



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

DEPARTAMENTO DE ESTRADAS DE RODAGEM DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Gerência de Recursos Humanos - Núcleo de Gestão de Pessoas

TERMO DE REFERÊNCIA

DATA	ÓRGÃO SOLICITANTE
23/07/2025	DEPARTAMENTO DE ESTRADAS DE RODAGEM DE MINAS GERAIS

RESPONSÁVEL PELA SOLICITAÇÃO	DIRETORIA
Maria Aparecida Ferreira Silva Gerente de Recursos Humanos Cíntia Costa da Silva Oliveira Chefe do Núcleo de Gestão de Pessoas	DPGF

1. OBJETO:

1.1. O presente termo de referência tem por objeto a contratação de empresa para prestação de serviços de buffet para coffee break, para atender ao evento do Dia dos Pais e a Apresentação de Resultados DER-MG, conforme cardápio, especificações, exigências e quantidades estabelecidas neste documento.

LOTE	EVENTOS	CÓDIGO DO ITEM NO SIAD	QUANTIDADE	UNIDADE DE AQUISIÇÃO (OU UNIDADE DE MEDIDA)	DESCRIÇÃO DO ITEM CATMAS
ÚNICO	DIA DOS PAIS (14/08/2025)	000037001	300	UNIDADE/ POR PESSOA	COFFEE BREAK TIPO 2(MEDIANO) COM CAFÉ, CHÁ, BEBIDA, SALGADOS SIMPLES, MINI- SANDUICHE E BOLO, CONFORME CARDÁPIO
	Apresentação de Resultados DER-MG (05/12/2025)	000037036	300	UNIDADE/ POR PESSOA	COFFEE BREAK TIPO 3 (SUPERIOR) COM CAFÉ, CHA, BEBIDA, SALGADOS SIMPLES, MINI- SANDUICHE E BOLO, CONFORME CARDÁPIO

2. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO:

2.1. **CARDAPIO: COFFEE BREAK TIPO 2 – MEDIANO**

2.2. **COFFEE BREAK DO TIPO 2 (MEDIANO), CONTENDO NO MÍNIMO:**

- 2 TIPOS DE CHÁ OU CAFÉ SEM AÇÚCAR OU 1 TIPO DE BEBIDA;
- 4 TIPOS DE BEBIDA;
- 5 TIPOS DE SALGADO SIMPLES OU MINI SANDUÍCHE, COM NO MÍNIMO 25 g CADA;
- 2 TIPOS DE BOLO COM NO MÍNIMO 60 g.

DESCARTÁVEIS: GUARDANAPOS DE PAPEL; SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE COM 5 g CADA; MEXEDORES PARA CHÁ OU CAFÉ; COPOS DE 50 ml E 200 ml; BANDEJAS PREFERENCIALMENTE EM PAPELÃO LAMINADO; 3 TOALHAS DE MESA EM PAPEL (MEDIDAS APROXIMADAS: 1,28 x 2,20 m CADA).

Item	Composição do Coffee Break	Unidade de Medida por Pessoa
Coffee break - Tipo 2	2 tipos de chá sem açúcar OU café sem açúcar OU 1 tipo de bebida	100 ml
	4 tipos de bebida	500 ml
	5 tipos de salgado simples ou mini sanduiche	7 unidades (mínimo 25 g cada)
	2 tipos de bolo	1 pedaço ou unidade (mínimo 60 g)
	Guardanapos de papel	5 unidades
	Sachês de açúcar	2 unidades
	Sachês de adoçante	2 unidades
	Mexedores para chá ou café	2 unidades
	Copos descartáveis para chá ou café	2 unidades (50 ml)
	Copos descartáveis para suco ou refrigerante	3 unidades (200 ml)
	Bandejas descartáveis preferencialmente em papelão laminado: uma a cada 50 unidades	-
	3 toalhas de mesa descartáveis em papel (medidas aproximadas: 1,28 x 2,20m)	-

Tipos	Sabores/Recheios
Chás	Hortelã
	Camomila
	Chá mate
	Chá preto
Sucos em embalagem cartonada longa vida (Natural, Light ou Diet)	Manga
	Pêssego
	Uva
	Laranja
	Abacaxi
	Caju
	Maracujá
	Morango
	Limão
	Maçã

Tipos	Sabores/Recheios
	Açaí
Refrigerantes de 1ª. LINHA em pet (Normal, Light ou Diet)	Cola
	Guaraná
	Laranja
	Limão
Salgados Simples (Fritos, Assados, Folhados, Pães de queijo)	Carne bovina
	Frango
	Queijo
	Presunto
	Milho
	Palmito
	Espinafre
	Azeitona
Mini sanduíches (pão comum ou integral: de forma, de batata, árabe/sírio, de sal)	Fatia ou patê de presunto, peito de peru, frango, atum ou salsicha
	Queijo, mussarela, requeijão ou ricota
	Opcionais: Alface, rúcula, tomate, ervas aromáticas, milho, passas, cenoura, azeitona
Bolos	Chocolate
	Cenoura
	Fubá
	Laranja
	Banana
	Nozes

2.3. **CARDAPIO: COFFEE BREAK TIPO 3 – SUPERIOR**

2.4. SUPERIOR COFFEE BREAK DO TIPO 3 (SUPERIOR), CONTENDO NO MÍNIMO:

- 3 TIPOS DE CHÁ OU CAFÉ SEM AÇÚCAR OU 1 TIPO DE BEBIDA;
- 6 TIPOS DE BEBIDA;
- 7 TIPOS DE SALGADO SIMPLES OU MINI SANDUÍCHE, COM NO MÍNIMO 25 g CADA;
- 3 TIPOS DE BOLO COM NO MÍNIMO 60 g

DESCARTÁVEIS: GUARDANAPOS DE PAPEL; SACHÊS DE AÇÚCAR E ADOÇANTE COM 5 g CADA; MEXEDORES PARA CHÁ OU CAFÉ; COPOS DE 50 ml E 200 ml; BANDEJAS PREFERENCIALMENTE EM PAPELÃO LAMINADO; 3 TOALHAS DE MESA EM PAPEL (MEDIDAS APROXIMADAS: 1,28 x 2,20 m CADA).

Item	Composição do Coffee Break	Quantitativos mínimos por pessoa.

Coffee break - Tipo 3	3 tipos de chá sem açúcar OU café sem açúcar OU 1 tipo de bebida	100 ml
	6 tipos de bebida	500 ml
	7 tipos de salgado simples ou mini sanduiche	7 unidades (mínimo 25 g cada)
	3 tipos de bolo	1 pedaço ou unidade (mínimo 60 g)
	Guardanapos de papel	5 unidades
	Sachês de açúcar	2 unidades
	Sachês de adoçante	2 unidades
	Mexedores para chá ou café	2 unidades
	Copos descartáveis para chá ou café	2 unidades (50 ml)
	Copos descartáveis para suco ou refrigerante	3 unidades (200 ml)
	Bandejas descartáveis preferencialmente em papelão laminado: uma a cada 50 unidades	-
	5 toalhas de mesa descartáveis em papel (medidas aproximadas: 1,28 x 2,20m)	-

Tipos	Sabores/Recheios
Chás	Hortelã
	Camomila
	Chá mate
	Chá preto
	Manga
	Pêssego
	Uva

Tipos	Sabores/Rcheios
Sucos em embalagem cartonada longa vida (Natural, Light ou Diet)	Hortelã Abacaxi
	Camomila Caju
	Chá mate Maracujá
	Chá preto Morango
	Manga Limão
	Pêssego Maça
	Uva Açaí
Refrigerantes de 1ª. LINHA em pet Sucos em embalagem (Normal, Light ou Diet) cartonada longa vida (Natural, Light ou Diet)	Cola Laranja
	Guaraná
	Abacaxi Laranja
	Caju Limão
	Maracujá Carne bovina
Salgados Simples (Fritos, Assados, Folhados, Pães de queijo)	Morango Frango
	Limão Queijo
	Maça Presunto
	Açaí Milho
	Cola Palmito
	Guaraná Espinafre
Refrigerantes de 1ª. LINHA em pet (Normal, Light ou Diet)	Laranja Azeitona
	Limão
Mini sanduíches Salgados Simples (pão comum ou integral: de forma, de batata, árabe/sírio, de sal) (Fritos, Assados, Folhados, Pães de queijo)	Fatia ou patê de presunto, peito de carne bovina, peru, frango, atum
	ou salsicha Frango
	Queijo, mussarela, Queijo requeijão ou ricota
	Presunto
	Milho

Tipos		Sabores/Recheios
	Chás	Alfafa, rúcula, tomate, hortelã
		ervas aromáticas, milho, passas,
		cenoura, azeitona Camomila
	Bolos	Chá mate
		Chocolate
		Chá preto
	Bolos	Cenoura
		Manga
		Pêssego
		Laranja
		Uva
	Bolos	Banana
		Nozes
		Laranja
	Sucos em embalagem cartonada longa vida	Abacaxi
3. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES AO OBJETO:		
3.1.	Manter controle de qualidade e absoluta higiene no preparo, manipulação, armazenamento e transporte dos alimentos, bebidas e demais itens, adotando os procedimentos da RESOLUÇÃO Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.	Caju
3.2.	Fornecer os alimentos em perfeitas condições de consumo, dentro de seu prazo de validade, sem propriedades tóxicas ou alergênicas, responsabilizando-se pela qualidade deles, restando certo de que a CONTRATANTE não disponibilizará ao fornecedor, fritadeira, forno, fogão, freezer, geladeira, e quaisquer outros possíveis equipamentos, não cabendo, dessa forma, nenhuma responsabilidade da guarda daqueles porventura utilizados na prestação do serviço.	Morango
3.3.	Fornecer os alimentos em perfeitas condições de consumo, dentro de seu prazo de validade, sem propriedades tóxicas ou alergênicas, responsabilizando-se pela qualidade deles, restando certo de que a CONTRATANTE não disponibilizará ao fornecedor, fritadeira, forno, fogão, freezer, geladeira, e quaisquer outros possíveis equipamentos, não cabendo, dessa forma, nenhuma responsabilidade da guarda daqueles porventura utilizados na prestação do serviço.	Limão
3.4.	Todos os custos, com o fornecimento, são de responsabilidade da CONTRATADA, incluindo a preparação, acondicionamento, embalagens, descartáveis, transporte e conferência da entrega junto com o representante da CONTRATANTE.	Maçã
4. DOS LOTES:		
4.1.	LOTES EXCLUSIVOS PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE:	Açaí
4.1.1.	A participação do lote dessa COTEP é exclusiva à Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, conforme determinação do art. 48, inciso I, da LC 123/2006 e/ou art. 8º do Decreto Estadual nº 47.437/2018 para contratação que não ultrapassar a R\$80.000,00.	Guaraná
5. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:		
5.1.	O Departamento Estadual de Rodagem do Estado de Minas Gerais - DER-MG tem como premissa a promoção de ações voltadas para a Qualidade de Vida no Trabalho (QVT) de seus colaboradores.	Laranja
(Fritos, Assados, Fomados, Pães de queijo)		Limão
		Canje bovina
		Frango
		Queijo
		Presunto
		Milho

servidores. A implementação de iniciativas que priorizam o bem-estar dos colaboradores contribui para um ambiente organizacional mais saudável e dinâmico, refletindo-se no aumento da motivação e da produtividade.

5.2. Ademais, atividades de integração e valorização fortalecem as relações interpessoais, criam um espaço mais harmonioso e colaborativo e, conseqüentemente, impactam em um desempenho mais eficaz e comprometido com os objetivos institucionais.

5.3. Nesse contexto, a Gerência de Recursos Humanos, por meio do Núcleo de Gestão de Pessoas, promoverá um evento em comemoração ao Dia dos Pais, como forma de homenagear e valorizar os servidores que desempenham este papel fundamental.

5.4. Para garantir que os participantes se sintam acolhidos e para criar um ambiente propício à integração e ao engajamento, planejamos oferecer um coffee break. Esta iniciativa visa fortalecer os laços entre os colaboradores e a instituição, em um momento de conagração e reconhecimento.

6. JUSTIFICATIVA DA MODALIDADE

6.1. Vale ressaltar que o objeto do certame em questão, descrição do serviço propriamente dito, padrões de qualidade e de desempenho, foi delimitado por meio de especificações usuais do mercado e, portanto, se enquadra no conceito de bens e/ou serviços comuns e, por consequência, pode ser adquirido por meio de Cotação Eletrônica de Preços, nos termos do artigo 75 da Lei Federal 14.133 e no artigo 2º da Resolução SEPLAG Nº 34 de 24 de março de 2023. É importante mencionar, ainda, que a contratação em questão não representa fracionamento, não configurando parcela de um mesmo serviço ou compra que possa ser realizada de uma só vez.

6.2. Assim, por se tratar de serviço comum e considerando o valor estimado para contratação, a modalidade de contratação será a dispensa de licitação por valor, por meio de Cotação Eletrônica de Preços - COTEP, nos termos da legislação retrocitada.

7. DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS:

7.1. Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio, devido à baixa complexidade do objeto a ser adquirido, considerando que as empresas que atuam no mercado têm condições de fornecer os bens de forma independente.

8. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

8.1. Alvará Sanitário VIGENTE, expedido pelo Órgão de Vigilância Sanitária competente da Secretaria de Saúde do Estado, ou expedido pelo Município onde está estabelecida a empresa, quando houver delegação de competência para emissão do Alvará pelo Município.

8.2. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com as características do objeto da licitação estabelecido no Termo de Referência, através de no mínimo 01 (um) atestado de desempenho anterior capacidade técnica para atendimento ao objeto, com indicação da qualidade da prestação da aquisição e do atendimento.

8.2.1. Atestado(s) comprobatório(s) da capacidade técnica da Licitante para fornecimento dos itens ofertados, atendendo ao quantitativo mínimo de 50% (cinquenta por cento) das quantidades apresentadas no Termo de Referência;

8.3. Os atestados deverão conter:

8.4.1. nome empresarial e dados de identificação da instituição emitente (CNPJ, endereço, telefone);

8.4.3. local e data de emissão;

8.4.5. nome, cargo, telefone, e-mail e a assinatura do responsável pela veracidade das informações;

8.4.7. período da execução da atividade;

9. CRITÉRIOS DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA:

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de

dispensa de licitação, na forma eletrônica (COTEP), com fundamento na hipótese do art. 75, inciso II da Lei n.º 14.133/2021 e Resolução SEPLAG Nº 034, de 24 de março de 2023 que culminará com a seleção da proposta de menor preço por item.

9.2. Os critérios de seleção da proposta estão expressos no Anexo I deste Termo de Referência - Aviso de COTEP.

9.3. As exigências de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no Anexo I - Aviso de COTEP.

10. DA PROVA DE CONCEITO:

10.1. Para a declaração de aceitabilidade da proposta ofertada, será agendada a DEGUSTAÇÃO para o objeto desta contratação, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após a solicitação do agente responsável pelo certame.

11. DA EXECUÇÃO DO OBJETO:

11.1. DO LOCAL E HORÁRIO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

Dados do evento 1: **Dia dos Pais**

- Data: 14 de agosto de 2025
- Local: Cidade Administrativa de Minas Gerais, Edifício Gerais, 9º andar.
- Horário sugerido para o coffee break: 9:30h às 10:30h
- Número de participantes: 300 (trezentas) pessoas.
- Tipo de Coffee Break: 2 Intermediário.

Dados do evento 2: **Apresentação de Resultados DER-MG**

- Data: 05 de dezembro de 2025
- Local: Cidade Administrativa de Minas Gerais, Edifício Gerais, 9º andar.
- Horário sugerido para o coffee break: 9:00h às 10:00h
- Número de participantes: 300 (trezentas) pessoas.
- Tipo de Coffee Break: 3.

11.2. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO:

11.3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal designado, da seguinte forma:

11.3.1. 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.

11.3.2. A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, resultantes da execução dos serviços ou materiais empregados em sua realização, cabendo à fiscalização não atestar nenhuma nota fiscal até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

11.3.3. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.

11.3.4. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

12. DO PAGAMENTO:

12.1. 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 fornecedor indicar, no prazo de até **10 (dez)** dias corridos, contados a partir da data final do período de adimplemento a que se referir, com base nos documentos fiscais devidamente conferidos e aprovados pela CONTRATANTE.

13. DO CONTRATO:

13.1. O instrumento de contrato será substituído por ordem de execução de serviço, nos termos do art. 95 da Lei Federal 14.133/21.

14. PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DA RELAÇÃO JURÍDICA:

14.1. Atendendo às exigências contidas no art. 117 da Lei Federal 14.133/2021, será designado pela autoridade competente, agente para acompanhar e fiscalizar o serviço, como representante da Administração.

14.4. Em caso de eventual irregularidade, inexecução ou desconformidade na execução do contrato, o agente fiscalizador dará ciência à CONTRATADA, por escrito, para adoção das providências necessárias para sanar as falhas apontadas.

14.6.1. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui, nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA 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.

14.7. O CONTRATANTE reserva-se o direito de rejeitar, no todo ou em parte, o objeto da contratação, caso o mesmo afaste-se das especificações do Edital, seus anexos e da proposta da CONTRATADA.

14.10. Constatada a ocorrência de descumprimento total ou parcial do contrato, que possibilite a aplicação das sanções previstas neste instrumento, deverão ser observadas as disposições estabelecidas no art. 156 da Lei Federal 14.133/21.

14.13. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do Fiscal do Contrato serão encaminhadas à autoridade competente da CONTRATANTE para adoção das medidas convenientes.

14.16. Caberá ao gestor os controles administrativos/financeiros necessários ao pleno cumprimento do contrato.

15. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. A despesa decorrente desta licitação correrá por conta da dotação orçamentária do orçamento em vigor, aprovado pela LEI Nº 24.678, de 17 de JANEIRO DE 2024.

15.2. Dotação Orçamentária: 2301 26 122 705 2 500 0001 339039 0 10 1.

16. DA SUBCONTRATAÇÃO:

16.1. É vetada a subcontratação total ou parcial do objeto.

17. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES:

17.1. DA CONTRATADA:

17.1.1. Prestar os serviços nas quantidades, prazos e condições pactuadas, de acordo com as exigências constantes neste documento.

17.1.2. Emitir faturas no valor pactuado, apresentando-as ao CONTRATANTE para ateste e pagamento.

17.1.3. Atender prontamente as orientações e exigências inerentes à execução do objeto contratado.

17.1.4. Reparar, remover, refazer ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da

execução ou dos serviços empregados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato.

17.1.5. Assegurar ao CONTRATANTE o direito de sustar, recusar, mandar desfazer ou refazer qualquer serviço/produto que não esteja de acordo com as normas e especificações técnicas recomendadas neste documento.

17.1.6. Assumir inteira responsabilidade pela prestação dos serviços, responsabilizando-se por eventual transporte, acondicionamento e descarregamento dos materiais necessários a prestação, se houver.

17.1.7. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta.

17.1.8. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado ao Estado ou à entidade estadual, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.

17.1.9. Responsabilizar-se pela garantia dos materiais empregados na prestação dos serviços, dentro dos padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho, conforme previsto na legislação em vigor e na forma exigida neste termo de referência.

17.1.10. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto deste Termo de Referência.

17.1.11. Não transferir para o CONTRATANTE a responsabilidade pelo pagamento dos encargos estabelecidos no item anterior, quando houver inadimplência da CONTRATADA, nem onerar o objeto deste Termo de Referência.

17.1.12. Manter, durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

17.1.13. Manter preposto, caso necessário, aceito pela Administração, para representá-lo no local da execução do objeto contratado.

17.2. DA CONTRATANTE:

17.2.1. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

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

17.2.3. Rejeitar, no todo ou em parte os serviços prestados, se estiverem em desacordo com a especificação e da proposta comercial da CONTRATADA.

17.2.4. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

17.2.5. Conceder prazo de 03 (três) dias úteis, após a notificação, para a CONTRATADA regularizar as falhas observadas.

17.2.6. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

17.2.7. Aplicar à CONTRATADA as sanções regulamentares.

17.2.8. Exigir o cumprimento dos recolhimentos tributários, trabalhistas e previdenciários através dos documentos pertinentes.

17.2.9. Disponibilizar local adequado para a prestação do serviço, caso necessário.

18. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. O fornecedor estará sujeito às sanções administrativas previstas na Lei Federal nº 14.133, de 2021, e em outras legislações aplicáveis, sem prejuízo da eventual anulação da nota de empenho de despesa ou da rescisão do instrumento contratual.

19. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

19.1. O custo estimado da contratação é de **R\$18.579,99** (dezoito mil quinhentos e setenta e nove reais e noventa e nove centavos)

Cíntia Costa da Silva Oliveira
Chefe do Núcleo de Gestão de Pessoas

Maria Aparecida Ferreira Silva
Gerente de Recursos Humanos



Documento assinado eletronicamente por **Maria Aparecida Ferreira Silva, Gerente**, em 04/08/2025, às 10:33, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Cintia Costa da Silva Oliveira, Servidor (a) Público (a)**, em 04/08/2025, às 10:35, 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, informando o código verificador **118870488** e o código CRC **5E95B55C**.

Referência: Processo nº 2300.01.0129172/2025-12

SEI nº 118870488