Comissão Permanente de Licitação
Avenida Olegário Maciel 1233 - Bairro Lourdes - Belo Horizonte-MG - CEP 30180-111
Telefone: (31) 3218-4500 - www.cramg.org.br

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 78/2026/CRA-MG

PROCESSO Nº 476907.007659/2026-71

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO SEI Nº 476907.007659/2026-71

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 07/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 900xx/2026

Este Termo de Referência foi elaborado em cumprimento ao disposto na Lei 14.133/2021 e na Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022. O termo de referência é parte integrante do Processo Administrativo SEI nº 476907.007659/2026-71.

1. DO OBJETO

1.1. **Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet para a "Solenidade de Premiações e Homenagens - Profissionais de Administração" do Conselho Regional de Administração de Minas Gerais (CRA-MG), conforme detalhado no Termo de Referência, ANEXO I deste Edital.**

2. DA JUSTIFICATIVA DA AQUISIÇÃO

O Conselho Regional de Administração de Minas Gerais (CRA-MG) tem como missão promover a valorização profissional, o desenvolvimento técnico e a integração da categoria dos administradores. Neste contexto, a "Solenidade de Premiações e Homenagens - Profissionais de Administração" é um evento anual que visa valorizar e reconhecer os profissionais de administração registrados no CRA-MG, com expectativa aproximadamente 300 participantes, incluindo administradores, conselheiros, colaboradores e convidados especiais.

A realização do evento pelo CRA-MG cumpre o relevante papel institucional de promover a valorização e o devido reconhecimento aos profissionais de Administração, atuando como um vetor fundamental de integração da categoria ao propiciar o fortalecimento de laços profissionais e o intercâmbio de experiências. Para assegurar o alcance pleno desses objetivos, a contratação de empresa especializada em serviços de buffet revela-se indispensável, garantindo o padrão de qualidade, a infraestrutura operacional e o rigor na segurança alimentar necessários para recepcionar o público em uma solenidade desta magnitude.

Sob a ótica do *compliance* legal e da gestão pública responsável, a modelagem da contratação foi estruturada assegurando total conformidade com as exigências regulatórias e os princípios da probidade e da economicidade previstos na Lei nº 14.133/2021. Dessa forma, **o CRA-MG arcará estritamente com os custos essenciais do evento — compreendendo o fornecimento de alimentação e bebidas não alcoólicas —, enquanto a disponibilização de bebidas alcoólicas será custeada de forma direta e individual pelos próprios participantes interessados.** Essa

segregação evita o empenho de recursos do erário para despesas não essenciais, garantindo a otimização orçamentária e a integral segurança jurídica do processo perante os órgãos de controle.

Desta forma, a contratação de um fornecedor especializado garante a qualidade do serviço, segurança alimentar e adequação às normas sanitárias exigidas para eventos desta natureza.

A alimentação e o serviço de qualidade desempenham papel fundamental na realização de eventos institucionais, influenciando diretamente a percepção dos participantes sobre a valorização dada pelo Conselho à categoria profissional.

3. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO A SER CONTRATADO

3.1. Datal, hora, local, quantitativo previsto e duração do evento:

Local: Salão do Minas Tênis Clube II - Belo Horizonte/MG: Unidade II, situada na Av. Bandeirantes, nº 2323, Bairro Serra, nesta Capital.

Data: 19 de Novembro de 2026.

Duração: 6 Horas (20h00 às 02h00)

Público estimado: 300 Pessoas

Montagem: De 08:00 hs às 18:00 hs do dia 19/11/2026

Desmontagem: De 02:00 às 07:00 do dia 20/11/2026

Descarregamento: De 07:00 hs às 11:00 hs de 20/11/2026.

3.2. LOTE ÚNICO - ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS (RECEITA FIXA)

3.2.1. ITEM 1 - SERVIÇO DE BUFFET COMPLETO PARA 300 PESSOAS POR 6 HORAS

A) CARDÁPIO MÍNIMO:

3.2.1.1. Pontos fixos - Mesa de Antepastos

- Favo de mel com queijo Brie e frutas frescas (Abacaxi, Damasco, Figo, Morango, Uva)
- Queijos: Gorgonzola, Parmesão, Provolone e Reino
- Carpaccio bovino com alcaparras
- Tábua de Frios (Salames, Presunto de Parma, Copa, Lombo Defumado e Mortadela Italiana
- Gravilax
- Mix de Cogumelos
- Ceviche de tilápia com manga Guacamole
- Involtine de berinjela
- Terrine de pistache
- Boursan de cabra florido
- Palmito Imperial
- Shitake grelhado com cebolete
- Saladinha Waldorf (com frango defumado e maçã verde)

- Tartalete de creme de frango com manjericão e geleia de damasco
- Tartalete de gorgonzola com pêra
- Pães artesanais variados
- Antepasto de zucchini com castanhas
- Terrine de figo com parma
- Terrine de 3 queijos com mel damasco e nozes

3.2.1.2. **Pontos Fixos - Mesa de comida mineira**

- Linguiça de lombo
- Pernil defumado
- Pão de Queijo
- Torresmo pururuca
- Bolinho de feijoada
- Bolinho de bacalhau
- Pastelzinho de feira com caldo de cana
- Batata palito frita
- Mandioca tolete frita
- Moela c/ pães
- Carne Cozida desfiada c/ pães
- Escondidinho de abóbora com carne seca
- Mini almôndegas.

3.2.1.3. **Salgados volantes: 14 unidades por pessoa (Assados/Fritos/Frios) – servido volante**

- Assados:

1) Vol-au-vent de cogumelos (Vegetariana)
2) Papelote de alho poró (Vegetariana)
3) Flor de maçã verde
4) Filé Wellington ao pesto
5) Folhado de figo com bacon
6) Folhado de pera ao vinho e nozes (Vegetariana)
7) Mini quiche de tomatinhos ao pesto (Vegetariana)
8) Folhado de brie com caramelo de nozes
9) Folhado Romeu e Julieta

- Fritos:

1) Coxinha gourmet de limão siciliano
2) Camarão na caipirinha
3) Stick de lombo

4) Risoly de Milho (Vegetariana)
5) Ouriço de Alho poró (Vegetariana)
6) Croquetinho de Moranga Japonesa
7) Dadinho de tapioca com melaço de cana
8) Bacalhau no palito
9) Churrasquinho de filé na farofinha

- Frios

1) Salmão ao molho teriak
2) Tartelete de mascarpone com geléia do chef

3.2.1.4. **Petit Gourmet (4 por pessoa)**

1) Trifolato de Cogumelos com Brie (vegetariano)
2) Coquetel de camarão com amêndoas

3.2.1.5. **Sobremesas Doces finos (6 por pessoa) - servido volante**

- Camafeu de nozes
- Tortinha de limão com marshmallow
- Cone de brigadeiro
- Ouriço de amêndoas
- Cestinha de Nutella

3.2.1.6. **Mesa de Café Colonial**

- Petit fours (nozes, capuccino, damasco, cacau)
- Mini Nhá Benta
- Mini trufas
- Copinhos de chocolate
- Café
- Cappuccino
- Chá

B) MATERIAL COMPLETO PARA EXECUÇÃO DO EVENTO CONTRATADO

- Taças para bebidas
- talheres
- pratos
- consumês
- réchauds
- bandejas para garçons

- jarras
- samovar
- xícaras
- guardanapos
- fogão
- gás
- forno
- Tinas de gelo para bebidas
- etc.

C) EQUIPE DE SERVIÇO

- 02 maitres
- 02 Cumins
- 34 garçons
- 04 chefs de cozinha
- 08 auxiliares de cozinha
- 05 copeiros
- 02 Fiscais de limpeza

D) BEBIDAS NÃO ALCÓLICAS - À VONTADE

- Água Mineral com e sem gás
- Refrigerante Coca, Coca zero , Guaraná Antarctica Comum e Diet
- Sucos integral de uva e laranja

3.3. **COMERCIALIZAÇÃO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS (RECEITA VARIÁVEL)**

3.3.1. Permissão para comercialização de bebidas alcoólicas pelo Licitante, com cardápio e preços pré-estabelecidos (tabela de valores).

3.3.2. Sistema de Cobrança: A contratada deverá disponibilizar sistema de cobrança com garçom especializado para as bebidas alcoólicas, oferecendo as seguintes formas de pagamento: PIX, dinheiro, Cartão de débito e crédito.

3.3.3. Ponto Fixo ou Serviço volante.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	VALOR FIXO
1	Cerveja Heineken 600ml	R$ 24,00
2	Cerveja Original 600ml	R$ 20,00
3	Espumante Omnium Brut ou similar (garrafa)	R$ 88,00
4	Espumante Omnium Brut ou similar (taça)	R$ 26,00
5	Drinks alcoólicos	R$ 32,00

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	VALOR FIXO
6	Drinks não alcoólicos	R$ 28,00
7	Balde de gelo	R$ 40,00

O FORNECIMENTO DA PARCELA DE CUSTO VARIÁVEL (BEBIDAS ALCÓOLICAS) É ACESSÓRIA E NÃO INTEGRA O VALOR ESTIMADO PARA A PROPOSTA COMERCIAL E NÃO GERA RESPONSABILIDADE DO CRA-MG PELA RELAÇÃO DE CONSUMO ENTRE A CONTRATADA E OS PARTICIPANTES.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Requisitos Técnicos

A contratação demanda empresa que reúna os seguintes requisitos técnicos mínimos, identificados pela equipe de planejamento com base na natureza e complexidade do objeto:

4.1.1. Art. 18, §1º, III, 14.133/2021 - A contratada deverá preencher todos os requisitos de regularidade jurídica, fiscal, técnica e econômico-financeira, previstos na Lei nº 14.133/2021 e suas alterações, bem como atender o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

4.1.2. A empresa contratada deverá estar apta a desempenhar os serviços a contento, de acordo com as especificações contidas no ETP, no Termo de Referência e no contrato de prestação de serviços, anexos ao edital do processo licitatório;

4.1.3. Comprovação de aptidão para o fornecimento do objeto desta licitação em características e prazos compatíveis com o objeto desta contratação, sendo no mínimo, 01 (UM) ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA de pessoa de direito público e/ou privado, que comprove que a licitante forneceu o objeto de maneira satisfatória e a contento para o quantitativo mínimo de 150 pessoas (Art. 67, §2º da Lei 14.133/2021 e Súmula TCU nº 363);

4.1.4. A empresa deverá apresentar Alvará Sanitário válido e responsável técnico (Nutricionista/Biólogo) habilitado no conselho de classe competente;

4.1.5. A empresa deverá cumprir as normas da ANVISA (como a RDC nº 216/2004) quanto ao transporte de alimentos perecíveis em veículos refrigerados ou térmicos apropriados

4.1.6. A empresa deve contar com equipe multidisciplinar qualificada e experiente em todas as áreas envolvidas (culinária, serviço volante, logística e atendimento);

4.1.7. **Por razões de segurança alimentar e perecibilidade das refeições quentes/frias, o local de preparo ou apoio logístico final deverá estar localizado a no máximo 30 kilometros do local do evento; a empresa que não esteja neste raio de kilometragem deverá demonstrar que possui a estrutura de apoio local pronta para atender ao evento, cumprindo o raio logístico exigido;**

4.1.8. **A empresa habilitada deverá promover a degustação em até 3 dias úteis, com itens de cada tipo do cardápio MÍNIMO para 5 (cinco) funcionários do CRA-MG. A data, a hora e o local serão definidos em edital e serão informados durante a sessão do pregão, antes da adjudicação e homologação do processo. Serão avaliados os seguintes quesitos:**

4.1.8.1. Apresentação, temperatura, sabor e textura dos alimentos e do cardápio MÍNIMO;

4.1.8.2. Higiene, manuseio, armazenamento, transporte e preparo dos alimentos e do cardápio MÍNIMO.

4.2. Vedação à subcontratação:

4.2.1. Não será permitida a subcontratação de qualquer parcela do objeto da presente licitação, fundamentada na necessidade de assegurar a execução integral, a segurança e a qualidade do serviço, alinhada aos princípios da eficiência e economicidade previstos na Lei nº 14.133/2021.

4.2.2. A vedação à contratação se aplica ao objeto total desta licitação, considerando a necessidade de garantir a segurança alimentar no preparo, transporte e conservação conforme normas sanitárias.

4.3. **Exigências Técnicas Específicas:**

4.3.1. COMERCIALIZAÇÃO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS (receita variável): Disponibilizar sistema de cobrança com formas de pagamento: PIX, dinheiro, cartão de débito e crédito, incluindo máquinas de cartão e comprovantes.

5. DA ESTIMATIVA DE QUANTIDADES E PRAZO DE EXECUÇÃO

5.1. **Quantitativos Referenciais**

A empresa contratada deverá dimensionar o quantitativo de materiais, alimentos, bebidas, acessórios, utensílios, louças, talheres e pessoal de acordo com a descritivo do item 3 deste Termo de Referência.

5.2. **Prazo de Vigência Contratual**

O prazo de vigência contratual será de 60 dias, contados da data de assinatura do contrato, podendo ser prorrogado nos termos do art. 111 da Lei n.º 14.133/2021.

6. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E APROVAÇÃO DO SERVIÇO

6.1. Os serviços serão entregues pela(s) CONTRATADA(s) serão recebidos pela CONTRATANTE, obedecendo o prazo estipulado para a entrega, da seguinte forma:

Local: Salão do Minas Tênis Clube II - Belo Horizonte/MG: Unidade II, situada na Av. Bandeirantes, nº 2323, Bairro Serra, nesta Capital.

Data: 19 de Novembro de 2026.

Duração: 6 Horas (20h00 às 02h00)

Público estimado: 300 Pessoas

Montagem: De 08:00 hs às 18:00 hs do dia 19/11/2026

Desmontagem: De 02:00 às 07:00 do dia 20/11/2026

Descarregamento: De 07:00 hs às 11:00 hs de 20/11/2026.

6.1.1. **A empresa habilitada deverá promover a degustação em até 3 dias úteis, com itens de cada tipo do cardápio MÍNIMO para 5 (cinco) funcionários do CRA-MG, conforme item 4.1.7 este Termo d Referência. A data, a hora e o local serão definidos em edital e serão informados durante a sessão do pregão, antes da adjudicação e homologação do processo;**

6.1.2. **Caso a empresa não seja aprovada nesta etapa, o resultado será divulgado no Sistema Compras.Gov e o CRA-MG retomará o processo na fase de habilitação, na ordem de classificação das propostas das demais licitantes.**

6.1.3. A aceitação do serviços/itens objeto desta licitação serão realizadas pela ASSESSORIA DE EVENTOS do CRA-MG, após o evento, por meio da emissão da Nota Fiscal/fatura, devidamente datado e assinado, com a descrição dos serviços prestados, para efeito de verificação da conformidade com as especificações exigidas no Termo de Referência.

6.1.4. Depois de verificada a conformidade do objeto com as especificações exigidas, bem como o atendimento pleno quanto à sua qualidade e quantidade e consequente aceitação, o pagamento será realizado em até 15 (quinze) dias após o recebimento da nota fiscal/fatura com a descrição dos serviços/itens.

7. DA PESQUISA DE PREÇOS

7.1. Da pesquisa de de preços realizada, obteve-se o valor médio de R$ 84.842,00 (Oitenta e quatro mil e oitocentos e quarenta e dois reais)

8. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

8.1. Os recursos necessários ao atendimento das despesas serão designados pelo CRA-MG conforme dotação orçamentária 2026.

8.2. As despesas decorrentes do presente Contrato correrão à conta da dotação orçamentária sob a rubrica correspondente6.3.1.3.02.01.053– Fornecimento de Alimentação Preparada.

9. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

9.1. **A CONTRATADA comprometer-se a cumprir rigorosamente todas as obrigações assumidas em sua proposta, no edital e seus anexos e ainda:**

9.2. **São obrigações da CONTRADA:**

9.2.1. Cumprir rigorosamente todas as obrigações assumidas em sua proposta, no edital e seus anexos;

9.2.2. Observar as regulamentações necessárias à prestação do serviço;

9.2.3. Designar um representante com poderes para decidir, junto à CONTRATANTE, todas as questões relacionadas ao serviço contratado;

9.2.4. Observar o perfeito cumprimento do objeto desta contratação, submetendo-se a mais ampla fiscalização da CONTRATANTE por meio de representante por ele designado;

9.2.5. Atender a todas as observações, reclamações e exigências efetuadas pela CONTRATANTE no sentido do cumprimento do fornecimento do objeto desta licitação;

9.2.6. Não transferir a outrem, todo ou em parte, os compromissos avençados;

9.2.7. Comunicar à CONTRANTE qualquer anormalidade, bem como atender prontamente às suas observações e exigências e prestar os esclarecimentos solicitados;

9.2.8. Assumir como exclusivamente seus, os riscos e as despesas referentes à sua equipe de profissionais, incluindo transporte, taxas, impostos, encargos sociais e trabalhistas, assim como os materiais, equipamentos, instrumentos, acessórios e demais serviços e providências necessárias à execução do objeto desta contratação;

9.2.9. Manter, durante todo o processo de fornecimento do objeto as suas condições e habilitação e qualificação;

9.2.10. Responsabilizar-se por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados no desempenho dos serviços objeto do contrato, ficando a CONTRATANTE isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos;

9.2.11. Substituir, às suas expensas, o itens em que se verificar defeitos ou incorreções;

9.2.12. Todo o local do evento deverá estar pronto, com os móveis em perfeito estado de utilização para inspeção que será realizada pelo CRA-MG até às 19 horas da data do evento.

9.2.13. Todos os prestadores de serviços deverão estar uniformizados;

9.2.14. Os prestadores de serviços deverão estar capacitados para os encargos de que serão incumbidos;

9.2.15. Os materiais e utensílios deverão estar em funcionamento, higienizados e disponíveis durante todo o andamento do evento de que trata este Termo de Referência.

9.2.16. Em caso de falhas ou incompatibilidades, os itens fornecidos deverão ser substituídos, sem ônus à CONTRATANTE, por outros que atendam a todos os requisitos técnicos e sejam integralmente compatíveis.

9.3. **São obrigações do CONTRATANTE:**

9.3.1. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, através de servidor designado para este fim.

9.3.2. Cumprir os prazos previstos no Termo de Referência para a realização dos serviços pela Contratada;

9.3.3. Atentar para que durante a vigência do presente contrato seja mantida a situação de regularidade da CONTRATADA;

9.3.4. Efetuar o pagamento nas condições e preços ajustados, após o devido atesto da nota fiscal/fatura.

9.3.5. Transmitir ao preposto da Contratada toda e qualquer demanda.

9.3.6. Aplicar à Contratada as penalidades regulamentares e contratuais.

9.3.7. Designar responsável para o acompanhamento e fiscalização da execução do objeto deste Termo de Referência.

9.3.8. Prestar as informações e esclarecimentos necessários à CONTRATADA.

9.3.9. Responder pelas consequências de suas ações ou omissões.

9.3.10. Comunicar à Contratada quaisquer ocorrências relacionadas com a execução do(s) serviço(s).

10. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

10.1. Não obstante a EMPRESA VENCEDORA seja a única e exclusiva responsável pela atendimento ao objeto desta licitação, o Conselho Regional de Administração de Minas Gerais - CRA-MG reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente pela **ASSESSORIA DE EVENTOS** ou por outros funcionários especialmente designados.

11. DOS PAGAMENTOS

11.1. O pagamento será efetuado mediante apresentação de fatura e nota fiscal com o valor bruto e com a descrição dos impostos que incidam sobre a operação, bem como o boleto bancário com valor líquido, já deduzidos os impostos a serem retidos na fonte, nos termos da IN RFB nº 2.110/2022 e IN RFB 1.234/2012.

11.2. Quanto ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN), será observado o disposto na Lei Complementar nº 116, de 2003, e Lei Municipal nº8725/2003 legislação municipal aplicável.

11.3. O pagamento será processado no prazo de até 15 (quinze) dias, contados da data do recebimento da nota fiscal discriminativa e boleto bancário.

11.4. Caso sejam constatados pelo CRA-MG erros, falhas e divergências nos documentos, será sustado o prazo para pagamento, que será contado a partir da data de sua reapresentação, pela Contratada, devidamente retificados, sem atualização monetária, não incidindo qualquer acréscimo sobre os valores faturados.

11.5. A administração poderá deduzir do montante a ser pago os valores correspondentes às multas e/ou indenizações devidas pela Contratada por inadimplemento contratual.

11.6. O Contratante reserva-se o direito de recusar qualquer pagamento se, no ato da atestação, o objeto não estiver de acordo com a especificação apresentada e aceita.

11.7. Na hipótese de atraso do pagamento, fora do prazo estabelecido, cuja nota fiscal foi devidamente atestada e protocolada, em que a licitante vencedora não haja concorrido em motivo para tanto, o valor devido será atualizado financeiramente, a partir do 1º dia útil após a data limite estipulada até a data do efetivo pagamento, sendo definido como índice de atualização a Taxa de Referência (TR), pro rata temporis, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, onde:

EM= Atualização Financeira

N= Número de dias entre a data do vencimento e a do efetivo pagamento

VP=Valor da parcela a ser paga

I= Índice de compensação financeira, assim apurado:

I=(TX/365)=(6% / 365)= 0,016438 %, incidente por dia sobre o valor do principal.

(TX = 6% percentual da taxa anual).

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no Art. 155 e as sanções previstas no Art. 156 da Lei 14.133/2021:

I - advertência.

II - multa.

III - impedimento de licitar e contratar.

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

§ 1º Na aplicação das sanções serão considerados:

I - a natureza e a gravidade da infração cometida.

II - as peculiaridades do caso concreto.

III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes.

IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública.

V - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.2. Das multas:

12.2.1. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do Contrato, nos casos de rescisão contratual, por culpa da CONTRATADA.

12.2.2. O atraso injustificado na entrega do objeto contratado sujeitará a CONTRATADA à multa de 0,2% (dois décimos por cento) ao dia, incidente sobre o valor da contratação.

12.2.3. Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do Contrato por descumprimento de qualquer outra cláusula contratual.

12.2.4. Fica estabelecido o percentual de multa de 20% (dez por cento) sobre o valor do Contrato, no caso da CONTRATADA, injustificadamente, desistir do Contrato ou der causa à sua rescisão.

12.2.5. O valor da multa aplicada, após regular processo administrativo, será descontado dos pagamentos devidos pelo CONTRATANTE ou deverá ser pago pela CONTRATADA por meio de guia própria emitida pelo CONTRATANTE, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis a contar da aplicação da sanção.

12.2.6. As sanções previstas poderão ser aplicadas após regular processo administrativo, garantido o contraditório e a ampla defesa de acordo com o Art. 157 da Lei 14.133/2021.

13. DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

13.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

13.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

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

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

13.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações

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

13.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

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

13.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

13.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

13.11. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

Belo Horizonte, data de assinatura no SEI, de 2026.

Adm. Júlio Ferreira Melo

Assessor de Eventos

CRA-MG Nº 01-012762/D

Adm Lilian Saeki

Analista de Licitações e Contratos

CRA-MG 27.312

Adm. Rogério Vidigal Paolucci

Diretor Administrativo e Financeiro

CRA-MG 01-021206/D

Adm. Jehu Pinto de Aguilar Filho

CRA-MG 11.260

Presidente do CRA-MG