

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS**

| <b>DATA</b> | <b>ÓRGÃO/ENTIDADE SOLICITANTE</b>  | <b>NÚMERO DA UNIDADE DE COMPRA</b> |
|-------------|--|------------------------------------|
| 29/04/2026  | AGÊNCIA DE REGULADORA DE SANEAMENTO E ENERGIA DE MINAS GERAIS - ARSAE-MG | 2441002                            |

| <b>RESPONSÁVEIS PELA SOLICITAÇÃO</b>   | <b>SUPERINTENDÊNCIA OU DIRETORIA OU UNIDADE ADMINISTRATIVA</b> |
|--|--|
| Nome: Daniela Maria de Paula<br>E-mail: daniela.paula@arsae.mg.gov.br<br>Nome: Ivair Ferreira Lima<br>E-mail: ivair.lima@arsae.mg.gov.br | Gerencia de Planejamento, Gestão e Finanças - GPGF             |

**SUMÁRIO**

- 1 - OBJETO E CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO
- 2 - FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO
- 3 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO
- 4 - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO
- 5 - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO
- 6 - PROCEDIMENTO DE TRANSIÇÃO E FINALIZAÇÃO DO CONTRATO
- 7 - MODELO DE GESTÃO DA CONTRATAÇÃO
- 8 - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR
- 9 - HABILITAÇÃO
- 10 - OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES
- 11 - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
- 12 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO
- 13 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

**1. OBJETO E CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação da prestação de serviços de Contratação de empresa especializada para fornecimento de coffee break e exigências complementares da Arsae-MG, para atendimento de eventos institucionais, sob demanda, até o limite estimado de **560 (quinhentos e sessenta) participantes**, sem dedicação

exclusiva de mão de obra, nos termos da tabela abaixo e conforme condições e exigências estabelecidas neste documento.

| EM | CODIGO CATMAS | Descrição CATMAS  | Unidade | Quantidade | V <sub>u</sub><br>Unid |
|----|---------------|---|---------|------------|------------------------|
| 02 | 000037001     | COFFEE-BREAK TIPO 2(MEDIOANO), COM CAFE, CHA, BEBIDAS, SALGADOS SIMPLES, MINI-SANDUICHE E BOLO, CONFORME CARDAPIO | unid    | 560        | 28                     |

1.2. Lotes Exclusivos para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte: Compra com lote(s) exclusivo(s) para fornecedores qualificados como microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparados, aptos a se beneficiarem do tratamento diferenciado e favorecido disposto no art. 48, inciso I, e art. 49, inciso IV, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 c/c no art. 8º Decreto nº 47.437, de 26 de junho de 2018.

1.3. **Da Contratação:**

1.3.1. O prazo de vigência da contratação é de 1(um) ano contado do primeiro dia útil subsequente à divulgação do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma do art. 105 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

1.3.2. O prazo de vigência da contratação poderá ser prorrogado, desde que justificadamente, pelo prazo necessário à conclusão do objeto.

1.4. **Descrição da Solução:**

1.4.1. A presente contratação tem por objeto a prestação de serviço de fornecimento de coffee break, tipo 2 – Mediano, conforme especificações constantes no CATMAS/SIAD e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência, para atendimento, sob demanda, dos eventos institucionais promovidos pela ARSAE-MG ao longo do exercício de 2026.

1.4.2. Os serviços serão executados de forma parcelada, conforme necessidade da Administração, sendo que os quantitativos de participantes por evento, datas, horários, local de realização dos eventos e demais informações pertinentes serão formalizados por meio de Ordem de Serviço emitida pela contratante, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias da realização de cada evento.

1.4.3. Os eventos ocorrerão no município de Belo Horizonte, em locais previamente informados pela contratante.

1.4.4. O coffee break tipo 2 – Mediano deverá observar as especificações constantes no CATMAS/SIAD, contemplando, no mínimo:

I – café tradicional sem açúcar, acondicionado em garrafas térmicas, com disponibilização de açúcar e adoçante em sachês;

II – sucos integrais, naturais ou tipo 1, prontos para consumo, em sabores variados;

III – refrigerantes tipo 1, nas versões normal e sem açúcar;

IV – água mineral com e sem gás;

V – bolos simples ou caseiros, em sabores variados;

VI – pão de queijo;

VII – mini sanduíches variados;

VIII – mini salgados assados e/ou fritos, em sabores diversos;

IX – opções de alimentos destinados a vegetarianos;

X – opções de itens sem adição de açúcar;

XI – frutas frescas da estação, quando solicitado;

XII – materiais descartáveis e utensílios necessários à adequada execução do serviço, incluindo copos descartáveis de 50 ml e 200 ml, pratos, guardanapos, mexedores, bandejas e itens correlatos.

1.4.5. Os alimentos e bebidas fornecidos deverão apresentar adequado padrão de qualidade, variedade, conservação, higiene e apresentação, sendo vedado o fornecimento de produtos vencidos, deteriorados, ressecados, mal acondicionados ou incompatíveis com consumo imediato.

1.4.6. Os produtos fornecidos deverão estar frescos e próprios para consumo, especialmente no caso de frutas, saladas, bolos, sanduíches e salgados.

1.4.7. Os alimentos quentes, como frituras e assados, deverão ser mantidos em temperatura adequada para consumo, mediante utilização de recipientes, vasilhames ou equipamentos apropriados para conservação térmica.

1.4.8. Os utensílios e materiais descartáveis fornecidos deverão ser de boa qualidade, resistentes e adequados ao tipo de serviço prestado.

1.4.9. A montagem da mesa de coffee break será de responsabilidade integral da contratada, incluindo organização, disposição dos alimentos, reposição dos itens durante o evento, quando necessário, e adequada apresentação visual do

serviço. 1.4.10. A contratada deverá disponibilizar equipe devidamente uniformizada e identificada para execução das atividades, bem como realizar o transporte dos alimentos e materiais em veículos apropriados, observando as condições de higiene, conservação e segurança alimentar exigidas pela legislação vigente.

1.4.11. A montagem do coffee break deverá ocorrer com antecedência mínima de 30 (trinta) minutos do início de cada evento.

1.4.12. A contratada deverá observar integralmente as normas sanitárias aplicáveis, especialmente a RDC nº 216/2004 da ANVISA, bem como demais normas federais, estaduais e municipais relacionadas à manipulação, preparo, acondicionamento, transporte e fornecimento de alimentos.

1.4.13. A contratada deverá assegurar que os produtos destinados a públicos com restrições alimentares sejam devidamente identificados e acondicionados de forma segregada, de modo a evitar contaminação cruzada e garantir a adequada identificação pelos participantes do evento.

1.4.14. Os itens considerados inadequados para consumo, em desconformidade com as especificações contratuais ou com condições impróprias de apresentação, qualidade ou conservação, deverão ser imediatamente substituídos pela contratada, sem ônus adicional para a Administração.

1.4.15. Ao término de cada evento, caberá à contratada realizar a desmontagem da estrutura utilizada, bem como a higienização e recolhimento dos materiais relacionados ao serviço prestado, deixando o espaço em adequadas condições de limpeza e organização.

## **2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO**

2.1. A presente contratação fundamenta-se na necessidade de disponibilização de serviço de apoio aos eventos institucionais promovidos pela ARSAE-MG ao longo do exercício de 2026, visando assegurar condições adequadas de recepção, permanência e atendimento aos participantes das atividades realizadas pela Agência.

2.2. A contratação do serviço de coffee break mostra-se necessária para atender reuniões técnicas, capacitações, oficinas, seminários, audiências, encontros institucionais e demais eventos administrativos e finalísticos promovidos pela Agência, especialmente aqueles com duração prolongada ou participação de público externo.

2.3. A solução escolhida consiste na contratação de empresa especializada para fornecimento de coffee break sob demanda, conforme especificações padronizadas constantes no CATMAS/SIAD e neste Termo de Referência, de forma a garantir maior eficiência administrativa, padronização da prestação do serviço, economicidade e adequada gestão contratual.

2.4. A contratação permitirá que a Administração disponha de suporte operacional adequado para realização de seus eventos institucionais, contribuindo diretamente para:

- I – melhoria das condições de participação dos servidores, colaboradores e convidados;
- II – fortalecimento das ações de capacitação, integração e disseminação de conhecimento;
- III – promoção de ambiente institucional adequado à realização das atividades da Agência;
- IV – apoio logístico necessário à execução eficiente das atividades administrativas e finalísticas;
- V – melhoria da organização e do fluxo dos eventos institucionais;
- VI – racionalização das contratações, evitando aquisições fragmentadas e soluções improvisadas.

2.1. A solução pretendida mostra-se adequada às necessidades da Administração por se tratar de serviço comum, de baixa complexidade técnica, amplamente disponível no mercado e com especificações objetivamente definidas, permitindo sua contratação mediante procedimento simplificado e compatível com a natureza da demanda.

2.2. A não realização da contratação poderá comprometer a adequada execução dos eventos institucionais da Agência, ocasionando dificuldades operacionais, prejuízos à organização das atividades, redução da qualidade do atendimento aos participantes e impactos negativos na condução das ações institucionais e de capacitação promovidas pela Administração.

2.3. A contratação também se encontra alinhada aos princípios do planejamento, eficiência, economicidade, interesse público e continuidade administrativa previstos na Lei nº 14.133/2021, constituindo medida necessária para assegurar suporte adequado às atividades institucionais da Agência.

2.4. Considerando a natureza comum do objeto, a baixa complexidade da contratação e o histórico institucional de demandas similares já executadas pela Administração, foi dispensada a elaboração de Estudo Técnico Preliminar – ETP, conforme justificativa constante nos autos do processo, nos termos da regulamentação aplicável.

## **3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

### **3.1. Da Participação de Consórcios:**

3.1.1. Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio.

3.1.2. A vedação à participação de consórcios justifica-se em razão da baixa complexidade técnica do objeto, da reduzida materialidade da contratação, da natureza comum do serviço e da ampla disponibilidade de fornecedores aptos à execução

integral do objeto no mercado, circunstâncias que não demandam conjugação de capacidades técnicas, operacionais ou financeiras entre empresas.

3.1.3. A admissão de consórcio, no presente caso, poderia implicar complexidade desnecessária na gestão e fiscalização contratual, sem apresentar benefícios proporcionais à Administração, comprometendo a eficiência e a celeridade do procedimento de contratação.

### **3.2. Da Participação de Cooperativa:**

3.2.1. Será permitida a participação de sociedades cooperativas, nos termos do art. 16 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, por se tratar de contratação comum e de pequeno valor.

### **3.3. Da Subcontratação:**

3.3.1. É admitida a subcontratação parcial do objeto, limitada às atividades acessórias, auxiliares ou complementares à execução do serviço, permanecendo a contratada integralmente responsável perante a Administração pela qualidade, execução e cumprimento das obrigações contratuais, limitados a 25 por cento do objeto.

3.3.1.1. Transporte, cozinha, limpeza e outros correlatos.

3.3.2. É vedada a subcontratação total ou das parcelas tecnicamente mais complexas ou de valor mais significativo do objeto, que motivaram a comprovação de capacidade financeira ou técnica

3.3.3. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau, conforme art. 122, § 3º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021

3.3.4. O Contratado apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente, conforme § 1º, art. 122, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

### **3.4. Da Sustentabilidade:**

3.4.1. Na execução da contratação deverão ser observados, sempre que viáveis e compatíveis com o objeto, critérios e práticas de sustentabilidade ambiental, social e econômica, em conformidade com o Decreto Estadual nº 48.938/2024 e demais normativos aplicáveis.

3.4.2. A contratada deverá adotar boas práticas relacionadas à redução de desperdício de alimentos, utilização racional de materiais e adequada destinação dos resíduos gerados durante a execução do serviço.

3.4.3. Os materiais descartáveis fornecidos deverão, preferencialmente, possuir características recicláveis, biodegradáveis ou de menor impacto ambiental, desde que não comprometam a qualidade, segurança e adequada execução do objeto.

3.4.4. A contratada deverá promover o adequado acondicionamento, armazenamento, transporte e manipulação dos alimentos, de forma a minimizar perdas, desperdícios e riscos sanitários.

3.4.5. Sempre que possível, deverá ser priorizada a utilização de produtos e insumos adquiridos de fornecedores locais ou regionais, como medida de incentivo ao desenvolvimento econômico local e redução de impactos relacionados ao transporte.

3.4.6. A contratada deverá observar as normas aplicáveis relativas à gestão de resíduos e à segurança alimentar durante toda a execução contratual.

3.4.7. A comprovação das práticas de sustentabilidade poderá ocorrer por meio de declaração da contratada, apresentação de documentos comprobatórios, certificações eventualmente aplicáveis ou diligências realizadas pela Administração, conforme necessidade e pertinência ao objeto contratado.

### **3.5. Da Indicação de Marcas ou Modelos:**

3.5.1. Não serão exigidas marcas ou modelos específicos para a contratação.

3.5.2. Da Vedação de Utilização de Marca ou Modelo:

3.5.2. Não haverá vedação de marca/modelo na presente contratação.

### **3.6. Da Exigência de Carta de Solidariedade:**

3.6.1. Não será exigida a apresentação de carta de solidariedade na presente contratação.

### **3.7. Da Garantia da Contratação:**

3.7.1. Não será exigida garantia da contratação para este objeto.

### **3.8. Condições e Especificações da Garantia do Serviço:**

3.8.1. Será aplicada ao serviço somente a garantia legal estabelecida pelo art. 26, da Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor – CDC).

### **3.9. Da Vistoria**

3.9.1. Não há necessidade de realização de vistoria prévia ao local de execução dos serviços.

## **4 MODELO DE EXECUÇÃO**

### **4.1. Prazo e Condições da Prestação do Serviço:**

4.1.1. A execução do objeto seguirá a dinâmica estabelecida neste Termo de Referência, observadas as condições, quantitativos e especificações definidos pela contratante em Ordem de Serviço ou documento equivalente.

4.1.2. Os serviços serão executados sob demanda, de forma parcelada, ao longo do exercício de 2026, conforme necessidade da ARSAE-MG.

4.1.3. O início da execução dos serviços ocorrerá mediante recebimento da Ordem de Serviço ou documento equivalente emitido pela contratante.

4.1.4. A contratante encaminhará à contratada, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias da realização do evento, as informações necessárias à execução do serviço, incluindo, quando aplicável:

- I - data do evento;
- II - horário de realização;
- III - local de entrega e montagem;
- IV - quantitativo estimado de participantes;
- V - período previsto para o fornecimento;
- VI - eventuais necessidades específicas relacionadas aos alimentos ou à execução do serviço.

4.1.5. A montagem do coffee break deverá estar integralmente concluída com antecedência mínima de 30 (trinta) minutos do início do evento.

4.1.6. A execução do serviço compreenderá, no mínimo, as seguintes atividades:

- I – preparação, separação e acondicionamento dos alimentos e bebidas;
- II – transporte dos alimentos, bebidas, utensílios e materiais em condições adequadas de higiene, conservação e segurança;
- III – montagem da mesa e organização do espaço destinado ao coffee break;
- IV – disponibilização de equipe devidamente uniformizada e identificada;
- V – reposição dos itens durante o evento, quando necessário;
- VI – fornecimento de utensílios, recipientes, bandejas, descartáveis e demais materiais necessários à execução do serviço;
- VII – manutenção da adequada temperatura dos alimentos quentes e conservação dos produtos perecíveis;
- VIII – substituição imediata de itens inadequados para consumo ou em desacordo com as especificações contratuais;
- IX – desmontagem da estrutura utilizada ao término do evento;
- X – higienização e recolhimento dos materiais relacionados ao serviço prestado.

4.1.7. A contratada deverá observar integralmente as normas sanitárias aplicáveis, especialmente as disposições da RDC nº 216/2004 da ANVISA e demais normas correlatas relacionadas à manipulação, preparo, acondicionamento, transporte e fornecimento de alimentos.

4.1.8. Os serviços serão executados no município de Belo Horizonte, em locais previamente indicados pela contratante.

4.1.9. O cronograma específico de realização dos serviços será definido conforme a demanda da Administração e informado à contratada por meio de Ordem de Serviço ou documento equivalente.

### **4.2. Do Local e Horário da Prestação do Serviço:**

4.2.1. Os serviços deverão ser prestados nos locais indicados pela contratante na respectiva Ordem de Serviço ou documento equivalente, todos situados no município de Belo Horizonte, prioritamente na Cidade Administrativa Presidente Tancredo Neves, com endereço na Cidade Administrativa Presidente Tancredo Neves, Rodovia Papa João Paulo II, nº 4.001, Edifício Gerais, 2º andar, Bairro Serra Verde, na cidade de Belo Horizonte/MG.

4.2.2. Os horários de execução dos serviços serão informados pela contratante por meio da Ordem de Serviço, conforme a programação de cada evento institucional.

4.2.3. A contratada deverá observar rigorosamente os horários definidos pela contratante, garantindo que a montagem do coffee break esteja concluída com antecedência mínima de 30 (trinta) minutos do início do evento.

4.2.4. A empresa contratada deverá entrar em contato com Daniela Maria de Paula, Gerente de Planejamento, Gestão e Finanças, e-mail [daniela.paula@arsae.mg.gov.br](mailto:daniela.paula@arsae.mg.gov.br) ou Nathalia Ribeiro Sousa Silveira, e-mail [nathalia.silveira@arsae.mg.gov.br](mailto:nathalia.silveira@arsae.mg.gov.br).

### **4.3. Dos Materiais a Serem Disponibilizados:**

4.3.1. Para a perfeita execução dos serviços, nas quantidades estimadas e condições estabelecidas neste Termo de

Referência, a contratada deverá disponibilizar todos os materiais, utensílios, equipamentos e insumos necessários à adequada prestação do serviço, promovendo sua substituição imediata quando necessário.

4.3.2. A contratada deverá fornecer, no mínimo:

I – alimentos e bebidas previstos na composição do coffee break;

II – garrafas térmicas, bandejas, recipientes, suportes e vasilhames adequados ao acondicionamento e à conservação dos alimentos e bebidas;

III – utensílios e materiais descartáveis, incluindo copos descartáveis de 50 ml e 200 ml, pratos, talheres descartáveis, guardanapos, mexedores e itens correlatos;

IV – recipientes ou equipamentos apropriados para manutenção da temperatura dos alimentos quentes;

V – materiais necessários à montagem, organização e reposição do coffee break durante o evento;

VI – materiais necessários à higienização e recolhimento dos resíduos gerados durante a execução do serviço.

4.3.3. Todos os materiais, utensílios e equipamentos utilizados deverão possuir qualidade adequada, estar em boas condições de uso, higiene e conservação e ser compatíveis com a natureza do serviço contratado.

4.3.4. Os materiais descartáveis fornecidos deverão ser resistentes e apropriados ao consumo de alimentos e bebidas, observadas, sempre que possível, práticas de sustentabilidade e redução de impactos ambientais.

#### **4.4. Do Regime de Execução:**

4.4.1. O regime de execução do contrato será o de empreitada por preço unitário.

4.4.2. A adoção do regime de empreitada por preço unitário justifica-se em razão da natureza sob demanda da contratação, uma vez que os quantitativos efetivos de participantes, eventos e itens a serem fornecidos somente serão definidos ao longo da execução contratual, conforme necessidade da Administração.

4.4.3. Os pagamentos serão realizados conforme os serviços efetivamente executados e devidamente atestados pela contratante, observados os quantitativos solicitados em cada Ordem de Serviço ou documento equivalente.

4.4.4. O regime de execução adotado mostra-se mais adequado ao objeto contratado, considerando a impossibilidade de definição prévia e precisa da totalidade dos quantitativos que serão demandados durante a vigência contratual, permitindo maior flexibilidade operacional, melhor adequação à necessidade administrativa e maior eficiência na gestão contratual.

### **5. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

#### **5.1. Do Recebimento**

5.1.1. Os serviços prestados serão recebidos provisoriamente pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, mediante termo(s) detalhado(s), quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

5.1.1.1. Salvo disposição em contrário no contrato, em ato normativo ou neste Termo de Referência, os ensaios, os testes e as demais provas para aferição da boa execução do objeto do contrato exigidos por normas técnicas oficiais correrão por conta do contratado.

5.1.2. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos ao Contratado, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

5.1.3. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

5.1.4. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

5.1.5. Os serviços prestados serão recebidos definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, no prazo de até 10 (dez) dias corridos. A contados a partir do recebimento definitivo.

5.1.6. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

5.1.7. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.1.8. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, notificando o Contratado para emissão de nota fiscal no que diz respeito à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

5.1.9. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

5.1.10. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil do Contratado pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

## **5.2. Da Avaliação da Execução do Objeto:**

5.2.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo V do Termo de Referência.

5.2.2. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para avaliação da prestação dos serviços.

5.2.3. O não atendimento dos níveis mínimos de qualidade estabelecidos no IMR poderá ensejar glosas proporcionais no pagamento devido à contratada, sem prejuízo da aplicação das demais sanções cabíveis.

## **5.3. Da Liquidação:**

5.3.1. A Liquidação será efetuada no prazo de até 10 (dez) dias corridos contados da data do recebimento definitivo do serviço e respectivo aceite do Contratante.

5.3.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

5.3.3. O vencimento;

5.3.4. A data da emissão;

5.3.5. Os dados do contrato e do órgão Contratante;

5.3.6. O período respectivo de execução do objeto;

5.3.7. O valor a pagar; e

5.3.8. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

5.3.9. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante.

5.3.10. A nota fiscal, ou o instrumento de cobrança equivalente, deverá ser acompanhada da comprovação da regularidade fiscal disposta no art. 68 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

## **5.4. Do Pagamento:**

5.4.1. O pagamento será efetuado através do Sistema Integrado de Administração Financeira - SIAFI/MG, por meio de ordem bancária emitida por processamento eletrônico, a crédito do beneficiário em um dos bancos que o Contratado indicar, no prazo de até 30 (trinta) dias corridos a partir da data final da liquidação a que se referir, com base nos documentos fiscais devidamente conferidos e aprovados pelo Contratante.

5.4.1.1. A Administração deve observar a ordem cronológica nos pagamentos, conforme disposto no art. 141 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

5.4.2. No caso de atraso pelo Contratante, por culpa exclusiva da Administração, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, de acordo com a variação do Sistema Especial de Liquidação e Custódia – SELIC.

5.4.3. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

5.4.3.1. Independentemente do percentual de tributo inserido pelo Contratado na planilha de custo, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.4.4. O Contratado deve garantir a manutenção dos requisitos de habilitação previstos neste documento durante toda a contratação.

5.4.4.1. Eventuais situações de irregularidades fiscal ou trabalhista do Contratado não impedem o pagamento se o objeto tiver sido executado e atestado. Tal hipótese ensejará, entretanto, a adoção das providências tendentes ao sancionamento do Contratado e rescisão contratual.

5.5. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

5.5.1. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que o Contratado:

5.5.1.1. Não produza os resultados acordados;

5.5.1.2. Deixe de executar, ou não execute com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

5.5.1.3 Deixe de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilize-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

## **5.6. Da Antecipação do Pagamento:**

5.6.1 Não se aplica

## **6 PROCEDIMENTO DE TRANSIÇÃO E FINALIZAÇÃO DO CONTRATO**

6.1. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

## **7. MODELO DE GESTÃO DA CONTRATAÇÃO**

### **7.1. Regras Gerais:**

7.1.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as disposições da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial, conforme art. 115 da referida Lei, e artigos 15 e 16 do Decreto nº 48.587, de 17 de março de 2023.

7.1.2. As comunicações entre o órgão ou entidade e o Contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

7.1.3. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

7.1.4. Após a assinatura do contrato ou retirada/aceitabilidade de instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do Contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

7.1.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais gestores e fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º da Lei Federal nº 14.133, de 2021, ou pelos respectivos substitutos, conforme art. 117 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e art. 14 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.1.6. Constatada a ocorrência de descumprimento total ou parcial do contrato, deverão ser observadas as disposições dos art. 155 a 163 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, a fim de apurar a responsabilidade do Contratado e eventualmente aplicar sanções.

### **7.2. Da Fiscalização do Contrato:**

7.2.1. O fiscal do contrato prestará apoio técnico e operacional ao gestor do contrato com informações pertinentes às suas competências, nos termos do inciso I do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.2. O fiscal do contrato anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados, de acordo com o § 1º, art. 117 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e nos termos do inciso II do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.3. O fiscal do contrato emitirá notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexecução ou irregularidade constatada, com a definição de prazo para a correção, nos termos do inciso III do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.4. O fiscal do contrato informará a seus superiores e ao gestor do contrato, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência, conforme § 2º, art. 117 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e inciso IV do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.5. O fiscal do contrato comunicará imediatamente ao gestor do contrato quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas estabelecidas, nos termos do inciso V, do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.6. O fiscal do contrato fiscalizará a execução do contrato para que sejam cumpridas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração, com a conferência das notas fiscais e das documentações exigidas para o pagamento e, após o ateste, que certifica o recebimento provisório, encaminhar ao gestor de contrato, nos termos do inciso VI, do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.7. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual, nos termos do inciso VII, do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.8. O fiscal do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências contratuais, nos termos do inciso VIII, do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.9. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui, nem reduz a responsabilidade do Contratado por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do objeto, aí incluídas imperfeições de natureza técnica ou aquelas provenientes de vício redibitório, como tal definido pela lei civil.

### **7.3. Da Gestão do Contrato:**

7.3.1. O gestor do contrato orientará os fiscais de contrato no desempenho de suas atribuições, nos termos do inciso I, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato ou terceiros contratados, das ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, e informará à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência, nos termos do inciso II, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.3. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação do Contratado, para fins de empenho de despesa e de pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais, nos termos do inciso III, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.4. O gestor do contrato coordenará a autuação da rotina de acompanhamento e de fiscalização do contrato, cujo histórico de gerenciamento deverá conter todos os registros formais da execução, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, nos termos do inciso IV, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.5. O gestor do contrato coordenará os atos preparatórios relativos à instrução processual e ao envio da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização da celebração de aditivos, prorrogações, reajustes ou rescisões contratuais, nos termos do inciso V, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.6. O gestor do contrato realizará o recebimento definitivo do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, nos termos do inciso VI, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.7. O gestor do contrato elaborará o relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração, de que trata a alínea "d" do inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, nos termos do inciso VII, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.8. O gestor do contrato tomará as providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor competente para tal, conforme o caso, nos termos do inciso VIII, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

#### **7.4. Do Preposto:**

7.4.1. Não será necessária a designação de preposto pelo Contratado.

### **8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de Dispensa de Licitação por valor, com fundamento na hipótese do art. 75, inciso II da Lei Federal nº 14.133, de 2021, sob a forma ELETRÔNICA, que culminará com a seleção da proposta de MENOR PREÇO por lote.

8.1.1. O fornecedor somente poderá oferecer lance de valor inferior em relação ao último lance por ele ofertado, observado o intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances.

8.1.2. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao que cobrir a melhor oferta é de R\$1,00 (um) real.

#### **8.2 Dos Critérios da Aceitabilidade da Proposta:**

8.2.1. A proposta terá validade de 30 (trinta) dias corridos contados da data de sua apresentação.

#### **8.3 Da Prova de Conceito (PoC):**

8.3.1. Não será exigida a apresentação de prova de conceito nesta contratação.

### **9. HABILITAÇÃO**

9.1. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

#### **9.1.1. Habilitação Jurídica:**

9.1.1.1. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

9.1.1.2. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.1.1.3. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

9.1.1.4. Sociedade empresária, Sociedade Limitada Unipessoal – SLU ou sociedade identificada como Empresa Individual de Responsabilidade Limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.1.1.5. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial

da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

9.1.1.6. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.1.1.7. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

9.1.1.8. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971;

9.1.1.9. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento à Agricultura Familiar – PRONAF-DAP, nos termos do art. 16 do Decreto nº 46.712, de 29 de janeiro de 2015;

9.1.1.10. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

## **9.2 Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista:**

9.2.1 Inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ).

9.2.2 Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

9.2.3 Regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei.

I- A prova de regularidade fiscal e seguridade social perante a Fazenda Nacional será efetuada mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, referente a todos os tributos federais e à Dívida Ativa da União – DAU por elas administrados, bem como das contribuições previdenciárias e de terceiros.

II- Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais e/ou municipais referentes ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.2.4 Certificado de Regularidade relativa à seguridade social e perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS.

9.2.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, ou positiva com efeito de negativa, nos termos da Lei Federal nº 12.440, de 7 de julho de 2011, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

9.2.6 Comprovação da regularidade fiscal e/ou trabalhista deverá ser efetuada mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeitos de negativas.

## **9.3 Qualificação Econômico-Financeira:**

9.3.1 Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, emitida nos últimos 06 (seis) meses.

9.4 Qualificação Técnico-Operacional e Técnico-Profissional:

9.4.1 . Não será exigida a apresentação de documentos relativos à qualificação técnico- operacional e técnico-profissional.

## **9.5 Declaração:**

9.5.1 Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei nos termos do art. 93 da Lei Federal nº 8.213, de 1991 e em outras normas específicas, conforme previsto no inciso IV do art. 63 da Lei Federal nº. 14.133, de 2021.

9.5.2 . Caso o licitante não cumpra os requisitos exigidos em sede de declaração, deverá apresentar justificativa e documentos comprobatórios dos fatos alegados, para fins de análise da Administração.

## **9.6 Habilitação de Consórcios:**

9.6.1 Não haverá participação de consórcios.

## **9.7 Habilitação de Cooperativas:**

9.7.1 Não haverá participação de cooperativas.

## **10. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES**

### **10.1 Do Contratante:**

10.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o presente Termo de

Referência, o contrato ou documento que o substitua e seus anexos.

10.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.

10.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto prestado, para que seja por ele reparado, corrigido, removido, reconstruído ou substituído, no total ou em parte, às suas expensas.

10.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, atestar nas notas fiscais/faturas da efetiva prestação do serviço, objeto deste Termo de Referência.

10.1.5. Rejeitar, no todo ou em parte os os serviços prestados, quando em desacordo com as especificações constantes na nota de empenho, no Termo de Referência e/ou na proposta comercial do Contratado.

10.1.6. Comunicar o Contratado para emissão de nota fiscal pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia parcial sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.1.7. Solicitar o reparo, a correção, a remoção ou a substituição dos materiais em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

10.1.8. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à parcela do serviço prestado, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Termo de Referência.

10.1.9. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado durante a execução do contrato ou documento que o substitua.

10.1.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

10.1.10.1. A Administração terá o prazo de até 30 (trinta) dias corridos a contar da data do protocolo do requerimento, tratado no item 10.1.10, para decidir e admitir a prorrogação motivada por igual período, conforme art. 123, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.1.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos.

10.1.12. Aplicar ao Contratado as sanções legais e regulamentares.

10.1.13. Exigir o cumprimento dos recolhimentos tributários, trabalhistas e previdenciários por meio dos documentos pertinentes.

10.1.14. Disponibilizar local adequado para a realização do serviço.

10.1.15. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## **10.2 Do Contratado:**

10.2.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste instrumento e seus anexos, nas quantidades, prazos e condições pactuadas, assumindo exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

10.2.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor, Lei Federal nº 8.078, de 1990.

10.2.3. Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

10.2.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior, conforme Inciso II, art. 137 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e inciso III, art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023, e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.

10.2.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou dos materiais nela empregados.

10.2.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos.

10.2.7. Arcar com os descontos nos pagamentos ou garantia, se for o caso, do valor correspondente aos danos sofridos, devidamente comprovados.

10.2.8. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do Contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48,

parágrafo único, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.2.9. Emitir faturas no valor pactuado, apresentando-as ao Contratante para ateste e pagamento;

10.2.10. Responsabilizar-se pela garantia dos materiais empregados nos serviços prestados, dentro dos padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho, conforme previsto na legislação em vigor e na forma exigida neste Termo de Referência.

10.2.11. Manter, durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

10.2.12. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante e não onerará o objeto do contrato.

10.2.13. Comunicar ao fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

10.2.14. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

10.2.15. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

10.2.16. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, conforme art. 116 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.2.16.1. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, quando solicitado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas, conforme parágrafo único, art. 116 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

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

10.2.18. 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 inciso II, alínea “d”, art. 124 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

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

10.2.20. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste documento, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência.

10.2.21. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei Federal nº 13.709, de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução do objeto contratado.

10.2.22. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

10.2.23. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

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

## **11. 11 – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 2021, o Contratado ou fornecedor que:

11.1.1. Der causa à inexecução parcial da contratação;

11.1.2. Der causa à inexecução parcial da contratação que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

11.1.3. Der causa à inexecução total da contratação;

11.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

11.1.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

11.1.6. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

11.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

11.1.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante o procedimento e execução do contrato;

11.1.9. Fraudar o procedimento ou praticar ato fraudulento na execução da contratação;

11.1.10. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

11.1.11. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;

11.1.12. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 2013.

## **11.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:**

11.2.1. **Advertência** - quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, conforme disposto no § 2º, art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021;

11.2.2. **Impedimento de licitar e contratar** - quando praticadas as condutas descritas nos subitens 11.1.2 a 11.1.7, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, conforme disposto no § 4º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021;

11.2.3. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar** - quando praticadas as condutas descritas nos subitens 11.1.8 a 11.1.12, bem como nos subitens 11.1.2 a 11.1.7, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, conforme disposto no § 5º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

## **11.3. Multa:**

11.3.1. Moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30% (trinta por cento) do valor do contrato.

11.4. As sanções previstas nos subitens 11.2.1, 11.2.2 e 11.2.3 poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa, conforme disposto no § 7º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente, conforme § 8º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.6. A aplicação das sanções previstas neste documento não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante, conforme disposto no § 9º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.7. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, conforme disposto no art. 157, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

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

11.9. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.10. Em observância ao disposto no § 1º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, na aplicação das sanções serão considerados:

11.10.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

11.10.2. As peculiaridades do caso concreto;

11.10.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.10.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

11.10.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.11. Os 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 na Lei Federal nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos,

observados o rito procedimental e autoridade competente definidos no art. 159 da referida Lei de Licitações.

11.12. A personalidade jurídica do Fornecedor poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste documento 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, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia, conforme disposto no art. 160, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.13. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de

Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal, conforme art. 161, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.14. 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, de 2021.

11.15. Os débitos do Contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

## **12. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

12.1. O custo estimado total da contratação é de R\$15.707,04(quinze mil setecentos e dois reais e quarenta centavos) , conforme custos unitários apostos no quadro constante do subitem 1.1 deste Termo de Referência.

## **13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta da dotação orçamentária do orçamento em vigor, aprovado pela Lei Orçamentária Anual nº 25.698, de 14 de janeiro de 2026.

13.1.1. A contratação será atendida pelas seguintes dotações:

- 2441.17.122.705.2500.0001.339039.03.59.1.0

- 2441.17.125.010.4013.0001.339039.03.59.1.0

- 2441.17.125.010.4014.0001.339039.03.59.1.0

- 2441.17.125.010.4015.0001.339039.03.59.1.0

13.2. A dotação relativa ao exercício financeiro subsequente será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Ivair Ferreira Lima Masp 1016710-4

**Responsável pela Elaboração**

Daniela Maria de Paula, Masp 948710-9

**Responsável pela Aprovação**

**ANEXO II - MINUTA PADRONIZADA DE PROPOSTA COMERCIAL PARA  
CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS**

| <b>PROPOSTA COMERCIAL PARA A DISPENSA DE LICITAÇÃO POR VALOR Nº<br/>XX/2026</b> |                                      |
|---|--------------------------------------|
| <b>(a ser preenchida em papel timbrado da proponente)</b>                       |                                      |
| <b>DADOS A<br/>CONSTAR NA<br/>PROPOSTA</b>                                      | <b>PREENCHIMENTO PELO PROPONENTE</b> |
| <b>Razão Social:</b>  |                                      |
| <b>CNPJ:</b>  |                                      |
| <b>Endereço:</b>  |                                      |
| <b>Telefone:</b>  |                                      |
| <b>Endereço<br/>Eletrônico:</b>   |                                      |
| <b>Nome do<br/>Representante<br/>Legal:</b>                                     |                                      |
| <b>CPF do<br/>Representante<br/>Legal:</b>                                      |                                      |

|                |   | <b>VALOR UNITÁRIO / MENSAL</b> | <b>VALOR TOTAL /ANUAL</b> |
|----------------|---|--------------------------------|---------------------------|
| <b>LOTE 01</b> | <b>Item 01 - serviço de coffee break, sob demanda para atender a Arsae,</b> conforme especificação técnica do item ____ do Anexo I do Aviso de Dispensa de Licitação por Valor. | R\$                            | R\$                       |
|                | <b>VALOR TOTAL DO LOTE</b>  | R\$                            |                           |

**Observações:**

**Prazo de Validade da Proposta:**

Declaro que:

- a) serão atendidas todas as condições comerciais estabelecidas no Anexo I - Termo de Referência, deste Aviso de Dispensa de Licitação por Valor;
- b) nos preços propostos encontram-se incluídos todos os tributos, encargos sociais, trabalhistas e financeiros, taxas, seguros e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o objeto a ser contratado na presente dispensa de licitação por valor e que estou de acordo com todas as normas da solicitação de propostas e seus anexos;
- c) esta proposta foi elaborada de forma independente pelo proponente, sem que tenha havido troca de informações ou quaisquer interferências de terceiros;

As informações disponibilizadas neste documento estão sujeitas ao previsto na Lei n.º 13.709, de 2018, Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

Data e local.

Assinatura do Representante Legal da Empresa



**Anexo nº III -/ARSAE/LOG/2026**

PROCESSO Nº 2440.01.0000948/2026-35

### **ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÕES**

A empresa \_\_\_\_\_ inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, sediada por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr (a). \_\_\_\_\_ portador da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_ sob as penas da Lei, **DECLARA:**

1. QUE atende aos requisitos de Habilitação e respondo pela veracidade das informações prestadas;
2. QUE está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
3. QUE cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas no art. 63, inciso IV da lei 14.133/2021 e em outras normas específicas (empresas a partir de 100 (cem) empregados);
4. QUE a proposta econômica apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de condutas vigentes na data de sua entrega;
5. QUE até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação neste certame licitatório e que se encontra ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
6. QUE não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art.5º da Constituição Federal;
7. QUE cumpre do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos e
8. QUE declara, sob as penas da Lei, que cumpre os requisitos legais para qualificação como \_\_\_\_\_ **(incluir a condição da empresa: Micro Empresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP)**, art. 3º da Lei Complementar n.º 123/2006 e que não está sujeita a quaisquer dos impedimentos do § 4º deste artigo, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da citada lei.
9. QUE declara, sob as penas da lei, que os produtos/serviços ofertados no âmbito do processo licitatório **[Número do Processo]** atendem integralmente às normas de sustentabilidade estabelecidas na legislação vigente, especialmente aquelas previstas na **Lei nº 14.133/2021**.
10. QUE observa as normas sanitárias aplicáveis à manipulação, preparo, acondicionamento, armazenamento, transporte e fornecimento de alimentos, especialmente as disposições da RDC nº 216/2004 da ANVISA e demais normas correlatas. Declara, ainda, que os alimentos fornecidos serão preparados e transportados em condições adequadas de higiene, conservação e segurança alimentar, responsabilizando-se integralmente pela qualidade dos produtos disponibilizados durante a execução contratual.

Declaro, ainda, que a empresa adota práticas sustentáveis em seus processos produtivos e operacionais, visando à redução de impactos ambientais e ao cumprimento dos requisitos de responsabilidade socioambiental exigidos pelo edital.

(local/data e assinatura do representante legal da empresa)



Documento assinado eletronicamente por **Daniela Maria de Paula, Gerente**, em 14/05/2026, às 16:02, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.mg.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **139236951** e o código CRC **7BFEE70C**.

Referência: Processo nº 2440.01.0000948/2026-35

SEI nº 139236951

**ANEXO IV**  
**MINUTA PADRONIZADA DE TERMO DE CONTRATO**  
**PRESTAÇÃO DE SERVIÇO POR DISPENSA DE LICITAÇÃO POR VALOR, NA FORMA ELETRÔNICA (COTAÇÃO**  
**ELETRÔNICA – COTEP)**

**AGÊNCIA REGULADORA DE SANEAMENTO E ENERGIA DE MINAS GERAIS - ARSAE**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 11.099.618/0001-77, com endereço na Cidade Administrativa Presidente Tancredo Neves, Rodovia Papa João Paulo II, nº 4.001, Edifício Gerais, 2º andar, Bairro Serra Verde, na cidade de Belo Horizonte/MG, denominada CONTRATANTE por intermédio da sua Diretora, neste ato representada pela senhora **Deborah Aparecida Alves de Carvalho Pereira**, inscrita no Masp nº 1.562.967-8, CPF \*\*\*799.416-\*\*, designada pela Resolução nº 406 de 09/05/2026 e [inserir nome do CONTRATADO], endereço de correio eletrônico [inserir e-mail], inscrita no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ – sob o número [inserir nº parcial do CNPJ], com sede na [inserir endereço/município], neste ato representada por Sr(a). [inserir nome do representante do CONTRATADO], doravante denominado CONTRATADO, celebram o presente Contrato, decorrente da **Dispensa de Licitação por valor - COTEP nº xxx/ano**, em observância às disposições da Lei federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, à legislação estadual, às disposições deste Contrato e, ainda, no que couber, as demais normas específicas aplicáveis ao objeto, ainda que não citadas expressamente.

**1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

1.1. O objeto do presente Contrato é a prestação de serviços de empresa especializada para fornecimento de coffee break, para atendimento de eventos institucionais, sob demanda, até o limite estimado de **560 (quinhentos e sessenta)** participantes, sem dedicação exclusiva de mão de obra, que deve ser executado conforme condições do Termo de Referência.

| M  | CODIGO CATMAS | Descrição CATMAS  | Unidade | Quantidade |
|----|---------------|---|---------|------------|
| 02 | 000037001     | COFFEE-BREAK TIPO 2(MEDIOANO), COM CAFE, CHA, BEBIDAS, SALGADOS SIMPLES, MINI-SANDUICHE E BOLO, CONFORME CARDAPIO | unid    | 560        |

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.2.1. Termo de Referência e anexos;
- 1.2.2. Aviso de Dispensa de Licitação por Valor;
- 1.2.3. Informações inseridas no Portal de Compras de Minas Gerais;
- 1.2.4. Proposta comercial do CONTRATADO;

**2. CLÁUSULA SEGUNDA - MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS**

2.1. O regime de execução contratual, os modelos de execução e de gestão contratuais, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega e de recebimento do objeto constam no Termo de Referência.

**3. CLÁUSULA TERCEIRA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO**

3.1. O prazo de vigência da contratação é de um (um) ano contado a partir do primeiro dia subsequente à publicação no Portal Nacional de Contratações (PNCP).

3.1.1. O contrato poderá ser prorrogado, desde que justificadamente, pelo prazo necessário à conclusão do objeto.

3.1. A prorrogação do contrato é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o CONTRATADO (art. 107 da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

3.2. O CONTRATADO não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

3.3. O contrato não poderá ser prorrogado quando o CONTRATADO tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências dos efeitos de aplicação das sanções.

#### 4. CLÁUSULA QUARTA – PREÇO

No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, 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.

4.1. O valor indicado no item 4.1. é meramente estimativo, de modo que o pagamento será realizado ao CONTRATADO de acordo com os quantitativos efetivamente executados.

#### 5. CLÁUSULA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. As despesas decorrentes desta contratação correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro na(s) dotação(ões) orçamentária(s) abaixo indicada(s):

- 2441.17.122.705.2500.0001.339039.03.59.1.0

- 2441.17.125.010.4013.0001.339039.03.59.1.0

- 2441.17.125.010.4014.0001.339039.03.59.1.0

- 2441.17.125.010.4015.0001.339039.03.59.1.0

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

#### 6. CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO

6.1. As condições de pagamento estão estabelecidas no Termo de Referência.

#### 7. CLÁUSULA SÉTIMA – DA ALTERAÇÃO DE PREÇOS

7.1. Durante o prazo de vigência, os preços contratados poderão ser reajustados monetariamente com base no IPCA observado o interregno mínimo de 12 meses, contados do orçamento estimado, em 07/05/2026, conforme disposto nos arts. 92, §§ 2º e 3º da Lei nº 14.133/2021, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.2. O direito a que se refere o item 7.1 deverá ser efetivamente exercido mediante pedido formal da CONTRATADA até 180 dias após o atingimento do lapso de 12 (doze) meses sob pena de preclusão do direito ao seu exercício.

7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, manter-se-á o marco inicial descrito no item 7.1

7.4. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

7.4.1. Considera-se data do orçamento estimado a data de assinatura do Mapa Comparativo de preços.

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

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

7.7. Os preços contratados poderão ser atualizados, por meio de Termo Aditivo, para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato, conforme disposto no art. 124, II, alínea “d”, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

7.7.1. O reequilíbrio econômico-financeiro ocorrerá por acordo entre as partes, e poderá ser solicitado pelo CONTRATANTE ou pelo CONTRATADO, mediante pedido formal.

7.7.1.1. O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação, conforme disposto no parágrafo único do art. 131 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

7.7.1.2. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

#### 8. CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DO CONTRATADO

8.1. As obrigações técnicas relativas à execução do objeto (descrição, funcionamento e aplicação) estão descritas no Termo de Referência.

#### 9. CLÁUSULA NONA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

9.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

## 10. CLÁUSULA DÉCIMA - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. As sanções administrativas incidentes à inexecução do objeto são descritas no Termo de Referência.

## 11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA EXTINÇÃO

11.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto. (art 106, §1º)

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

11.3. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do CONTRATADO:

a) ficará ele constituído em mora a partir da data em que deveria ter sido executada sua obrigação, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas;

b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

11.2. O contrato poderá ser extinto em decorrência do não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, e demais motivos previstos no [artigo 137 da Lei Federal nº 14.133, de 2021](#), bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

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

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

11.4. O termo de extinção do Contrato será precedido de relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

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

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

11.5. As partes entregarão, no momento da extinção, a documentação e eventual material de propriedade da outra parte, acaso em seu poder.

11.6. No procedimento que visar à extinção do vínculo contratual, precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, será assegurado o devido processo legal, o contraditório e a ampla defesa, sem prejuízo da possibilidade de a CONTRATANTE adotar, motivadamente, providências acauteladoras.

11.7. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o CONTRATADO mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade CONTRATANTE ou com agente público que tenha desempenhado função no procedimento de contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

## 12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

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

12.2. No presente contrato, a CONTRATANTE assume o papel de controlador e o CONTRATADO assume o papel de operador conforme artigo 5º, VI e VII da Lei nº 13.709, de 2018.

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

12.4. As PARTES deverão notificar uma à outra, por meio eletrônico, em até 3 (três) dias úteis, sobre qualquer incidente detectado no âmbito de suas atividades, relativo a operações de tratamento de dados pessoais.

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

12.6. A CONTRATANTE terá o direito de acompanhar, monitorar, auditar e fiscalizar a conformidade do

CONTRATADO, diante das obrigações de operador, para a proteção de dados pessoais referentes à execução deste contrato.

12.7. As PARTES ficam obrigadas a indicar encarregado pela proteção de dados pessoais, ou preposto, para comunicação sobre os assuntos pertinentes à Lei nº 13.709, de 2018, suas alterações e regulamentações posteriores, quando necessário.

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

### **13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES**

13.1. O presente contrato poderá ser alterado nos casos previstos pelo art. 124 de Lei Federal nº 14.133, de 2021, desde que devidamente motivado e autorizado pela autoridade competente.

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

13.1.2. As supressões poderão ultrapassar o limite de 25% (vinte e cinco por cento), desde que haja acordo entre as partes.

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

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

### **14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS.**

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei Federal nº 14.133, de 2021, Decreto-Lei nº 4.657, de 1942 (Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro) e demais normas relativas a licitações e contratos administrativos e, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado (art. 89 da Lei 14.133, de 2021).

### **15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO**

15.1. Este contrato será publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

15.1.1. O Portal de Compras será integrado ao PNCP para fins de cumprimento do art. 94 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

### **16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO**

16.1. As partes elegem o foro da Comarca de Belo Horizonte, Minas Gerais, para dirimir quaisquer dúvidas ou litígios decorrentes deste Contrato.

E, por estarem ajustadas, firmam as partes este instrumento assinado eletronicamente.

Agência Reguladora de Saneamento e Energia

Empresa contratada

Anexo nº I - do Contrato -/ARSAE/LOG/2026

PROCESSO Nº 2440.01.0000948/2026-35

**PLANILHA DE CARDÁPIO DO COFFEE BREAK TIPO 2 (MEDIANO)**

*(Baseado no CATMAS/SIAD e nas exigências complementares da Arsa-e-MG)*

**1. Informações do Evento**

| Campo             | Preenchimento |
|-------------------|---------------|
| Data do evento    |               |
| Local             |               |
| Número de pessoas |               |

**2. Bebidas**

| Item / Tipo  | Composição / Sabores  | Quantidade mínima por pessoa | Seleção                  | Observações           |
|--|---|------------------------------|--------------------------|-----------------------|
| 2 tipos de chá sem açúcar <b>OU</b> café sem açúcar <b>OU</b> 1 tipo de bebida | Hortelã, Camomila, Chá mate, Chá preto  | 100 ml                       | <input type="checkbox"/> | Selecionar sabores    |
| 4 tipos de bebida  | Sucos longa vida: Manga, Pêssego, Uva, Laranja, Abacaxi, Caju, Maracujá, Morango, Limão, Maçã, Açaí | 500 ml                       | <input type="checkbox"/> | Selecionar sabores    |
| Refrigerantes de 1ª linha  | Cola, Guaraná, Laranja, Limão   | 1 unidade                    | <input type="checkbox"/> | Normal, light ou diet |

**3. Itens Salgados**

| Item / Tipo | Composição / Recheios | Quantidade mínima por pessoa | Seleção | Observações |
|-------------|-----------------------|------------------------------|---------|-------------|
|-------------|-----------------------|------------------------------|---------|-------------|

| Item / Tipo                                  | Composição / Recheios   | Quantidade mínima por pessoa | Seleção                  | Observações              |
|--|---|------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 5 tipos de salgado simples ou mini sanduíche | Carne bovina, Frango, Queijo, Presunto, Milho, Palmito, Espinafre, Azeitona           | 7 unidades (mín. 25 g cada)  | <input type="checkbox"/> | Selecionar tipos         |
| Mini sanduíches                              | Presunto, peito de peru, frango, atum, salsicha, queijo, mussarela, requeijão, ricota | Incluído no total acima      | <input type="checkbox"/> | Selecionar recheios      |
| Opcionais dos sanduíches                     | Alface, rúcula, tomate, ervas aromáticas, milho, passas, cenoura, azeitona            | —                            | <input type="checkbox"/> | Selecionar se necessário |
| <b>Salgados quentes (Arsae-MG)</b>           | —   | Conforme solicitação         | <input type="checkbox"/> | Entrega quente garantida |

#### 4. Itens Doces

| Item / Tipo                               | Composição / Sabores                             | Quantidade mínima por pessoa | Seleção                  | Observações        |
|---|--|------------------------------|--------------------------|--------------------|
| 2 tipos de bolo                           | Chocolate, Cenoura, Fubá, Laranja, Banana, Nozes | 1 pedaço (mín. 60 g)         | <input type="checkbox"/> | Selecionar sabores |
| <b>Salada de frutas fresca (Arsae-MG)</b> | Frutas variadas, sem adição de açúcar            | 1 porção                     | <input type="checkbox"/> | Preparada no dia   |

#### 5. Descartáveis e Utensílios

| Item                                   | Quantidade mínima por pessoa | Seleção                  | Observações |
|--|------------------------------|--------------------------|-------------|
| Guardanapos de papel                   | 5 unidades                   | <input type="checkbox"/> | —           |
| Sachês de açúcar                       | 2 unidades                   | <input type="checkbox"/> | 5 g cada    |
| Sachês de adoçante                     | 2 unidades                   | <input type="checkbox"/> | 5 g cada    |
| Mexedores                              | 2 unidades                   | <input type="checkbox"/> | —           |
| Copos descartáveis (chá/café)          | 2 unidades (50 ml)           | <input type="checkbox"/> | —           |
| Copos descartáveis (suco/refrigerante) | 3 unidades (200 ml)          | <input type="checkbox"/> | —           |

| Item   | Quantidade mínima por pessoa | Seleção                  | Observações                        |
|--|------------------------------|--------------------------|------------------------------------|
| Bandejas descartáveis                              | 1 a cada 50 unidades         | <input type="checkbox"/> | Preferencialmente papelão laminado |
| Toalhas de mesa descartáveis                       | 3 unidades por evento        | <input type="checkbox"/> | 1,28 x 2,20 m                      |
| <b>Vasilhames descartáveis (Arsae-MG)</b>          | 1 por pessoa                 | <input type="checkbox"/> | Para salada de frutas              |
| <b>Vasilhames térmicos descartáveis (Arsae-MG)</b> | Conforme necessidade         | <input type="checkbox"/> | Para manter temperatura            |
| Utensílios de serviço                              | Conforme necessidade         | <input type="checkbox"/> | Pegadores, colheres, conchas       |
| Estrutura de disposição                            | 1 por evento                 | <input type="checkbox"/> | Organização adequada               |

## Descrição do Serviço

4.1. O Serviço consiste na contratação de empresa especializada para fornecimento de coffee break **Tipo 2 – Mediano**, conforme especificações do **CATMAS/SIAD**, incluindo:

4.1.2 alimentos e bebidas

4.1.3 descartáveis e utensílios

4.1.4 montagem, serviço e desmontagem

4.1.5 equipe uniformizada

4.1.6 logística de transporte

4.1.7 higienização do espaço ao final

4.2.1 A empresa deverá possuir **estrutura logística e equipamentos térmicos** para garantir que **os salgados cheguem quentes** quando solicitado, incluindo:

4.2.2 estufas térmicas

4.2.3 caixas térmicas profissionais

4.2.4 embalagens térmicas adequadas

4.2.5 veículos apropriados para transporte de alimentos quentes

4.2.6 Também deverá fornecer:

4.2.7.1 **salada de frutas fresca**, preparada no dia

4.2.7.2 **vasilhames descartáveis e térmicos** para porcionamento e conservação

## 5. Quantitativo Estimado

5.1 A contratação prevê atendimento de **até 560 (quinhentos e sessenta) participantes** distribuídas em diversos eventos ao longo da vigência contratual.

5.2 O atendimento será **sob demanda**, mediante solicitação formal da Arsae-MG com antecedência mínima de 72 horas.

---

## **6. Especificação Técnica do Objeto**

6.1.2 2 tipos de chá sem açúcar OU café sem açúcar OU 1 tipo de bebida – 100 ml

6.1.3 4 tipos de bebida – 500 ml

6.1.4 5 tipos de salgado simples ou mini sanduíche – 7 unidades (mín. 25 g cada)

6.1.5 2 tipos de bolo – 1 pedaço (mín. 60 g)

6.1.6 Guardanapos – 5 unidades

6.1.7 Sachês de açúcar – 2 unidades

6.1.8 Sachês de adoçante – 2 unidades

6.1.9 Mexedores – 2 unidades

6.1.10 Copos (chá/café) – 2 unidades (50 ml)

6.1.11 Copos (suco/refrigerante) – 3 unidades (200 ml)

6.1.12 Bandejas descartáveis – 1 a cada 50 unidades

6.1.13 Toalhas de mesa – 3 unidades

---

## **6.2 Sabores e Recheios (CATMAS)**

Constam integralmente no **Anexo II, III e IV**

## **6.3 Itens adicionais da Arsae-MG**

6.3.1 Salada de frutas fresca

6.3.2 Vasilhames descartáveis

6.3.3 Vasilhames térmicos

6.3.4 Entrega quente dos salgados

---

## **7. Infraestrutura**

7.2 A contratada deverá fornecer:

7.2.1 copos, pratos e talheres biodegradáveis

7.2.2 guardanapos

7.2.3 toalhas de mesa

7.2.4 lixeiras com saco biodegradável

7.2.5 utensílios de serviço

7.2.6 vasilhames descartáveis e térmicos

7.2.7.estrutura organizada para disposição dos alimentos

---

## **8. Requisitos de Execução**

8.1 A contratada deverá:

8.1.3 montar o coffee break 30 minutos antes do evento

8.1.4 disponibilizar equipe uniformizada

8.1.5 garantir transporte adequado dos alimentos, inclusive quentes

8.1.6 cumprir normas sanitárias da ANVISA (RDC 216/2004 e RDC 275/2002)

8.1.7 substituir imediatamente itens inadequados

8.1.8 desmontar e higienizar o espaço ao final

---

## **9. Critérios de Medição e Pagamento**

9.1 O pagamento será realizado **por pessoa atendida**, conforme quantidade efetivamente solicitada e atestada.

9.1.2 A medição considerará:

9.1.2.3 conformidade do cardápio

9.1.2.4 qualidade dos alimentos

9.1.2.5 temperatura adequada dos salgados

9.1.2.6 pontualidade

9.1.2.7 atendimento da equipe

---

## **10. Gestão e Fiscalização**

10.1 A fiscalização será exercida por servidor designado, responsável por:

10.1.1 acompanhar a execução

10.1.2 registrar ocorrências

10.1.3 solicitar correções

10.1.4 atestar notas fiscais

10.1.5 aplicar checklist de conformidade

---

## **11. Matriz de Riscos**

11.1 A apuração será de acordo com o Anexo V

---

## **12. Obrigações da Contratada**

12.1 Cumprir integralmente o cardápio

12.2 Manter equipe treinada e uniformizada

12.3 Garantir higiene e segurança alimentar

12.4 Garantir entrega quente dos salgados quando solicitado

12.5 Substituir itens inadequados

12.6 Manter comunicação com o fiscal

---

## **13. Obrigações da Contratante**

13.1. Solicitar serviços com antecedência mínima de 72h

13.2 Disponibilizar local adequado

13.3 .Fiscalizar a execução

#### 13.4.Efetuar pagamentos conforme contrato



Documento assinado eletronicamente por **Daniela Maria de Paula, Gerente**, em 14/05/2026, às 21:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.mg.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **138520704** e o código CRC **812276E9**.

Referência: Processo nº 2440.01.0000948/2026-35

SEI nº 138520704

Anexo nº II - do Contrato -/ARSAE/LOG/2026

PROCESSO Nº 2440.01.0000948/2026-35

**ANEXO II – TABELA DE TIPOS, SABORES E RECHEIOS (CATMAS/SIAD)**  
*(Com campos de seleção para sabores, recheios e tipos de pão)*

---

**1. CHÁS**

| Sabores   | Seleção                  |
|-----------|--------------------------|
| Hortelã   | <input type="checkbox"/> |
| Camomila  | <input type="checkbox"/> |
| Chá mate  | <input type="checkbox"/> |
| Chá preto | <input type="checkbox"/> |

---

**2. SUCOS (embalagem cartonada longa vida – natural, light ou diet)**

| Sabores  | Seleção                  |
|----------|--------------------------|
| Manga    | <input type="checkbox"/> |
| Pêssego  | <input type="checkbox"/> |
| Uva      | <input type="checkbox"/> |
| Laranja  | <input type="checkbox"/> |
| Abacaxi  | <input type="checkbox"/> |
| Caju     | <input type="checkbox"/> |
| Maracujá | <input type="checkbox"/> |
| Morango  | <input type="checkbox"/> |
| Limão    | <input type="checkbox"/> |
| Maçã     | <input type="checkbox"/> |
| Açaí     | <input type="checkbox"/> |

---

**3. REFRIGERANTES DE 1ª LINHA (PET – normal, light ou diet)**

| Sabores | Seleção                  |
|---------|--------------------------|
| Cola    | <input type="checkbox"/> |
| Guaraná | <input type="checkbox"/> |
| Laranja | <input type="checkbox"/> |
| Limão   | <input type="checkbox"/> |

---

#### 4. SALGADOS SIMPLES

*(Fritos, assados, folhados, pães de queijo)*

| Recheios     | Seleção                  |
|--------------|--------------------------|
| Carne bovina | <input type="checkbox"/> |
| Frango       | <input type="checkbox"/> |
| Queijo       | <input type="checkbox"/> |
| Presunto     | <input type="checkbox"/> |
| Milho        | <input type="checkbox"/> |
| Palmito      | <input type="checkbox"/> |
| Espinafre    | <input type="checkbox"/> |
| Azeitona     | <input type="checkbox"/> |

---

#### 5. MINI SANDUÍCHES

*(Pão comum ou integral: de forma, de batata, árabe/sírio, de sal)*

---

##### 5.1 Tipos de pão

| Tipo de pão                      | Seleção                  |
|----------------------------------|--------------------------|
| Pão de forma (comum ou integral) | <input type="checkbox"/> |
| Pão de batata                    | <input type="checkbox"/> |
| Pão árabe/sírio                  | <input type="checkbox"/> |
| Pão de sal                       | <input type="checkbox"/> |

---

##### 5.2 Recheios

| Recheio | Seleção |
|---------|---------|
|---------|---------|

| Recheio       | Seleção                  |
|---------------|--------------------------|
| Presunto      | <input type="checkbox"/> |
| Peito de peru | <input type="checkbox"/> |
| Frango        | <input type="checkbox"/> |
| Atum          | <input type="checkbox"/> |
| Salsicha      | <input type="checkbox"/> |
| Queijo        | <input type="checkbox"/> |
| Mussarela     | <input type="checkbox"/> |
| Requeijão     | <input type="checkbox"/> |
| Ricota        | <input type="checkbox"/> |

---

### 5.3 Opcionais

| Opcionais        | Seleção                  |
|------------------|--------------------------|
| Alface           | <input type="checkbox"/> |
| Rúcula           | <input type="checkbox"/> |
| Tomate           | <input type="checkbox"/> |
| Ervas aromáticas | <input type="checkbox"/> |
| Milho            | <input type="checkbox"/> |
| Passas           | <input type="checkbox"/> |
| Cenoura          | <input type="checkbox"/> |
| Azeitona         | <input type="checkbox"/> |

---

### 6. BOLOS

| Sabores   | Seleção                  |
|-----------|--------------------------|
| Chocolate | <input type="checkbox"/> |
| Cenoura   | <input type="checkbox"/> |
| Fubá      | <input type="checkbox"/> |
| Laranja   | <input type="checkbox"/> |
| Banana    | <input type="checkbox"/> |
| Nozes     | <input type="checkbox"/> |

---



Documento assinado eletronicamente por **Daniela Maria de Paula, Gerente**, em 14/05/2026, às 21:47, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.mg.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **138521008** e o código CRC **09562E7E**.

---

Referência: Processo nº 2440.01.0000948/2026-35

SEI nº 138521008

**Anexo nº IV - do contrato - /ARSAE/LOG/2026**

PROCESSO Nº 2440.01.0000948/2026-35

**ANEXO III – CHECKLIST DE FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO CONTRATUAL**

Este checklist deve ser utilizado pelo fiscal designado para verificar a conformidade da execução do serviço de coffee break Tipo 2 – Mediano, conforme Termo de Referência e anexos.

**1. Informações do Evento**

| <b>Campo</b>                       | <b>Preenchimento</b> |
|------------------------------------|----------------------|
| <b>Data do evento</b>              |                      |
| <b>Local</b>                       |                      |
| <b>Número de pessoas atendidas</b> |                      |
| <b>Empresa contratada</b>          |                      |
| <b>Fiscal responsável</b>          |                      |

**2. Checklist de Conformidade**

**2.1 Pontualidade**

| <b>Item</b>   | <b>Sim</b>               | <b>Não</b>               | <b>Observações</b> |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------|
| Montagem concluída 30 minutos antes do início do evento | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                    |
| Equipe presente no horário combinado                    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                    |
| Entrega dos alimentos dentro do prazo                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                    |

**2.2 Qualidade dos Alimentos**

| <b>Item</b>   | <b>Sim</b>               | <b>Não</b>               | <b>Observações</b> |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------|
| Salgados entregues <b>quentes</b> , quando solicitado | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                    |
| Bebidas conforme sabores selecionados no Anexo II     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                    |
| Quantidades entregues conforme TR                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                    |
| Itens frescos, higienizados e em bom estado           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                    |
| Salada de frutas fresca, sem adição de açúcar         | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                    |
| Bolo com peso mínimo de 60 g por porção               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                    |

**2.3 Infraestrutura e Utensílios**

| <b>Item</b>                                     | <b>Sim</b>               | <b>Não</b>               | <b>Observações</b> |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------|
| Copos, pratos e talheres <b>biodegradáveis</b>  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                    |
| Guardanapos de papel (mínimo 5 por pessoa)      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                    |
| Sachês de açúcar e adoçante (2 cada por pessoa) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                    |
| Mexedores (2 por pessoa)                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                    |
| Copos de 50 ml e 200 ml conforme TR             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                    |

| Item   | Sim                      | Não                      | Observações |
|--|--------------------------|--------------------------|-------------|
| Vasilhames descartáveis para salada de frutas        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |
| Vasilhames térmicos descartáveis (quando necessário) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |
| Toalhas de mesa descartáveis (3 unidades)            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |
| Lixeiras com saco biodegradável                      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |
| Mesa montada com organização adequada                | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |

## 2.4 Atendimento e Serviço

| Item   | Sim                      | Não                      | Observações |
|--|--------------------------|--------------------------|-------------|
| Equipe uniformizada e identificada             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |
| Reposição contínua dos alimentos               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |
| Organização e limpeza da mesa durante o evento | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |
| Preposto disponível para comunicação           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |

## 2.5 Encerramento

| Item                                     | Sim                      | Não                      | Observações |
|--|--------------------------|--------------------------|-------------|
| Desmontagem realizada adequadamente      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |
| Limpeza completa do local após o evento  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |
| Retirada de resíduos e descarte adequado | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |

## 3. Avaliação Geral da Execução

| Critério                          | Atendeu                  | Não atendeu              | Observações |
|-----------------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------|
| Execução conforme TR              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |
| Execução conforme Anexos II e III | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |
| Atendimento satisfatório          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |
| Qualidade geral dos alimentos     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |
| Cumprimento dos prazos            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |

## 4. Parecer do Fiscal

**Parecer final sobre a execução do serviço:**

---



---

**O serviço foi executado de forma satisfatória?**

Sim

Não

**Assinatura do Fiscal:** \_\_\_\_\_

**Data:** \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_



Documento assinado eletronicamente por **Daniela Maria de Paula, Gerente**, em 14/05/2026, às 21:46, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.mg.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **138521189** e o código CRC **E1122933**.

---

**Referência:** Processo nº 2440.01.0000948/2026-35

SEI nº 138521189

**Anexo nº IV - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS – IMR/ARSAE/LOG/2026**

PROCESSO Nº 2440.01.0000948/2026-35

**ANEXO IV - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO – IMR**

(A QUE SE REFERE O CAPÍTULO 5, ITEM 5.2 DO TERMO DE REFERÊNCIA 138522779)

**1. INFORMAÇÕES GERAIS**

1.1. O Instrumento de Medição de Resultado – IMR é o ajuste escrito anexo ao contrato entre o provedor de serviços e o órgão contratante, que define, em bases compreensíveis, tangíveis, objetivamente observáveis e comprováveis, os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço e respectivas adequações de pagamento.

1.2. Objetivo a atingir: Prestação do serviço em elevados níveis de qualidade.

1.3. Forma de avaliação: Definição de situações que caracterizem o não atingimento do objetivo, e atribuição de descontos no valor de pagamento devido.

1.4. Sanções: embora a aplicação de índices de desconto seja instrumento de gestão contratual, não configurando sanção, a Contratante poderá, pela qualidade insuficiente, aplicar as penalidades previstas em contrato.

**2. CONDIÇÕES GERAIS**

2.1. Para o acompanhamento e avaliação dos serviços da Contratada será estabelecido e utilizado o Instrumento de Medição de Resultado – IMR entre as partes, baseando-se em indicadores e metas definidos neste documento.

2.2. A análise dos resultados destas avaliações pela Contratante poderá resultar em penalidades, conforme prevê o Processo de Aferição, caso a Contratada não cumpra com os seus compromissos de apresentação, pontualidade, disponibilidade e de prestação do objeto contratual, conforme estabelecido pelos indicadores.

2.3. O IMR deve ser considerado e entendido pela Contratada como um compromisso de qualidade que assumirá junto à Contratante. O IMR é um instrumento ágil e objetivo de avaliação da qualidade da execução contratual, associando o pagamento à qualidade efetivamente obtida.

2.4. Para o recebimento integral do valor contratado, a empresa contratada deverá cumprir com suas obrigações contratuais, em especial as dispostas nos indicadores de desempenho.

2.5. O IMR será implementado a partir da primeira medição da data de assinatura do contrato, cabendo ao Fiscal Técnico do contrato avaliar mensalmente a execução dos serviços prestados.

2.6. Para consecução destes objetivos deverá ser adotado as regras e metodologias de medição de resultado descritas nos itens abaixo.

**3. DESCRIÇÃO DOS ITENS AVALIADOS POR POSTO DE SERVIÇO**

| <b>Critério de Avaliação</b>                                   | <b>Peso (%)</b> | <b>Nota (0 a 10)</b> | <b>Pontuação Ponderada (Peso x Nota)</b> | <b>Observações</b> |
|--|-----------------|----------------------|--|--------------------|
| 1. Qualidade e apresentação dos alimentos e bebidas fornecidos | 30%             |                      |  |                    |

| <b>Critério de Avaliação</b>  | <b>Peso (%)</b> | <b>Nota (0 a 10)</b> | <b>Pontuação Ponderada (Peso x Nota)</b> | <b>Observações</b> |
|---|-----------------|----------------------|--|--------------------|
| 2. Cumprimento dos horários e prazos estabelecidos para montagem, atendimento e desmontagem | 20%             |                      |  |                    |
| 3. Atendimento e cortesia dos colaboradores   | 15%             |                      |  |                    |
| 4. Cumprimento das normas sanitárias e de segurança aplicáveis                              | 20%             |                      |  |                    |
| 5. Adequação dos materiais e utensílios disponibilizados, conforme especificação            | 5%              |                      |  |                    |
| 6. Resolução de intercorrências e capacidade de adaptação                                   | 10%             |                      |  |                    |

A pontuação ponderada é calculada da seguinte forma:

$$\text{Pontuação Ponderada} = \frac{\sum(\text{peso} \times \text{nota})}{\sum \text{pesos}}$$

**Nota Máxima:** 10,0

**Avaliação Final:**

Nota igual ou superior a 8,0: serviço satisfatório

Nota entre 6,0 e 7,9: serviço regular (exigir melhorias)

Nota abaixo de 6,0: serviço insatisfatório (sujeito a penalidades)

**Comentários adicionais:**

**Assinatura do Fiscal:** \_\_\_\_\_

**Data:** // \_\_\_\_\_



Documento assinado eletronicamente por **Daniela Maria de Paula**, Gerente, em 14/05/2026, às 16:37, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.mg.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **139825073** e o código CRC **6279A09D**.