

CENTRO FEDERAL DE EDUCACAO TECNOLOGICA - MG

Termo de Referência 380/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
380/2026	153015-CENTRO FEDERAL DE EDUCACAO TECNOLOGICA - MG	SUELI DE OLIVEIRA SILVA FELIPE	23/09/2026 11:01 (v 0.15)
Status			
DISPONIBILIZADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço não-continuado	287/2026	23062.047669/2026-83

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 23062.047669/2026-83)

TERMO DE REFERÊNCIA

- 1.1. Contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições (almoço e jantar), bem como para a disponibilização de espaço físico adequado e de toda a infraestrutura necessária à preparação final, organização, distribuição e consumo das refeições, destinadas ao atendimento das delegações participantes dos Jogos Intercampi do CEFET-MG, a serem realizados no **Campus Leopoldina**, no período de **26 a 29 de outubro de 2026**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.
- 1.2. Cada refeição deverá ser acompanhada de **01 (um) copo ou unidade de bebida de 200 ml**, podendo ser **suco, refrigerante ou água mineral**.
- 1.3. A contratação compreenderá o fornecimento de **2.800 (duas mil e oitocentas) refeições**, acompanhadas de **2.800 (duas mil e oitocentas) bebidas de 200 ml**, conforme quantitativos abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	CATSER	QUANTIDADE	VALOR	VALOR TOTAL DO CONTRATO
	Objeto: Contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições (almoço e jantar) e disponibilização de espaço físico adequado e de toda a infraestrutura necessária para sua preparação final, organização, distribuição e consumo destinadas ao atendimento das delegações participantes dos Jogos				

1	Intercampi do CEFET-MG, a serem realizados no Campus Leopoldina, no período de 06 a 09 de outubro de 2026. Cada refeição deverá ser acompanhada de 01 (um) copo de 200 ml de bebida, podendo ser suco, refrigerante ou água mineral. Assim, deverão ser fornecidas, no total 2.800 bebidas de 200 ml, correspondentes à quantidade de refeições. 26/10/2026 – 400 unidades de almoço e 400 unidades de jantar. 27/10/2026 - 400 unidades de almoço e 400 unidades de jantar. 28/10/2026- 400 unidades de almoço e 400 unidades de jantar. 29/10/2026 - 400 unidades de almoço Totalizando 2.800 refeições.	15210	2.800	R \$ 12,00	R\$ 33.600,00
---	--	-------	-------	------------	---------------

1.4. O objeto da contratação será executado de forma **pontual**, durante o período de realização dos Jogos Intercampi, não se caracterizando como serviço continuado.

1.5. Os serviços objeto da presente contratação são caracterizados como **comuns**, considerando que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

1.6. A contratação será formalizada mediante **nota de empenho ou outro instrumento hábil**, conforme definido pela Administração e de acordo com a legislação aplicável.

1.7. A contratação será realizada por meio de contratação direta, mediante dispensa de licitação sem disputa, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, observados os limites legais vigentes e demais requisitos aplicáveis à contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação tem por finalidade assegurar o fornecimento de alimentação adequada às delegações participantes dos **Jogos Intercampi do CEFET-MG, a serem realizados no Campus Leopoldina, no período de 26 a 29 de outubro de 2026.**

2.2. O evento reunirá delegações provenientes dos diversos campi do CEFET-MG, demandando a disponibilização de alimentação em quantitativo compatível com o número estimado de participantes durante os quatro dias de realização das atividades.

2.3. Considerando a concentração das atividades esportivas e institucionais durante o período do evento, torna-se necessária a disponibilização de refeições destinadas aos participantes, de modo a assegurar condições adequadas para sua permanência e participação nas atividades programadas.

2.4. Ressalta-se que, durante o período de realização dos Jogos Intercampi do CEFET-MG, o Restaurante Estudantil do Campus Leopoldina não estará em condições adequadas de funcionamento, não sendo possível utilizar a estrutura própria da Instituição para o fornecimento das refeições necessárias ao atendimento das delegações participantes.

- 2.5. Dessa forma, a Administração não dispõe de estrutura própria disponível e apta a atender à demanda temporária e concentrada decorrente da realização do evento, o que torna necessária a contratação de empresa especializada para o fornecimento da alimentação e para a disponibilização da infraestrutura necessária à sua adequada execução.
- 2.6. A necessidade identificada compreende não apenas o fornecimento das refeições, mas também a disponibilização de espaço físico adequado e de toda a infraestrutura necessária à preparação final, organização, distribuição e consumo dos alimentos.
- 2.7. A contratação de uma única empresa para a execução integrada dessas atividades mostra-se adequada, considerando a necessidade de coordenação entre o fornecimento das refeições, sua preparação final, organização, distribuição e a disponibilização de espaço apropriado para o consumo pelos participantes.
- 2.8. A execução do objeto deverá ocorrer obrigatoriamente no período de **06 a 09 de outubro de 2026, datas previamente estabelecidas para a realização dos Jogos Intercampi do CEFET-MG.**
- 2.9. A demanda possui caráter pontual e temporário, estando diretamente relacionada à realização do evento, com necessidade concentrada em quatro dias consecutivos e quantitativo total estimado de 2.800 (duas mil e oitocentas) refeições.
- 2.10. A indisponibilidade do Restaurante Estudantil durante o período do evento, associada ao quantitativo expressivo de refeições a serem fornecidas e à necessidade de disponibilização de espaço e infraestrutura adequados, evidencia a necessidade de adoção de solução externa capaz de atender integralmente à demanda.
- 2.11. A contratação de empresa especializada permitirá à Administração assegurar o fornecimento das refeições em condições adequadas de qualidade, higiene e segurança alimentar, bem como a disponibilização de estrutura compatível com o quantitativo estimado de participantes.
- 2.12. A solução adotada busca garantir o adequado atendimento às delegações participantes dos Jogos Intercampi, contribuindo para a organização do evento e para o regular desenvolvimento das atividades esportivas e institucionais programadas.
- 2.13. A contratação será realizada mediante **contratação direta, por dispensa de licitação, observados os requisitos legais aplicáveis à hipótese de contratação, inclusive quanto à justificativa da escolha do contratado, à justificativa do preço e à demonstração da compatibilidade do valor contratado com os preços praticados no mercado.**
- 2.14. A fundamentação da contratação, a justificativa dos quantitativos e a demonstração da solução escolhida encontram-se detalhadas nos documentos que instruem o processo administrativo, especialmente no Estudo Técnico Preliminar.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

- 3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Requisitos gerais

- 4.1. A Contratada deverá possuir capacidade operacional compatível com o objeto da contratação.
- 4.2. A Contratada deverá fornecer as refeições nas quantidades, datas e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

4.3. A Contratada deverá disponibilizar todos os recursos humanos, materiais e operacionais necessários à adequada execução do objeto.

4.4. A Contratada deverá garantir o fornecimento de 2.800 (duas mil e oitocentas) refeições, acompanhadas de 2.800 (duas mil e oitocentas) bebidas de 200 ml.

4.5. Todos os custos necessários à execução do objeto deverão estar incluídos no valor da proposta.

4.6. Não será admitida a cobrança de qualquer valor adicional que seja necessário à execução integral do objeto contratado.

Requisitos relacionados às refeições

4.7. As refeições deverão ser fornecidas em condições adequadas de qualidade, higiene e segurança alimentar.

4.8. Os alimentos deverão ser próprios para consumo e estar em conformidade com a legislação sanitária aplicável.

4.9. Os gêneros alimentícios utilizados deverão estar em adequadas condições de armazenamento e conservação.

4.10. Os alimentos deverão ser mantidos em temperatura adequada até o momento de sua distribuição.

4.11. A Contratada deverá utilizar matérias-primas e ingredientes em condições adequadas de consumo.

4.12. Não serão aceitos alimentos com características incompatíveis com o consumo, deteriorados, vencidos ou que apresentem qualquer condição que comprometa sua qualidade ou segurança.

4.13. As refeições deverão apresentar padrão de qualidade compatível com a natureza do objeto e com as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

Da composição mínima das refeições

4.14. As refeições (almoço e jantar) deverão ser fornecidas em sistema de buffet e conter, no mínimo, a seguinte composição:

- a) arroz;
- b) feijão;
- c) 01 (uma) opção de proteína, podendo ser carne bovina, suína, frango ou peixe;
- d) 01 (uma) opção de guarnição, tais como massas, purês, legumes, farofa, batatas ou preparações equivalentes;
- e) 02 (duas) opções de salada, contemplando hortaliças e/ou legumes; e
- f) 01 (uma) bebida de 200 ml, podendo ser suco, refrigerante ou água mineral.

4.15. As preparações deverão apresentar variedade entre os diferentes dias e horários de fornecimento, evitando-se a repetição da mesma preparação principal em refeições consecutivas.

4.16. Os alimentos deverão ser preparados, armazenados, transportados, quando aplicável, e disponibilizados em condições adequadas de higiene, conservação e segurança alimentar, observadas as normas sanitárias aplicáveis.

4.17. As preparações deverão ser disponibilizadas em quantidade suficiente para atendimento integral dos participantes, com reposição durante o período de distribuição, sempre que necessário.

4.18. Eventuais substituições dos componentes previstos na composição mínima deverão manter padrão equivalente de qualidade e quantidade e dependerão de prévia anuência da fiscalização.

Requisitos relacionados às bebidas

4.19. Cada refeição deverá ser acompanhada de 01 (uma) bebida de 200 ml.

4.20. As bebidas poderão consistir em:

- a) suco;

b) refrigerante; ou

c) água mineral.

4.21.O quantitativo total de bebidas deverá corresponder ao quantitativo total de refeições fornecidas.

4.22. Deverão ser fornecidas, no total, 2.800 (duas mil e oitocentas) bebidas de 200 ml.

4.23. As bebidas deverão ser fornecidas em condições adequadas de conservação e consumo.

Requisitos sanitários

4.24.. A Contratada deverá observar a legislação sanitária vigente aplicável à preparação, manipulação, armazenamento, acondicionamento e distribuição de alimentos.

4.25. A Contratada deverá assegurar que os procedimentos relacionados à manipulação dos alimentos sejam realizados em condições adequadas de higiene.

4.26. Os equipamentos e utensílios utilizados deverão estar em adequadas condições de limpeza, conservação e funcionamento.

4.27. Os profissionais envolvidos na manipulação dos alimentos deverão observar as condições de higiene exigidas pela legislação aplicável.

4.28. A Contratada deverá adotar todas as medidas necessárias à prevenção de riscos relacionados à segurança alimentar.

Requisitos relacionados ao espaço físico

4.29. A Contratada deverá disponibilizar espaço físico adequado para a realização das atividades relacionadas à preparação final, organização, distribuição e consumo das refeições.

4.30. O espaço disponibilizado deverá apresentar condições adequadas de:

a) higiene;

b) limpeza;

c) segurança;

d) organização;

e) capacidade de atendimento; e

f) conforto compatível com a natureza do objeto.

4.31.O espaço deverá possuir capacidade compatível com o fluxo de participantes previsto para cada período de distribuição das refeições.

4.32. A Contratada deverá disponibilizar mesas, cadeiras e demais mobiliários necessários ao adequado consumo das refeições.

4.33. A organização do espaço deverá permitir o adequado fluxo dos participantes durante a distribuição e o consumo das refeições.

4.34. A limpeza e a organização do espaço serão de responsabilidade da Contratada durante todo o período de execução do objeto.

Infraestrutura

4.35. A Contratada deverá disponibilizar toda a infraestrutura necessária à execução do objeto.

4.36. A infraestrutura deverá compreender, conforme necessário:

- a) equipamentos;
- b) mobiliário;
- c) utensílios;
- d) materiais necessários ao consumo das refeições;
- e) equipamentos destinados à conservação dos alimentos;
- f) equipamentos necessários à preparação final dos alimentos; e
- g) demais recursos necessários à adequada execução dos serviços.

4.37. Os equipamentos, móveis e utensílios utilizados deverão estar em adequado estado de conservação e funcionamento.

4.38. Os utensílios utilizados em contato com os alimentos deverão ser apropriados à sua finalidade e mantidos em condições adequadas de higiene.

Materiais para consumo

4.39. A Contratada deverá fornecer todos os materiais necessários ao consumo das refeições.

4.40. Deverão ser disponibilizados, conforme necessário:

- a) pratos;
- b) talheres;
- c) copos;
- d) guardanapos; e
- e) outros materiais necessários ao adequado consumo das refeições.

4.41 Os materiais deverão ser adequados à sua finalidade e observar as condições sanitárias aplicáveis.

Sustentabilidade

4.42. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.42.1 A CONTRATADA observará a Resolução da Anvisa RDC nº 216/2004, alterada pela RDC nº 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital, municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis;

4.42.2. adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2023;

4.42.3. observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

4.42.4. fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução dos serviços;

4.42.5. realizar a separação e destinação adequada dos resíduos recicláveis que se fizerem necessários para a execução dos serviços;

4.42.6. respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

- 4.42.7. priorizar o baixo impacto sobre os recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;
- 4.42.8. dar preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
- 4.42.9. priorizar maior eficiência na utilização dos recursos naturais como água e energia elétrica;
- 4.42.10. priorizar a maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- 4.42.11. priorizar a origem sustentável dos recursos naturais utilizados na prestação de serviços.

Da exigência de carta de solidariedade

- 4.43. Não será exigida carta de solidariedade.

Subcontratação

- 4.44. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

- 4.45. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, considerando considerando a natureza, o prazo e as características específicas do objeto.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

- 4.51.1. A execução do objeto ocorrerá no período de **26 a 29 de outubro de 2026 de 2026**, durante a realização dos Jogos Intercampi do CEFET-MG.

- 5.1.2. A Contratada deverá estar integralmente preparada para iniciar a execução dos serviços na data estabelecida.

- 5.1.3. O objeto deverá ser executado integralmente dentro do período estabelecido para realização do evento.

- 5.1.4. As refeições deverão ser fornecidas de acordo com o seguinte cronograma:

26 de outubro de 2026

- a) 400 (quatrocentas) refeições para almoço; e
- b) 400 (quatrocentas) refeições para jantar.

Total diário: 800 (oitocentas) refeições.

27 de outubro de 2026

- a) 400 (quatrocentas) refeições para almoço; e
- b) 400 (quatrocentas) refeições para jantar.

Total diário: 800 (oitocentas) refeições.

28/ de outubro de 2026

- a) 400 (quatrocentas) refeições para almoço; e

b) 400 (quatrocentas) refeições para jantar.

Total diário: 800 (oitocentas) refeições.

29 de outubro de 2026

a) 400 (quatrocentas) refeições para almoço.

Total diário: 400 (quatrocentas) refeições.

5.1.5. O quantitativo total será de:

a) **1.600 (mil e seiscentas) refeições para almoço;**

b) **1.200 (mil e duzentas) refeições para jantar;** e

c) **2.800 (duas mil e oitocentas) refeições no total.**

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no Município de **Leopoldina/MG**, em espaço físico disponibilizado pela Contratada.

5.3. O espaço físico deverá possuir condições adequadas para o atendimento da demanda prevista.

5.4. A Contratada deverá garantir que o local esteja disponível e em condições de funcionamento durante todo o período previsto para a execução do objeto.

Materiais a serem disponibilizados

5.5. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades e qualidades necessárias. Os referidos itens devem apresentar bom estado de conservação, limpeza e funcionamento.

5.6 Deve-se disponibilizar mesas e cadeiras que assegurem uma acomodação confortável aos usuários, com adequada distribuição e organização.

5.7 Equipamentos, móveis ou utensílios em mau estado de conservação, defeituosos ou que causam danos às instalações deverão ser substituídos e não poderão permanecer no estabelecimento.

5.8 Será facultado à Fiscalização a possibilidade de solicitar, a qualquer momento, a substituição do bem que julgar inadequado.

5.9 De acordo com as normas sanitárias vigentes, os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção. Não será permitido o uso de equipamentos ou utensílios de madeira no estabelecimento.

Organização e distribuição

5.10. A Contratada deverá organizar a distribuição das refeições de forma a assegurar o adequado atendimento aos participantes.

5.11. A distribuição deverá ser realizada por profissionais em quantidade suficiente para atender ao quantitativo previsto.

5.12. A organização deverá buscar evitar atrasos e filas excessivas.

5.13. A Contratada deverá adotar medidas necessárias para garantir a adequada organização do fluxo de participantes.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. 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.

6.3. O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.4. Após a assinatura do contrato ou 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.

Preposto

6.5. O Contratado designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto Contratado.

6.6. O Contratado deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período da execução contratual.

6.7. O Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que o Contratado designará outro para o exercício da atividade.

Rotinas de Fiscalização

6.8. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

Fiscalização Técnica

6.9. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

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

6.11. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

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

6.13. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas apazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.14. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

6.15. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

6.16. As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação, por força da Instrução Normativa Seges/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

Fiscalização Administrativa

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

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

Gestor do Contrato

6.19. Cabe ao gestor do contrato:

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

6.19.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.19.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.19.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.20.5. tomar 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 nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

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

6.20.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, com a indicação expressa de que o valor da Nota Fiscal emitida pela contratada confere com o valor dimensionado pela fiscalização e gestão no recebimento definitivo do serviço.

6.20.8 receber e dar encaminhamento imediato:

6.20.8.1. às denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho, conforme o art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 12.174/2024;

6.20.8.2. à notificação formal de que a empresa contratada está descumprindo suas obrigações trabalhistas, enviada pelo trabalhador, sindicato, Ministério do Trabalho, Ministério Público, Defensoria Pública ou por qualquer outro meio idôneo.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A medição será realizada com base na execução do objeto e no efetivo fornecimento das refeições previstas.

7.2. Para fins de medição, deverão ser verificados:

- a) o fornecimento das refeições;
- b) o cumprimento dos quantitativos;
- c) o fornecimento das respectivas bebidas;
- d) a disponibilização do espaço físico;
- e) a disponibilização da infraestrutura necessária; e
- f) o cumprimento das demais obrigações previstas.

7.3. A execução deverá ser atestada pelo responsável pela fiscalização.

Recebimento

7.4 Os serviços serão fiscalizados regularmente durante a vigência do contrato, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, para verificação da qualidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.4.1. A contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar as adequações que se fizerem necessárias.

7.5. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

7.6. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.

7.7. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.8. Para efeito de recebimento, será considerada a execução integral do objeto, compreendendo o fornecimento das refeições e bebidas, a disponibilização do espaço físico e da infraestrutura prevista neste Termo de Referência.

7.9. Ao final de cada período/evento de faturamento:

7.9.1. o fiscal técnico do contrato deverá 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 no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de **valores a serem cobrados da contratada**, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

7.9.2. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

7.10. 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.

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

7.12. 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 nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para pagamentos remanescentes quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.13. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo Contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

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

Prazo de pagamento

7.15. O pagamento será efetuado após o recebimento definitivo do objeto e a regular liquidação da despesa, observados os procedimentos e prazos aplicáveis à Administração Pública.

Forma de pagamento

7.16. O pagamento será realizado mediante ordem bancária para crédito em conta indicada pela Contratada.

7.17. Quando do pagamento, serão efetuadas as retenções tributárias eventualmente cabíveis, nos termos da legislação vigente.

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

8.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

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

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

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

8.2.4. Multa:

8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de **1% (um por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **20 (vinte)** dias.

8.2.4.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

8.2.4.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

8.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de **0,5% (zero vírgula cinco por cento)** a **10% (dez por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de **0,5% (zero vírgula cinco por cento)** a **10% (dez por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de **0,5% (zero vírgula cinco por cento)** a **10% (dez por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **1% (um por cento)** a **10% (dez por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de **5% (cinco por cento)** a **10% (dez por cento)** do valor da contratação.

8.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

8.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

8.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

8.6. 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.

8.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **10 (dez) dias**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

8.8. 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 nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

8.8.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

8.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

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

8.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei 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 nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

8.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência 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.

8.12. 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.

8.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

8.13. 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 nº 14.133, de 2021.

8.14. 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, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. Forma de seleção

9.1.1. O fornecedor será selecionado por meio de **contratação direta, mediante dispensa de licitação sem disputa**, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, observados os requisitos legais aplicáveis.

9.1.2. A contratação direta deverá ser instruída com a documentação necessária à demonstração da necessidade administrativa, da adequação da solução escolhida, da compatibilidade do preço com os valores praticados no mercado e da capacidade da empresa para executar o objeto.

9.1.3. A escolha do fornecedor deverá ser devidamente justificada nos autos.

9.1.4. Na escolha do fornecedor, deverão ser consideradas as características específicas do objeto e a capacidade da empresa para assegurar sua adequada execução.

9.1.5. A análise da capacidade da empresa deverá considerar, especialmente:

- a) a capacidade de fornecimento de 2.800 refeições;
- b) a capacidade de fornecimento das respectivas bebidas;
- c) a capacidade de atendimento ao cronograma estabelecido;
- d) a disponibilidade de espaço físico adequado;
- e) a disponibilidade da infraestrutura necessária;
- f) a capacidade de atendimento às exigências sanitárias aplicáveis; e
- g) a capacidade de execução integral do objeto durante o período de **26 a 29 de outubro de 2026**.

9.2. Justificativa da escolha do fornecedor

9.2.1. A escolha do fornecedor deverá considerar a capacidade efetiva da empresa para executar integralmente o objeto.

9.2.2. A justificativa da escolha deverá demonstrar que a empresa selecionada possui condições de atender às exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

9.2.3. Deverá ser verificada a compatibilidade entre as atividades desenvolvidas pela empresa e o objeto da contratação.

9.3. Justificativa do preço

9.3.1. O valor da contratação deverá ser compatível com os valores praticados no mercado.

9.3.2. A pesquisa de preços deverá considerar as características específicas do objeto, incluindo:

- a) o fornecimento das refeições;
- b) o fornecimento das bebidas;
- c) a disponibilização do espaço físico;
- d) a infraestrutura necessária;
- e) a mão de obra;
- f) os equipamentos e utensílios; e
- g) todos os demais custos necessários à execução integral do objeto.

9.3.3. A justificativa do preço deverá constar dos autos do processo administrativo.

9.4. Exigências de habilitação

9.4.1. Para fins de contratação, deverão ser verificados os requisitos de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista aplicáveis à contratação.

9.4.2. A Administração deverá verificar a existência de impedimentos para contratar com o Poder Público, nos sistemas oficiais aplicáveis.

9.4.3. A empresa deverá apresentar documentação compatível com as exigências legais e regulamentares aplicáveis à contratação direta.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 10.1. O custo estimado total da contratação será de **R\$ 33.600,00 (trinta e três mil e seiscentos reais)**
- 10.2. O valor estimado será obtido mediante pesquisa de preços realizada nos termos da legislação e regulamentação aplicáveis.
- 10.3. A pesquisa de preços deverá considerar as características e a abrangência integral do objeto.
- 10.4. O valor estimado deverá contemplar todos os custos necessários à execução integral dos serviços.
- 10.5. A justificativa do valor estimado constará da documentação e da Nota Técnica de Pesquisa de Preços.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.
- 11.2. A indicação da dotação orçamentária será realizada pela unidade competente e constará do processo administrativo.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

- 12.1. A Contratada deverá cumprir integralmente as condições estabelecidas neste Termo de Referência.
- 12.2. A execução do objeto deverá observar a proposta apresentada pela Contratada, desde que compatível com as condições estabelecidas neste Termo de Referência.
- 12.3. Os casos omissos serão resolvidos pela Administração, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.
- 12.4. Integram o processo de contratação os documentos técnicos e administrativos necessários à instrução da contratação direta.
- 12.5. As informações constantes deste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

Leopoldina, 23 de setembro de 2026.

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato (Contratações de pequeno valor - art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024)

- 13.1 O contrato poderá ser substituído por nota de Empenho ou outro instrumento hábil conforme entendimento da Administração.

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, ... declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas na *Contratação Direta*, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o *Dispensa Eletrônica* nº...../20....., bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, ... de de 20.... .

(Nome e Cargo do Representante Legal)

15. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

SUELI DE OLIVEIRA SILVA FELIPE

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 23/09/2026 às 09:52:52.

LUCILIA PEREIRA DE OLIVEIRA

Coordenadora de Administração



Assinou eletronicamente em 23/09/2026 às 11:01:40.