTRATANTE.

16.1.20 Arcar com todas as despesas, obrigações principais ou acessórias pertinentes à execução dos serviços.

16.1.21 Responder integralmente pelos danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros, por culpa ou dolo decorrentes da execução deste contrato.

16.1.22 Submeter à apreciação da CONTRATANTE qualquer pretensão de alteração deste contrato.

16.1.23 Manter durante a vigência contratual as mesmas condições de regularidade fiscal e qualificação exigidas.

16.1.24 Comunicar à CONTRATANTE quaisquer operações de reorganização empresarial.

16.1.25 Informar no corpo da nota fiscal seus dados bancários.

16.1.26 Manter durante a vigência contratual todas as compatibilidades de habilitação e qualificação.

16.1.27 Manter sigilo relativamente ao objeto contratado, bem como sobre dados, documentos, e demais informações de que venha a ter conhecimento em virtude desta contratação, inclusive após o término do prazo de vigência do contrato, sendo vedada a divulgação dos referidos dados a terceiros em geral, e em especial a quaisquer meios de comunicação públicos e privados, a menos que autorizado por escrito pela CONTRATANTE.

16.1.28 Respeitar todas as normas e procedimentos de controle interno da CONTRATANTE, inclusive de acesso às dependências.

16.1.29 Tratar com urbanidade e cortesia os servidores da CONTRATADA e outros presentes nos prédios.

16.1.30 A CONTRATADA deverá apresentar, em até 10 dias após a assinatura do contrato, lista completa dos prestadores de serviços (nome completo e CPF) que executarão atividades in loco nas dependências da CONTRATANTE.

16.1.30.1 Para fins de liberação de acesso às dependências da CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá informar previamente o nome completo e CPF do prestador de serviços que realizará cada entrega.

16.2- DEVERES DA CONTRATANTE:

16.2.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

16.2.2 Disponibilizar à CONTRATADA a "Lista de Conferência" para atestar a quantidade de materiais entregues e a quantidade/qualidade de alimentos e de bebidas fornecidos, de acordo com as especificidades de cada cardápio.

16.2.3 Encaminhar, via e-mail, à CONTRATADA, com antecedência mínima de 48 horas da data do evento, ordem de serviço com especificações quanto a opção/sugestão do tipo de cardápio, quantidade de pessoas, data, horário e local de entrega.

16.2.3.1 Para eventos com mais de 150 (cento e cinquenta) participantes, a ordem de serviço deverá ser enviada com antecedência de 72 horas.

16.2.3.2 Em regra, a CONTRATANTE realizará as solicitações de segunda a sexta-feira, das 6 h às 20h.

16.2.4 Avaliar e aprovar as opções/sugestões de cada tipo de cardápio em até 15 (quinze) dias após o envio pela CONTRATADA.

16.2.4.1 Solicitar, excepcionalmente e antes do prazo de alteração dos cardápios, a alteração/substituição de alimento(s), mediante justificativa.

16.2.5 Comunicar, via e-mail, em até 24 (vinte e quatro) horas antes da prestação do serviço, o cancelamento de solicitação de lanches e afins.

16.2.6 Efetuar o pagamento dos valores devidos, no prazo e condições pactuadas.

16.2.7 Acompanhar, fiscalizar e avaliar a execução contratual.

16.2.7.1 Realizar o controle de qualidade, quantidade e variedade dos produtos quanto do recebimento destes.

16.2.7.2 Manter diário de ocorrências para conhecimento do fiscal do contrato.

16.2.7.3 Rejeitar todo e qualquer material de má qualidade e em desconformidade com as especificações deste termo de referência.

16.2.8 Facilitar o exercício das funções do fornecedor, dando-lhe acesso, quando preciso for, às suas instalações e promovendo o bom entendimento entre seus servidores e os empregados do fornecedor.

16.2.9 Avaliar e aprovar a arte para plotagem das lixeiras em até 10 (dez) dias após envio pela CONTRATADA.

16.2.10 Avaliar e aprovar a arte dos displays com informação dos alimentos em até 10 (dez) dias após envio pela CONTRATADA.

16.2.11 Disponibilizar a logo do MPMG para inclusão nas artes a serem elaboradas pela contratada.

17- DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

17.1. A forma de comunicação entre os gestores ou fiscais da Contratante e o preposto da Contratada será realizada preferencialmente por meio de correspondência eletrônica, com endereço de e-mail informado previamente e/ou cadastrado em seu banco de dados.

17.1.1. Nos casos de solicitações de fornecimento/serviço, de refazimento, comunicação sobre decisão de pedido de dilação de prazo, pedido de alteração contratual pelo contratado, considerar-se-á realizada a comunicação no dia em que o destinatário confirmar o recebimento;

17.1.2. Presumir-se-á recebida a comunicação cuja confirmação não for realizada no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

17.2. Nos casos de notificações e intimações relacionadas a ocorrências na execução contratual, decisões administrativas proferidas em sede de processo administrativo e decisão acerca de pedido de reequilíbrio, a forma de comunicação será realizada, preferencialmente, de forma eletrônica pelo Sistema Eletrônico de Informações (SEI-MPMG), por meio de prévio cadastro do contratado como usuário externo.

17.2.1. Considerar-se-á realizada a comunicação no dia em que o usuário externo proceder à consulta eletrônica de seu teor;

17.2.2. Na hipótese do inciso anterior, a comunicação será considerada realizada no primeiro dia útil seguinte, quando a consulta ocorra em dia não útil;

17.2.3. A consulta referida nos itens anteriores deverá ser feita em até 10 (dez) dias corridos, contados da data do encaminhamento de correspondência eletrônica ao usuário externo, sob pena de considerar-se automaticamente realizada na data do término desse prazo.

17.3. As Partes desde já acordam que terão pleno vigor e produzirão seus efeitos, inclusive como prova documental, todos os documentos e correspondências trocados entre as Partes, na vigência da contratação e eventuais aditivos, desde que a comunicação seja feita de acordo com os itens acima.

17.4. A Contratante não se responsabilizará por qualquer inconsistência nos dados do endereço de e-mail fornecido pela Contratada.

18 – DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

18.1. Comete infração administrativa, nos termos do art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

a. der causa à inexecução parcial do contrato;

b. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c. der causa à inexecução total do contrato;

d. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f. praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013

18.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

a) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

b) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem 18.1, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

c) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem 18.1, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave;

d) Multa:

d.1 Atraso superior a 30 minutos: multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento), calculada sobre o valor do contrato.

d.2 Não entrega do lanche: multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento), calculada sobre o valor do contrato.

d.3 Entrega antecipada superior a uma hora do horário determinado pela CONTRATANTE: multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento), calculada sobre o valor do contrato.

d.4 Após três advertências ao contratado, por atrasos na entrega entre 15 e 30 minutos: multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento), calculada sobre o valor do contrato

d.5 Após três advertências ao contratado por entrega antecipada entre 30 e 60 minutos: multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento), calculada sobre o valor do contrato

d.6 DESCUMPRIMENTO DE OBRIGAÇÃO ACESSÓRIA PREVISTA EM QUALQUER ITEM DESTE INSTRUMENTO: multa compensatória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia, calculada sobre o valor do contrato e limitada a 30% (trinta por cento) desse valor, contada da comunicação da Contratante (via internet, correio etc.), até cessar a inadimplência;

18.3. A inexecução parcial ou total do contrato, bem como o não cumprimento ou cumprimento irregular de suas condições por parte da Contratada, poderá implicar a sua extinção unilateral, nos termos dos arts. 137, inciso I, e 138, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021, com aplicação das penalidades cabíveis, mediante a instauração do devido processo administrativo, resguardando-se aos interessados o direito ao contraditório e a ampla defesa, consoante o disposto na Lei nº 14.133/2021, regulamentada pela Resolução PGJ nº 02, de 16 de fevereiro de 2023;

18.4. Ocorrida a extinção pelo motivo retrocitado, a Contratante poderá contratar o remanescente, com fulcro no art. 90, § 7º da Lei nº 14.133/2021;

18.5. A aplicação das sanções previstas não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante;

18.6. Todas as sanções previstas poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa;

18.7. Ocorrendo atraso de pagamento por culpa exclusiva da Administração, o pagamento será acrescido de atualização financeira, entre as datas do vencimento e do efetivo pagamento, de acordo com a variação *pro rata tempore* do IPCA, ou outro índice que venha substituí-lo, conforme a legislação vigente;

18.8. Na hipótese de a Contratada incorrer em algum dos atos previstos como infrações administrativas na Lei Federal nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos do art. 5º, inciso IV, da Lei Federal nº 12.846, de 2013, ficará sujeita às penalidades descritas no art. 6º daquele diploma legal;

18.9. As penalidades previstas na alínea acima serão aplicadas segundo os critérios estabelecidos nos arts. 6º e 7º da Lei Federal nº 12.846/13 e nos arts. 20 a 27 do Decreto Federal nº 11.129/2022, resguardado à Contratada o direito ao devido processo legal e à ampla defesa;

18.10. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório e a ampla defesa;

18.11. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual (CAFIMP);

18.12. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei Federal nº 14.133/21.

19 - DAS INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

19.1 Em sua proposta, o fornecedor deverá apresentar o “Modelo de Proposta” indicado no item 04 e a “Planilha de Composição do Preço Total”, constante do Apenso IV.

19.1.1 O fornecedor deverá consultar e utilizar a “Planilha de Composição do Preço Total” do Apenso IV deste termo de referência para efetuar os cálculos dos valores constantes da proposta (itens 1 e 2) a serem lançados no Portal de Compras do Estado de Minas Gerais (SIAD) e no Modelo de Proposta.

19.1.1.2 O fornecedor deverá lançar na “Planilha de Composição do Preço Total” em formato Excel, os valores referentes aos preços unitários correspondentes a cada cardápio/quantidade estimada de pessoas, gerando automaticamente o “Valor do Contrato”, que corresponderá ao valor global da proposta.

19.1.1.3 É obrigatória a redução de preços conforme o aumento de pessoas (economia de escala), sendo desclassificadas as propostas que não o fizerem.

19.1.1.4 Após preenchimento da “Planilha de Composição do Preço Total”, e tendo em vista a distinção entre as unidades orçamentárias (PGJ/MG – item 1 e FEPDC/PROCON/MG – item 2), o fornecedor deverá, na composição de sua proposta final, destinar 85% do valor global ofertado ao item 1 (PGJ/MG) e 15% ao item 2 (FEPDC/PROCON/MG).

19.1.1.5 É obrigatório o envio da “Planilha de Composição do Preço Total” juntamente com a

Proposta.

19.2 Os quantitativos de pessoas fixadas em cada cardápio e faixa de preços servirão apenas como estimativa e não vincularão a CONTRATANTE a solicitar a sua totalidade, podendo o valor total do contrato ser utilizado dentro de qualquer cardápio/faixa, a critério e oportunidade da Administração.

19.3 É responsabilidade da CONTRATADA providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com materiais, alimentação, equipamento, insumos, mão-de-obra, fretes, embalagens, seguros, impostos, taxas, tarifas, encargos sociais e trabalhistas e demais despesas necessárias à perfeita execução dos serviços pelo contratado.

19.4 A CONTRATADA deve estar preparada para, eventualmente, fornecer mais de um lanche simultaneamente.

19.5 Os pedidos de lanches devem ser feitos por pessoa, com base no número previsto de participantes por evento.

19.6 A CONTRATANTE e a CONTRATADA deverão realizar, sempre que necessário, reuniões para tratarem de detalhes relativos ao objeto do contrato.

19.7 O mapa de riscos específico para esta contratação é dispensado, nos termos do artigo 2º da Deliberação Conjunta do CEGEC e do CEINT 01/ 2024.

Para o presente objeto, não se vislumbram riscos específicos relevantes a serem mapeados. Não se trata de hipótese em que a lei trate como obrigatório o mapeamento específico ou a elaboração de cláusula de matriz de riscos. Nos termos do art. 18, inciso X, da Lei 14.133/21, a Superintendência de Gestão Administrativa, com apoio da Diretoria-Geral, do Escritório de Integridade e da Auditoria Interna, está realizando o mapeamento genérico dos riscos que possam comprometer o sucesso das licitações e a boa execução contratual (que será oportunamente juntado aos processos de contratação, após sua conclusão e validação).

Tendo por referência também o art. 22, §3º, da nova Lei de Licitações, cabe destacar, ainda, que não se trata de contratação de obra, serviço de grande vulto ou em que seja adotado regimes de contratação integrada ou semi-integrada, e nem das hipóteses contempladas no art. 1º da Deliberação Conjunta CEGEC/CEINT nº 01/24.

19.8 Considerando que os eventos institucionais possuem horários previamente definidos e que o serviço de lanches deve ocorrer de forma pontual, a previsão de sanções do item 18.2 foi adequada à realidade da prestação do serviço. Atrasos mesmo que breves podem comprometer significativamente a realização do evento. Por isso, foi proposto que as multas sejam aplicadas com base em minutos de atraso, garantindo maior efetividade na responsabilização e adequada prestação do serviço.

20 - UNIDADE GESTORA DA CONTRATAÇÃO:

Nome por extenso e sigla da Unidade Gestora da Contratação(UGC):	Diretoria de Gestão de Serviços (DSEV)
Código da UGC no SIAD:	1091031
Fiscal Técnico do Contrato (Servidor):	JACQUELINE DORNAS DE OLIVEIRA
Fiscal Técnico Suplente do Contrato (Servidor):	MARCIO HENRIQUE DA SILVA SANTOS

21 - DA PROTEÇÃO E DO TRATAMENTO DE DADOS:

21.1. É dever das PARTES observar e cumprir as regras impostas pela Lei Geral de Proteção de Dados (Lei n.º 13.709/18), suas alterações e regulamentações posteriores, bem como as diretrizes estabelecidas pela Política Nacional de Proteção de Dados Pessoais e o Sistema Nacional de Proteção de Dados Pessoais no Ministério Público (Resolução n.º 281/2023, do Conselho Nacional do Ministério Público – CNMP), devendo ser observadas, no tratamento de dados, a respectiva finalidade específica e a consonância ao interesse público.

21.2. O CONTRATANTE assume o papel de controlador, nos termos do artigo 5º, VI, da Lei n.º 13.709/2018, e a CONTRATADA assume o papel de operador, nos termos do artigo 5º, VII, da Lei n.º 13.709/2018.

21.3. A CONTRATADA deverá guardar sigilo sobre os dados pessoais compartilhados pelo CONTRATANTE e só poderá fazer uso dos dados exclusivamente para fins de cumprimento do objeto, sendo-lhe vedado, a qualquer tempo, o compartilhamento desses dados sem a expressa autorização do CONTRATANTE, ou o tratamento dos dados de forma incompatível com as finalidades e prazos acordados, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

21.4. É dever da CONTRATADA orientar e treinar seus empregados e colaboradores sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes das leis e regulamentos de proteção de dados pessoais.

21.5. A CONTRATADA se compromete a adequar todos os procedimentos internos e adotar as medidas de segurança técnicas, administrativas 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, incluindo as diretrizes da Resolução CNMP n.º 281/2023.

21.6. Quando solicitada, a CONTRATADA fornecerá ao CONTRATANTE todas as informações necessárias para comprovar a sua conformidade com as obrigações referentes à proteção de dados pessoais, incluindo registros cronológicos ou outros métodos eficazes que demonstrem a licitude do tratamento e garantam a integridade e a segurança dos dados pessoais, devendo atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados, respeitando-se o sigilo empresarial e as demais proteções legais.

21.7. A CONTRATADA cooperará com o CONTRATANTE no cumprimento das obrigações referentes ao exercício dos direitos dos titulares previstos na LGPD e nas leis e regulamentos de proteção de dados em vigor e, também, no atendimento de requisições de autoridades competentes ou quaisquer outros legítimos interessados.

21.8. Os dados pessoais obtidos a partir da contratação serão eliminados após o término de seu tratamento, no âmbito e nos limites técnicos das atividades, sendo permitida a conservação para as finalidades estabelecidas no artigo 16 da Lei n.º 13.709/2018.

21.9. A CONTRATADA deverá comunicar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, contados do seu conhecimento, qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito.

Parágrafo único: A comunicação deverá ser enviada para o e-mail: encarregado@mpmg.mp.br, devendo trazer em seu bojo, no mínimo, as seguintes informações:

I - a descrição e a natureza dos dados pessoais afetados;

II - as informações sobre os titulares envolvidos;

III - as medidas técnicas e de segurança utilizadas para a proteção dos dados pessoais, observados os casos de sigilo legal e institucional;

IV - os riscos relacionados ao incidente;

V - os motivos da demora, no caso de a comunicação não ter sido imediata; e

VI - as medidas que foram ou que serão adotadas para reverter ou mitigar os efeitos do prejuízo.

22 – DAS ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

A estimativa da despesa será oportunamente informada nos autos do processo pela DGCL, conforme Mapa de Preços a ser elaborado.

23 – DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

A adequação orçamentária será oportunamente informada nos autos do processo pela DIOR.

AUTOR DO TERMO DE REFERÊNCIA (AGENTE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO):

Nome:	Marcio Henrique Silva Santos
Cargo:	Oficial do MP
Unidade Administrativa:	Diretoria de Gestão de Serviços

APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA:

Nome:	Leah Figueiredo
Cargo:	Coordenador II DSEV
Unidade Administrativa:	Diretoria de Gestão de Serviços

Assim ajustadas, as partes assinam o presente Contrato, para um só efeito de direito, por meio de senha/assinatura eletrônica, na presença de duas testemunhas.

Contratante:

Iraídes de Oliveira Marques
Procuradora-Geral de Justiça Adjunta Administrativa

Glauber Sérgio Tatagiba do Carmo
Presidente FEPDC

Contratado(a):

Mariângela M. Bahia

Testemunhas:

- 1)
- 2)



Documento assinado eletronicamente por **Mariângela Mourão Bahia, Usuário Externo**, em 15/06/2026, às 15:22, conforme art. 22, da Resolução PGJ n. 27, de 17 de dezembro de 2018.



Documento assinado eletronicamente por **IRAIDES DE OLIVEIRA MARQUES, PROCURADORA-GERAL DE JUSTICA ADJUNTA ADMINISTRATIVA**, em 16/06/2026, às 18:10, conforme art. 22, da Resolução PGJ n. 27, de 17 de dezembro de 2018.



Documento assinado eletronicamente por **GLAUBER SERGIO TATAGIBA DO CARMO, PRESIDENTE DO FEPDC**, em 17/06/2026, às 18:02, conforme art. 22, da Resolução PGJ n. 27, de 17 de dezembro de 2018.



Documento assinado eletronicamente por **PATRICIA FERREIRA FIALHO, OFICIAL DO MINIST. PUBLICO - QP**, em 17/06/2026, às 18:15, conforme art. 22, da Resolução PGJ n. 27, de 17 de dezembro de 2018.



Documento assinado eletronicamente por **JAQUELINE SOUZA MENDES, OFICIAL DO MINIST. PUBLICO - QP**, em 18/06/2026, às 08:40, conforme art. 22, da Resolução PGJ n. 27, de 17 de dezembro de 2018.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <http://www.mpmg.mp.br/sei/processos/verifica>, informando o código verificador **10053946** e o código CRC **388CDF87**.