



INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

SELEÇÃO PÚBLICA N. ° 07/2026

TIPO MENOR PREÇO – POR ITEM.

ENTREGA DO ENVELOPE ATÉ AS 08:30 HORAS DO DIA: 15/06/2026

DATA DA ABERTURA: 15/06/2026 – 09:00 HORAS

OBJETO: Contratação de pessoa jurídica especializada para fornecimento de refeições e Coffe breaks para atender o evento do Proedu Vales, a ser realizado nos dias 27 e 28 de junho de 2026, na cidade de Teófilo Otoni – MG, vinculado ao Projeto **UFVJM - Leitura e escrita: um olhar para as práticas pedagógicas em municípios dos Estados de Minas Gerais e Bahia, em prol ao processo de recomposição das aprendizagens**

A Fundação CEFETMINAS – Fundação de Apoio à Educação e Desenvolvimento Tecnológico de Minas Gerais, com personalidade jurídica de direito privado, sem fins lucrativos, por meio da sua Comissão de Seleção, torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará, à Rua Alpes, 467 – Nova Suíça – Belo Horizonte – MG, **SELEÇÃO PÚBLICA**, do tipo **MENOR PREÇO**, conforme descrito no preâmbulo deste Instrumento Convocatório, para atender a demanda dos projetos de pesquisa, extensão, inovação e desenvolvimento institucional da Fundação de Apoio à Educação e Desenvolvimento Tecnológico de Minas Gerais – Fundação CEFETMINAS.

Esta Seleção Pública será regida em conformidade com o Decreto Nº 8.241 de 21 de maio de 2014, com a Lei Nº 8.958 de 20 de dezembro de 1994, com a Lei nº 14.133 de 1 de abril de 2021 e alterações posteriores e demais normas que regulamentam as seleções públicas. Maiores informações poderão ser obtidas junto à Comissão de Seleção, no endereço supra ou pelo e-mail licitacao.fcm@fundacaocefetminas.org.br, o qual deverá ser remetido aos cuidados de Rita Campos ou Angela Vargas, com indicação do número do instrumento convocatório no assunto da mensagem.

A presente Seleção Pública adotará a forma presencial e será publicada no site oficial www.fundacaocefetminas.org.br visto que ainda não há sistema eletrônico ajustado para a nova modalidade de compra cumprindo-se assim o art. 33, parágrafo único do Decreto Nº 8.241/2014.

TERMO DE RETIRADA DO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO DA SELEÇÃO PÚBLICA Nº. 07/2026.

| | |
|----------------------------|---------------------------------|
| PESSOA JURÍDICA: | |
| ENDEREÇO: | |
| CNPJ: | |
| TELEFONE(S): | |
| E-MAIL.: | |
| PESSOA DE CONTATO: | |
| CELULAR P/ CONTATO: | |
| | DATA: ____ / ____ / ____ |

RECIBO A empresa _____
CNPJ nº _____, retirou este Instrumento Convocatório de Seleção Pública e deseja ser informada de qualquer alteração pelo e-mail:

(Assinatura)

OBSERVAÇÃO: ESTE RECIBO DEVERÁ SER REMETIDO À COMISSÃO DE SELEÇÃO PELO EMAIL licitacao.fcm@fundacaocefetminas.org.br PARA EVENTUAIS COMUNICAÇÕES AOS INTERESSADOS,

QUANDO NECESSÁRIO.

1 – CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- Os interessados em participar desta **SELEÇÃO PÚBLICA**, deverão apresentar ao Departamento de Compras e Licitações da Fundação CEFETMINAS, na Rua Alpes, nº 467, Nova Suíça, Belo Horizonte, Minas Gerais, **até às 08:30:00 horas do dia 15/06/2026**, 02 (dois) envelopes distintos, colados e não grampeados, contendo o primeiro, a **Proposta de Preço** e o segundo a **Documentação de Habilitação**, contendo obrigatoriamente, em suas partes externas e frontais os seguintes dizeres:

SELEÇÃO PÚBLICA Nº 07/2026
Razão Social da empresa
ENVELOPE Nº 1 – PROPOSTA DE PREÇO

SELEÇÃO PÚBLICA Nº 07/2026
Razão Social da empresa
ENVELOPE Nº 2 – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

1.2 As empresas que desejarem enviar seus envelopes via postal (com AR – Aviso de Recebimento), deverão remetê-los ao endereço descrito no preâmbulo deste instrumento, aos cuidados da **COMISSÃO DE SELEÇÃO**.

1.2.1 Os envelopes enviados via postal deverão ser entregues na Fundação CEFETMINAS até o horário fixado no preâmbulo deste instrumento.

1.2.2 Quando a empresa optar somente pelo envio dos envelopes não presenciando a sessão, o mesmo participará do certame com o valor descrito em sua proposta comercial e com a documentação enviada, ficando impossibilitado de interpor recursos sobre qualquer fase da seleção.

02 - DO OBJETO

2.1 OBJETO: Contratação de pessoa jurídica especializada para fornecimento de refeições e Coffe breaks para atender o evento do Proedu Vales, a ser realizado nos dias 27 e 28 de junho de 2026, na cidade de Teófilo Otoni - MG. vinculado ao Projeto **UFVJM - Leitura e escrita: um olhar para as práticas pedagógicas em municípios dos Estados de Minas Gerais e Bahia, em prol ao processo de recomposição das aprendizagens.**

03 - DAS DEFINIÇÕES

3.1. Descrição dos itens:

| Item | Descrição |
|------|--|
| 01 | Fornecimento de serviços de alimentação completo, sendo refeição tipo almoço em buffet self-service para 600 a 700 (setecentas) pessoas por dia, nos dias 27 e 28 de junho de 2026, conforme especificações constantes neste documento. Cardápio Mínimo Obrigatório DIA 27 DE JUNHO DE 2026 Salada de folhas frescas (alface, rúcula, espinafre ou similar) |

Cenoura ralada
Beterraba cozida
Arroz branco cozido
Feijão em caldo
Purê de batata cremoso
Farofa amanteigada
Estrogonofe de frango
Carne de panela ao molho

DIA 27 DE JUNHO DE 2026

Noite de caldos

DIA 28 DE JUNHO DE 2026

Repolho com cenoura ao molho de limão
Vinagrete
Arroz branco cozido
Feijão tropeiro
Macarrão ao alho e óleo
Farofa com batata palha
Frango assado
Lombo de porco assado com molho de mostarda à parte

Especificações Técnicas do Serviço

Quantidade de pessoas: 600 a 700 (setecentas) participantes por dia;
Horário de serviço: 12h00 às 14h00, com possibilidade de ajustes mediante

alinhamento prévio;

Consumo médio: 600 gramas de alimentos por pessoa;

Formato: Buffet self-service com reposição contínua;

Equipamentos: Rechauds, utensílios, pratos, talheres, guardanapos;

Montagem e desmontagem: Inclusos no contrato.

Equipe Mínima Necessária

A empresa deverá disponibilizar equipe conforme abaixo, podendo ser ajustada conforme número final de participantes:

- 1 (um) Coordenador Geral responsável pela operação
- 4 (quatro) Cozinheiras responsáveis pela produção e preparo antecedente
- 2 (duas) Saladeiras responsáveis pelos preparos frios
- 4 (quatro) Auxiliares de cozinha para finalização, montagem e organização
- 3 (três) Garçons para porcionamento, reposição, recolhimento e limpeza

Todos os colaboradores devem ser maiores de idade, apresentar documentação pessoal atualizada, possuir certificado de treinamento em manipulação de alimentos e estar devidamente registrados na empresa.

| 02 | <p>Fornecimento de serviço completo de coffee break (café da manhã ampliado) para 600 a 700 (setecentas) pessoas em 1 (um) período: domingo de manhã, no dia 28 de junho de 2026, com duração de aproximadamente 2 horas, 7h30 às 9h30.</p> <p>Cardápio Obrigatório com Quantitativos Deverão ser fornecidos conforme modelo abaixo. A contratada poderá variar os tipos e proporções conforme sua especialidade, desde que mantenha a variedade, qualidade e quantitativo total:</p> <p>SALGADOS SORTIDOS - QUANTIDADE TOTAL: 5.600 unidades (8 salgados por pessoa)</p> <p>Distribuição entre os seguintes tipos de salgados (a empresa poderá variar conforme sua especialidade e disponibilidade, desde que respeite os quantitativos abaixo):</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>TIPO DE SALGADO</th> <th>QUANTIDADE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pastéis (queijo, carne ou verde)</td> <td>1.400 unidades</td> </tr> <tr> <td>Quibes ou Coxinhas</td> <td>1.400 unidades</td> </tr> <tr> <td>Empadas de frango ou carne</td> <td>1.050 unidades</td> </tr> <tr> <td>Enroladinhos (presunto/queijo ou palmito)</td> <td>700 unidades</td> </tr> <tr> <td>Bolinhas de queijo ou sequilhos</td> <td>1.050 unidades</td> </tr> <tr> <td>TOTAL DE SALGADOS</td> <td>5.600 unidades</td> </tr> </tbody> </table> <p>DOCES - QUANTIDADE TOTAL: 1.050 unidades (1,5 doces por pessoa)</p> <p>Distribuição entre os seguintes tipos de doces (a contratada poderá variar conforme sua especialidade):</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>TIPO DE DOCE</th> <th>QUANTIDADE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mini sonhos ou pastéis doces</td> <td>550 unidades</td> </tr> <tr> <td>Bolos (fatiados em 25 porções cada - mín. 2 sabores diferentes)</td> <td>500 porções</td> </tr> <tr> <td>TOTAL DE DOCES</td> <td>1.050 unidades/porções</td> </tr> </tbody> </table> <p>Especificações de Qualidade e Apresentação Todos os salgados devem ser frescos, preferencialmente preparados no dia do evento ou máximo no dia anterior, nunca congelados previamente, servidos quentes. Bolos devem ser fatiados em porções padronizadas (aproximadamente 25 porções por bolo 40x60) e apresentados de forma profissional com cobertura íntegra. Todos os itens devem estar claramente identificados com indicação de alérgenos, se for o caso (glúten, frutos do mar, amendoim, lactose, etc.) Apresentação em pratos ou bandejas adequados, com utensílios de serviço apropriados para cada item. Serviço contínuo de reposição durante todo o período do coffee break</p> <p>Equipamentos e Utensílios Inclusos no serviço:</p> | TIPO DE SALGADO | QUANTIDADE | Pastéis (queijo, carne ou verde) | 1.400 unidades | Quibes ou Coxinhas | 1.400 unidades | Empadas de frango ou carne | 1.050 unidades | Enroladinhos (presunto/queijo ou palmito) | 700 unidades | Bolinhas de queijo ou sequilhos | 1.050 unidades | TOTAL DE SALGADOS | 5.600 unidades | TIPO DE DOCE | QUANTIDADE | Mini sonhos ou pastéis doces | 550 unidades | Bolos (fatiados em 25 porções cada - mín. 2 sabores diferentes) | 500 porções | TOTAL DE DOCES | 1.050 unidades/porções |
|---|---|-----------------|------------|----------------------------------|----------------|--------------------|----------------|----------------------------|----------------|---|--------------|---------------------------------|----------------|--------------------------|-----------------------|--------------|------------|------------------------------|--------------|---|-------------|-----------------------|-------------------------------|
| TIPO DE SALGADO | QUANTIDADE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pastéis (queijo, carne ou verde) | 1.400 unidades | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Quibes ou Coxinhas | 1.400 unidades | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Empadas de frango ou carne | 1.050 unidades | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Enroladinhos (presunto/queijo ou palmito) | 700 unidades | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bolinhas de queijo ou sequilhos | 1.050 unidades | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TOTAL DE SALGADOS | 5.600 unidades | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TIPO DE DOCE | QUANTIDADE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mini sonhos ou pastéis doces | 550 unidades | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bolos (fatiados em 25 porções cada - mín. 2 sabores diferentes) | 500 porções | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TOTAL DE DOCES | 1.050 unidades/porções | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| |
|--|
| <p>Equipamentos de manutenção térmica (rechauds, banho-maria, garrafas térmicas, caixas térmicas) Utensílios de serviço adequados Toalhas de mesa Lixeiras/recipientes para descarte e reciclagem Outros equipamentos e vasilhames necessários para a adequada realização dos serviços</p> <p>EXIGÊNCIAS SANITÁRIA E DE CONFORMIDADE Certificações e Documentação Normas de Higiene e Segurança Alimentar</p> <p>Cumprimento integral da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004 da ANVISA Implementação de Procedimento de Limpeza e Sanitização dos utensílios, equipamentos e ambientes Manutenção de temperatura adequada para os alimentos (alimentos quentes $\geq 60^{\circ}\text{C}$, alimentos frios $\leq 4^{\circ}\text{C}$) Utilização de água potável em todas as etapas de preparo Segregação entre alimentos crus e cozidos durante transporte e armazenamento Uso de uniformes limpos, apropriados e de cor clara para todos os manipuladores Proibição absoluta de uso de adornos, maquiagem excessiva e perfume entre manipuladores Apresentação de Plano de Rastreabilidade de Matérias-primas.</p> |
|--|

4 CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO

4.1 Local de Execução

Expominas Teófilo Otoni, Teófilo Otoni - MG.

4.2 Cronograma de Execução

27 de junho de 2026 - Almoço: 12h00 às 14h:30

27 de junho de 2026 - Caldos: 19h00

28 de junho de 2026 - Coffee Break Manhã: 7h30 às 9h30

28 de junho de 2026 - Almoço: 12h00 às 14h00

5. Responsabilidades da Contratada

5.1 Fornecer serviço de alimentação conforme cardápio aprovado, respeitando cronograma, qualidade e quantidade especificada

5.2 Providenciar toda a estrutura necessária (equipamentos, utensílios, transporte) para execução do serviço

- 5.3. Garantir cumprimento integral das normas sanitárias, de segurança alimentar e legislação pertinente
- 5.4. Responsabilizar-se pela emissão de Nota Fiscal/RPA eletrônica dentro de 5 (cinco) dias úteis da execução do serviço
- 5.5. Comunicar imediatamente qualquer situação que comprometa a qualidade ou adequação do serviço
- 5.6. Recolher e descartar adequadamente resíduos e embalagens conforme legislação ambiental

6. Responsabilidades da Contratante

- 6.1. Garantir acesso adequado para carga, descarga e circulação da equipe e veículos
- 6.2. Providenciar espaço físico adequado para montagem e operação do serviço
- 6.3. Controlar acesso e circulação de participantes
- 6.4. Providenciar infraestrutura mínima (água, energia elétrica, ponto de descarte)
- 6.5. Realizar o pagamento conforme prazo contratual

7. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO E CONFORMIDADE

7.1. Inspeção e Recebimento

- 7.1. O serviço será recebido definitivamente apenas após verificação de conformidade com as especificações contratadas
- 7.2. Será designada comissão receptora que verificará: quantidade, qualidade, conformidade com cardápio, padronização, sabor, apresentação, higiene e temperatura
- 7.3. Qualquer alimento com sinais de deterioração, fora de padrão ou inadequado será imediatamente rejeitado
- 7.4. Será colhida amostra de cada preparação para possível análise laboratorial em caso de suspeita de contaminação

8. Padrões de Qualidade

- 8.1. Alimentos: origem rastreável, com validade adequada, sem sinais de contaminação ou degradação
- 8.2. Sabor: alimentos bem temperados, balanceados nutricionalmente, agradáveis ao paladar
- 8.3. Temperatura: alimentos quentes mantidos $\geq 60^{\circ}\text{C}$, alimentos frios mantidos $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- 8.4. Apresentação: itens bem apresentados, com acabamento profissional e atrativo
- 8.5. Limpeza: utensílios, copos, pratos e talheres em perfeito estado de higiene
- 8.6. Equipe: uniformizada, higienizada, atenciosa, ágil e profissional

9. Suspensão e Impedimento

Em caso de violações graves envolvendo contaminação alimentar, doenças transmitidas por alimentos, ou desrespeito às normas sanitárias, a contratada poderá ser impedida de contratar com a Fundação Cefetminas por até 24 meses.

10. GARANTIAS E RESPONSABILIDADES LEGAIS

10.1. Responsabilidade por Intoxicação Alimentar

A contratada assume total responsabilidade por qualquer caso de intoxicação alimentar, contaminação microbiológica ou surto epidemiológico decorrente do serviço prestado.

10.2. Seguro de Responsabilidade Civil

Recomenda-se que a contratada mantenha apólice de seguro de responsabilidade civil com cobertura mínima de R\$ 100.000,00 (cem mil reais).

10.3. Conformidade Legal

A contratada garante estar em dia com todas as obrigações legais, trabalhistas, previdenciárias e tributárias.

11. QUANTITATIVOS E CONFIRMAÇÃO

- 11.1. Quantidade de Participantes
- 11.2. O número final de participantes deverá ser informado com antecedência mínima de 15 (quinze) dias
- 11.3. Estimativa base: entre 600 a 700 (setecentas) pessoas para cada almoço e para cada período de coffee break
- 11.4. Todas as propostas devem ser elaboradas com base mínima de 600 participantes

12. Acréscimos e Supressões

- 12.1. Será permitido acréscimo de até 20% do quantitativo, cobrado conforme valor unitário vigente
- 12.2. Não serão permitidas supressões após 10 dias antes do evento

14 - SESSÃO PÚBLICA PARA ABERTURA DAS PROPOSTAS DE PREÇO E DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

14.1 No dia, hora e local previsto no preâmbulo deste instrumento, a Comissão de Seleção iniciará a sessão de abertura dos envelopes contendo as Propostas de Preços e Documentação de Habilitação que deverão ser entregues em envelopes separados e lacrados, da forma como trata este instrumento convocatório.

14.2 Na impossibilidade da conclusão dos trabalhos da sessão desta Seleção Pública na mesma data de abertura, e em face de decisão da Comissão de Seleção, poderá ser determinada a continuidade das atividades em dia (s) subsequente (s).

14.3 Os envelopes de Proposta de Preço e Documentação encaminhados a Comissão de Seleção após a data e horário fixado no presente instrumento, serão recusados e devolvidos, ainda lacrados, aos respectivos remetentes.

15 – DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO

15.1 Poderão participar da presente Seleção Pública empresas interessadas que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação requerida neste instrumento, e ainda, que contiverem no seu ramo de atividade, inseridos no contrato social em vigor, devidamente registrado, a faculdade para execução do objeto constante deste instrumento e seus anexos.

15.2 A participação na seleção importa total e irrestrita submissão dos proponentes às condições deste Instrumento Convocatório.

15.3 Cada empresa participante apresentar-se-á com, preferencialmente, um representante legal que, devidamente munido de credencial, será o único admitido a intervir em todas as fases desta seleção, quer por escrito, quer oralmente, respondendo assim, para todos os efeitos, por seu representado.

15.4 Nenhuma pessoa física, ainda que credenciada por procuração legal, poderá representar mais de uma empresa participante.

15.5 NÃO PODERÃO CONCORRER, DIRETA OU INDIRETAMENTE, NESTA SELEÇÃO PÚBLICA:

15.5.1 Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

15.5.2 Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

15.5.3 Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

15.5.4 Aquele que mantenha 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 que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação;

15.5.5 Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

15.5.6 Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

15.5.7 Que não atenda as exigências deste Instrumento Convocatório.

16 - DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS

16.1 Os documentos exigidos deverão ser apresentados em original ou em cópia devidamente autenticada.

16.1.1 A Fundação CEFETMINAS por se tratar de pessoa jurídica privada sem fins lucrativos, não está apta a autenticar documentos.

16.2 Os documentos de Proposta de Preço e de Habilitação deverão ser entregues sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, em envelopes devidamente fechados e identificados apropriadamente, nos termos deste instrumento.

16.3 Os participantes arcarão integralmente com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas, independente do resultado da seleção pública.

17 - DA REPRESENTAÇÃO E DA ABERTURA DOS ENVELOPES

17.1 Cada empresa participante far-se-á representar por um só preposto que, devidamente munido de documento hábil, será o único admitido a intervir em qualquer fase da seleção pública, respondendo assim para todos os efeitos por sua representada com poderes para praticar todos os atos pertinentes ao certame, devendo, ainda, identificar-se no ato da abertura dos envelopes, exibindo a Cédula de Identidade. **(ANEXO II – Carta de Credenciamento)**

17.2 Por documento hábil entende-se: a) habilitação do representante mediante procuração pública ou particular com firma reconhecida (neste caso, acompanhada da cópia do ato de investidura do outorgante no qual conste expressamente ter poderes para a devida outorga; ou, b) documento que comprove sua capacidade de representar a empresa, caso seja titular da mesma.

17.2.1 Em sendo sócio, proprietário ou dirigente da empresa proponente, deverá apresentar **cópia**

da cédula de identidade acompanhada da cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social em vigor, no qual estejam expressos seus poderes para exercerem direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

17.3 Somente os participantes que atenderem aos requisitos do **item 7.2** deste edital, terão poderes para manifestarem após a declaração do vencedor, imediata e motivadamente, a intenção de recorrer contra decisões da Comissão de Seleção, assinar a ata onde estará registrado o vencedor e o valor final ofertado e praticar todos os demais atos inerentes ao certame em nome da proponente. O participante que se retirar antes do término da sessão considerar-se-á que tenha renunciado ao direito de recorrer dos atos da Comissão de Seleção.

17.4 A falta de representação não inabilitará a empresa, impossibilitando-a apenas de se manifestar durante os trabalhos.

17.5 Declarada a abertura da sessão pela Comissão de Seleção, não mais serão admitidos novos proponentes, a não ser como ouvintes, dando-se início a abertura dos envelopes.

17.6 Serão abertos inicialmente os envelopes contendo as **Propostas de Preços**, cujos documentos serão lidos, conferidos e rubricados pela Comissão de Seleção e pelos participantes.

18- DA PROPOSTA DE PREÇO

18.1 A empresa deverá apresentar a sua Proposta de Preço em 01 (uma) via, de acordo com as exigências deste Instrumento Convocatório, grafada em R\$ (reais) e apresentada em língua portuguesa, datilografada ou impressa por qualquer meio eletrônico em papel timbrado da empresa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, contendo as especificações do objeto a que se refere esta Seleção Pública, devendo ainda ser datada e assinada na última folha e rubricada nas demais, por seu representante legal, com poderes para o exercício da representação.

18.2 A Proposta de Preço deverá conter a Razão Social, CNPJ, endereço completo da empresa, número de telefone, bem como seu endereço eletrônico (e-mail), assim como dados do representante legal ou procurador da empresa que irá celebrar eventual Contrato.

18.3 A Proposta de Preço deverá ser apresentada detalhadamente contendo o valor unitário dos itens descritos.

18.4 A proposta deverá conter os prazos de garantia dos componentes dos bens a serem adquiridos.

18.5 A proposta deverá conter oferta firme e precisa sem alternativas ou quaisquer condições ou vantagens que induzam o julgamento.

18.6 Ocorrendo discordância entre o valor numérico e por extenso contidos na proposta, prevalecerá o valor por extenso.

18.7 O prazo de validade da proposta de preços será de no mínimo 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação. Caso não conste o prazo na proposta, esta será considerada válida pelo referido período.

18.8 O encaminhamento da proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências do Instrumento Convocatório e às especificações técnicas ali previstas.

18.9 A omissão de qualquer despesa necessária à perfeita realização dos serviços será interpretada como não existente ou já incluída nos preços, não podendo a empresa pleitear acréscimo após a abertura da proposta.

18.10 A proposta deverá conter declaração expressa de que nos preços ofertados estão incluídas todas as despesas, tributos e demais encargos de qualquer natureza incidentes sobre a prestação dos serviços, nada mais sendo lícito à empresa requerer após a apresentação de sua proposta.

18.11 Serão desclassificadas as propostas que deixarem de atender às exigências deste Instrumento Convocatório e seus anexos, bem como, as que apresentarem preços excessivos ou manifestamente inexequíveis.

19 – DA HABILITAÇÃO

19.1 Para habilitação na Seleção Pública os interessados deverão apresentar os documentos a seguir mencionados, que deverão ser fornecidos, em 01 (uma) via de cada, em original ou cópia autenticada, **NÃO** podendo ser substituídos por qualquer tipo de protocolo.

19.2 Se junto à documentação forem inseridas cópias simples, **SEM AUTENTICAÇÕES**, os **ORIGINAIS** (não inclusos no envelope), deverão ser obrigatoriamente EXIBIDOS à Comissão de Seleção, para a devida conferência, **NO ATO DA ABERTURA DO ENVELOPE**. Uma vez incluído no processo, nenhum documento será devolvido exceto os originais, se substituídos por cópias autenticadas.

19.3 Os documentos de Habilitação demonstrarão a habilitação jurídica, a qualificação técnica e a regularidade fiscal e trabalhista da empresa, conforme adiante discriminado.

19.3.1 Habilitação Jurídica

19.3.1.1 **ATO CONSTITUTIVO OU ESTATUTO OU CONTRATO SOCIAL OU CADASTRO DE EMPRESÁRIO INDIVIDUAL OU INSCRIÇÃO DE EMPRESÁRIO, TODOS** em vigor e **obrigatoriamente acompanhados de suas respectivas alterações, caso ocorridas**, bem como devidamente registrados em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhados de documentos da eleição de seus atuais administradores.

19.3.1.2 Nos casos em que o ato constitutivo, estatuto ou contrato social tenham sido **consolidados**, deverá ser apresentada a **CONSOLIDACÃO e alterações posteriores**, caso ocorridas.

19.3.1.3 **Não será aceito EXTRATO DO CONTRATO SOCIAL** (certidão de breve relato).

19.3.2 Qualificação Técnica

19.3.2.1 **Atestado de Capacidade de, no mínimo, 01(uma) empresa idônea de direito público ou privado, que comprove a aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da Seleção Pública.**

19.3.3 Regularidade Fiscal e Trabalhista:

19.3.3.1 **Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).**

19.3.3.2 **Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União (CND)**, emitida pela Receita Federal, Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751 de 02 de outubro de 2014 e Lei n.º 8212 de 24 de julho de 1991.

19.3.3.3 **Certificado de Regularidade junto ao FGTS (Fundo de Garantia por Tempo de Serviço)** emitido pela Caixa Econômica Federal, Lei n.º 8.036, de 11 de maio de 1990 e na Lei n.º 9.012, de 30 de março de 1995.

19.3.3.4 **Certidão Negativa de Débito Trabalhista junto a Justiça do Trabalho (CNDT)**, Lei 12.440, de 07 de julho de 2011.

19.4 A empresa deverá apresentar preenchidas as declarações contidas nos anexos deste

instrumento.

20 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

20.1 Para julgamento e classificação das propostas, será aberto, inicialmente, o ENVELOPE 01, contendo as PROPOSTAS DE PREÇO. A Comissão de Seleção analisará as propostas verificando o atendimento a todas as especificações e condições estabelecidas neste Instrumento Convocatório e seus Anexos, sendo imediatamente desclassificadas aquelas que estiverem em desacordo.

20.2 Após a classificação das propostas recebidas, a Comissão dará início à fase de habilitação com a abertura do ENVELOPE 02 contendo a documentação de habilitação do interessado mais bem classificado. Somente serão avaliados os Documentos de Habilitação (ENVELOPE 02) da empresa que oferecer o **MENOR PREÇO**.

20.3 Havendo empate será efetuado sorteio pela Comissão de Seleção entre as propostas iguais, em ato público, para os participantes.

20.4 Caso a Empresa melhor classificada não atenda aos requisitos de habilitação, a Comissão de Seleção examinará a documentação de habilitação da segunda melhor classificada e assim sucessivamente.

20.5 Constatado o atendimento pleno às exigências da Seleção Pública, sendo aceitável a proposta de preço e estando habilitada a melhor classificada, será ela declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto do presente instrumento pela Comissão de Seleção.

20.6 Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, deverá ser assinada pela Comissão de Seleção e pelos proponentes presentes.

20.7 O resultado desta Seleção Pública será disponibilizado no site: www.fundacaocefetminas.org.br para conhecimento dos interessados.

20.8 O valor total máximo para contratação é de Buffet para almoço e de **R\$ 107.000,00 (cento e sete mil reais); e para contratação de Coffe break é de R\$ 11.000,00 (onze mil reais).**

20.8.1 Propostas acima do valor máximo serão desclassificadas.

21 - DOS RECURSOS

21.1 Conforme dispõe o Decreto Federal nº 8.241, de 2014, a fase recursal será única, após o julgamento das propostas. Os participantes que desejarem recorrer em face dos atos do julgamento das propostas ou da habilitação manifestarão imediatamente, ao término da sessão, a sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão.

21.2 Será concedido à empresa que manifestar intenção de interpor recurso o prazo de 03(três) dias úteis para apresentação das razões. O recurso deverá ser protocolado na sede da Fundação CEFETMINAS.

21.3 As demais empresas ficam, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões no mesmo prazo, a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhe assegurada vista imediata dos autos.

21.4 A falta de manifestação imediata da empresa quanto à intenção de recorrer importará na perda do direito de recurso.

21.5 O recurso será dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar no prazo de 03 (três) dias úteis, o encaminhará à autoridade máxima da Fundação CEFETMINAS, que terá competência para a decisão final, em até 05 (cinco) dias úteis.

21.6 O acolhimento de recurso implicará invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

22 - DA HOMOLOGAÇÃO

22.1 Transcorrido o prazo recursal e decididos os recursos eventualmente interpostos, o processo da Seleção Pública será submetido à apreciação da Autoridade Superior, para homologação do objeto à empresa vencedora, convocando-se após, a empresa respectiva para firmar as obrigações **assumidas mediante Contrato e Autorização de Fornecimento/Ordem de Serviço**.

23 – DO PAGAMENTO

23.1 O pagamento será efetuado conforme disposições do contrato ou ordem de serviço, mediante apresentação de Nota Fiscal.

23.2 Não será efetuado qualquer pagamento à Contratada enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual, a não apresentação da documentação exigida neste instrumento ou em caso de irregularidade fiscal.

23.3 A critério da Contratante poderão ser utilizados os pagamentos devidos para cobrir possíveis despesas com multas, indenizações a terceiros, seguros ou outras de responsabilidade da Contratada.

23.4 O pagamento deverá ser solicitado à Fundação CEFETMINAS, mediante apresentação da Nota Fiscal, e somente ocorrerá depois de atestada a conformidade da prestação dos serviços com as exigências contratuais e o disposto nos itens precedentes.

24 – DA CESSÃO

24.1 A empresa vencedora não poderá, no todo ou em parte, subcontratar suas obrigações ou ceder a terceiros o presente contrato, sem a prévia autorização da Fundação CEFETMINAS, por escrito, sendo vedada a efetivação com empresa que tenha participado de qualquer etapa da seleção que originou este contrato.

24.2 A autorização de subcontratação concedida pela Fundação CEFETMINAS não eximirá a empresa vencedora da responsabilidade total pelo cumprimento de todos os termos e condições deste contrato.

24.3 Ainda que a Fundação CEFETMINAS consinta na cessão ou transferência, total ou parcial do contrato na subcontratação, no todo ou em parte dos serviços nele previstos, a empresa vencedora continuará como responsável por todas as obrigações consignadas no instrumento contratual, solidariamente e sem benefícios de ordem, respondendo pela qualidade e resultado dos serviços produzidos pelo cessionário ou pelo subcontrato.

25 – DAS PENALIDADES

25.1 Se a empresa vencedora desta seleção não comparecer para assinar o contrato no prazo de 02 (dois) dias a contar do recebimento da notificação que lhe será encaminhada, estará caracterizado o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se à suspensão do direito de licitar e contratar com a administração por prazo de até 2(dois) anos, além de outras penalidades previstas na Lei nº14.133/21, podendo ser convidadas a assiná-lo as demais licitantes na ordem de classificação final, em igual prazo, mantendo-se as mesmas condições propostas pela primeira colocada, inclusive quanto ao preço.

25.2. Em caso de inexecução dos serviços, erro de execução, execução imperfeita, mora de execução, inadimplemento contratual ou não veracidade das informações prestadas, a Contratada, garantida prévia defesa, estará sujeita às seguintes penalidades:

- a) advertência;
- b) multa de 1% (um por cento) sobre o valor do contrato, por dia de atraso na entrega do serviço durante os 30 (trinta) primeiros dias e 2% (dois por cento) para cada dia subsequente;
- c) multa de 2% (dois por cento) sobre o valor do contrato, por infração de qualquer outra cláusula contratual, dobrável na reincidência;
- d) suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração por prazo de até 2

(dois) anos;

e) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição, ou até que seja promovida a reabilitação perante a Administração.

25.3 A multa será aplicada sobre o valor do contrato, e poderá ser descontada dos pagamentos, ou quando for o caso, cobrada judicialmente pela Contratante.

25.4 As penalidades aplicadas só poderão ser relevadas na hipótese de caso fortuito, força maior, devidamente justificadas e comprovadas, a juízo da Administração.

25.5 A empresa Contratada fica ciente que o recurso à execução dos serviços é proveniente de verba pública e fica sujeito a sanções da Lei nº14.133 de 2021.

26 – DISPOSIÇÕES GERAIS:

26.1 Na proposta apresentada, no caso de discordância entre os preços unitários e globais, prevalecerão os primeiros; no caso de discordância entre os valores numéricos e por extenso, prevalecerão os últimos, devendo a Comissão de Seleção proceder às correções necessárias.

26.2 Não serão permitidos quaisquer adendos, acréscimos ou retificações aos documentos e propostas, depois de apresentados.

26.3 Nenhuma indenização será devida às empresas participante pela elaboração e/ou apresentação da documentação e propostas relativas a esta Seleção Pública.

27 – ANEXOS

ANEXO I - Termo de Referência

ANEXO II - Carta de Credenciamento

ANEXO III - Declaração de que não emprega menor.

ANEXO IV – Contrato de prestação de serviços/Ordem de Serviço

Belo Horizonte, 01 de junho de 2026.

COMISSÃO DE SELEÇÃO

Angela Maria de Oliveira Vargas

Rita de Cássia Neves Campos

Caroliny Regina da Silva Gonzaga

SELEÇÃO PÚBLICA Nº. 07/2026**ANEXO I****TERMO DE REFERÊNCIA****02 - DO OBJETO**

2.1 OBJETO: Contratação de pessoa jurídica especializada para fornecimento de refeições e Coffe breaks para atender o evento do Proedu Vales, a ser realizado nos dias 27 e 28 de junho de 2026, na cidade de Teófilo Otoni - MG. Projeto **UFVJM - Leitura e escrita: um olhar para as práticas pedagógicas em municípios dos Estados de Minas Gerais e Bahia, em prol ao processo de recomposição das aprendizagens**

03 - DAS DEFINIÇÕES**3.1. Descrição dos itens:**

| Item | Descrição |
|-------------|---|
| 01 | <p>Fornecimento de serviços de alimentação completo, sendo refeição tipo almoço em buffet self-service para 600 a 700 (setecentas) pessoas por dia, nos dias 27 e 28 de junho de 2026, conforme especificações constantes neste documento.</p> <p>Cardápio Mínimo Obrigatório</p> <p>DIA 27 DE JUNHO DE 2026</p> <ul style="list-style-type: none">Salada de folhas frescas (alface, rúcula, espinafre ou similar)Cenoura raladaBeterraba cozidaArroz branco cozidoFeijão em caldoPurê de batata cremosoFarofa amanteigadaEstrogonofe de frangoCarne de panela ao molho <p>DIA 27 DE JUNHO DE 2026</p> <ul style="list-style-type: none">Noite de caldos <p>DIA 28 DE JUNHO DE 2026</p> <ul style="list-style-type: none">Repolho com cenoura ao molho de limãoVinagreteArroz branco cozido |

| | <p>Feijão tropeiro Macarrão ao alho e óleo Farofa com batata palha Frango assado Lombo de porco assado com molho de mostarda à parte</p> <p>Especificações Técnicas do Serviço Quantidade de pessoas: 600 a 700 (setecentas) participantes por dia; Horário de serviço: 12h00 às 14h00, com possibilidade de ajustes mediante alinhamento prévio; Consumo médio: 600 gramas de alimentos por pessoa; Formato: Buffet self-service com reposição contínua; Equipamentos: Rechauds, utensílios, pratos, talheres, guardanapos; Montagem e desmontagem: Inclusos no contrato.</p> <p>Equipe Mínima Necessária A empresa deverá disponibilizar equipe conforme abaixo, podendo ser ajustada conforme número final de participantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 (um) Coordenador Geral responsável pela operação 4 (quatro) Cozinheiras responsáveis pela produção e preparo antecedente 2 (duas) Saladeiras responsáveis pelos preparos frios 4 (quatro) Auxiliares de cozinha para finalização, montagem e organização 3 (três) Garçons para porcionamento, reposição, recolhimento e limpeza <p>Todos os colaboradores devem ser maiores de idade, apresentar documentação pessoal atualizada, possuir certificado de treinamento em manipulação de alimentos e estar devidamente registrados na empresa.</p> | | | | | | | | |
|----------------------------------|---|-----------------|------------|----------------------------------|----------------|--------------------|----------------|----------------------------|----------------|
| 02 | <p>Fornecimento de serviço completo de coffee break (café da manhã ampliado) para 600 a 700 (setecentas) pessoas em 1 (um) período: domingo de manhã, no dia 28 de junho de 2026, com duração de aproximadamente 2 horas, 7h30 às 9h30.</p> <p>Cardápio Obrigatório com Quantitativos Deverão ser fornecidos conforme modelo abaixo. A contratada poderá variar os tipos e proporções conforme sua especialidade, desde que mantenha a variedade, qualidade e quantitativo total:</p> <p>SALGADOS SORTIDOS - QUANTIDADE TOTAL: 5.600 unidades (8 salgados por pessoa)</p> <p>Distribuição entre os seguintes tipos de salgados (a empresa poderá variar conforme sua especialidade e disponibilidade, desde que respeite os quantitativos abaixo):</p> <table border="1" data-bbox="272 1870 1433 2018"> <thead> <tr> <th>TIPO DE SALGADO</th> <th>QUANTIDADE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pastéis (queijo, carne ou verde)</td> <td>1.400 unidades</td> </tr> <tr> <td>Quibes ou Coxinhas</td> <td>1.400 unidades</td> </tr> <tr> <td>Empadas de frango ou carne</td> <td>1.050 unidades</td> </tr> </tbody> </table> | TIPO DE SALGADO | QUANTIDADE | Pastéis (queijo, carne ou verde) | 1.400 unidades | Quibes ou Coxinhas | 1.400 unidades | Empadas de frango ou carne | 1.050 unidades |
| TIPO DE SALGADO | QUANTIDADE | | | | | | | | |
| Pastéis (queijo, carne ou verde) | 1.400 unidades | | | | | | | | |
| Quibes ou Coxinhas | 1.400 unidades | | | | | | | | |
| Empadas de frango ou carne | 1.050 unidades | | | | | | | | |

| | |
|--|----------------|
| Enroladinhos (presunto/queijo ou palmito) | 700 unidades |
| Bolinhas de queijo ou sequilhos | 1.050 unidades |
| TOTAL DE SALGADOS | 5.600 unidades |

DOCES - QUANTIDADE TOTAL: 1.050 unidades (1,5 doces por pessoa)

Distribuição entre os seguintes tipos de doces (a contratada poderá variar conforme sua especialidade):

| TIPO DE DOCE | QUANTIDADE |
|--|------------------------|
| Mini sonhos ou pastéis doces | 550 unidades |
| Bolos (fatiados em 25 porções cada - mín. 2 sabores diferentes) | 500 porções |
| TOTAL DE DOCES | 1.050 unidades/porções |

Especificações de Qualidade e Apresentação

Todos os salgados devem ser frescos, preferencialmente preparados no dia do evento ou máximo no dia anterior, nunca congelados previamente, servidos quentes.

Bolos devem ser fatiados em porções padronizadas (aproximadamente 25 porções por bolo 40x60) e apresentados de forma profissional com cobertura íntegra.

Todos os itens devem estar claramente identificados com indicação de alérgenos, se for o caso (glúten, frutos do mar, amendoim, lactose, etc.)

Apresentação em pratos ou bandejas adequados, com utensílios de serviço apropriados para cada item.

Serviço contínuo de reposição durante todo o período do coffee break

Equipamentos e Utensílios

Inclusos no serviço:

- Equipamentos de manutenção térmica (rechauds, banho-maria, garrafas térmicas, caixas térmicas)
- Utensílios de serviço adequados
- Toalhas de mesa
- Lixeiras/recipientes para descarte e reciclagem
- Outros equipamentos e vasilhames necessários para a adequada realização dos serviços

EXIGÊNCIAS SANITÁRIAS E DE CONFORMIDADE

Certificações e Documentação

Normas de Higiene e Segurança Alimentar

Cumprimento integral da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004 da ANVISA

Implementação de Procedimento de Limpeza e Sanitização dos utensílios, equipamentos e ambientes

Manutenção de temperatura adequada para os alimentos (alimentos quentes $\geq 60^{\circ}\text{C}$, alimentos frios $\leq 4^{\circ}\text{C}$)

| |
|--|
| Utilização de água potável em todas as etapas de preparo Segregação entre alimentos crus e cozidos durante transporte e armazenamento Uso de uniformes limpos, apropriados e de cor clara para todos os manipuladores Proibição absoluta de uso de adornos, maquiagem excessiva e perfume entre manipuladores Apresentação de Plano de Rastreabilidade de Matérias-primas. |
|--|

4. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO

4.1 Local de Execução

Expominas Teófilo Otoni, Teófilo Otoni - MG, conforme indicado pela Fundação Cefetminas.

4.2 Cronograma de Execução

27 de junho de 2026 - Almoço: 12h00 às 14h0030

27 de junho de 2026 - Caldos: 19h00

28 de junho de 2026 - Almoço: 12h00 às 14h00

29 e junho de 2026 - Coffee Break Manhã: 7h30 às 9h30

5. Responsabilidades da Contratada

5.3 Fornecer serviço de alimentação conforme cardápio aprovado, respeitando cronograma, qualidade e quantidade especificada

5.4 Providenciar toda a estrutura necessária (equipamentos, utensílios, transporte) para execução do serviço

5.3. Garantir cumprimento integral das normas sanitárias, de segurança alimentar e legislação pertinente

5.4. Responsabilizar-se pela emissão de Nota Fiscal/RPA eletrônica dentro de 5 (cinco) dias úteis da execução do serviço

5.5. Comunicar imediatamente qualquer situação que comprometa a qualidade ou adequação do serviço

5.6. Recolher e descartar adequadamente resíduos e embalagens conforme legislação ambiental

6. Responsabilidades da Contratante

6.1. Garantir acesso adequado para carga, descarga e circulação da equipe e veículos

6.2. Providenciar espaço físico adequado para montagem e operação do serviço

6.3. Controlar acesso e circulação de participantes

6.4. Providenciar infraestrutura mínima (água, energia elétrica, ponto de descarte)

6.5. Realizar o pagamento conforme prazo contratual

7. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO E CONFORMIDADE

7.1. Inspeção e Recebimento

7.3. O serviço será recebido definitivamente apenas após verificação de conformidade com as especificações contratadas

7.4. Será designada comissão receptora que verificará: quantidade, qualidade, conformidade com cardápio, padronização, sabor, apresentação, higiene e temperatura

7.5. Qualquer alimento com sinais de deterioração, fora de padrão ou inadequado será imediatamente rejeitado

7.6. Será colhida amostra de cada preparação para possível análise laboratorial em caso de suspeita de contaminação

8. Padrões de Qualidade

8.1. Alimentos: origem rastreável, com validade adequada, sem sinais de contaminação ou degradação

8.2. Sabor: alimentos bem temperados, balanceados nutricionalmente, agradáveis ao paladar

8.3. Temperatura: alimentos quentes mantidos $\geq 60^{\circ}\text{C}$, alimentos frios mantidos $\leq 4^{\circ}\text{C}$

8.4. Apresentação: itens bem apresentados, com acabamento profissional e atrativo

8.5. Limpeza: utensílios, copos, pratos e talheres em perfeito estado de higiene

8.6. Equipe: uniformizada, higienizada, atenciosa, ágil e profissional

8.7.

9. SANÇÕES E PENALIDADES

Conforme legislação de licitações públicas a contratada ficará sujeita às seguintes sanções em caso de descumprimento:

9.1. Admoestação

Por falhas leves que não causem prejuízo significativo ao serviço.

9.2. Multa

9.3. Por não apresentação de documentação exigida: 2% do valor contratado

9.4. Por não comparecimento no local e data agendados: 5% a 10% do valor contratado

9.5. Por execução inadequada do serviço (sabor, qualidade, quantidade insuficiente): 5% a 10% do valor contratado

9.6. Por violação de normas sanitárias: 10% a 20% do valor contratado, por inadequação ou ausência de uniformes, higiene pessoal ou profissionalismo: 5% a 10%

10. GARANTIAS E RESPONSABILIDADES LEGAIS

10.1. Responsabilidade por Intoxicação Alimentar

A contratada assume total responsabilidade por qualquer caso de intoxicação alimentar, contaminação microbiológica ou surto epidemiológico decorrente do serviço prestado.

10.2. Seguro de Responsabilidade Civil

Recomenda-se que a contratada mantenha apólice de seguro de responsabilidade civil com cobertura mínima de R\$ 100.000,00 (cem mil reais).

10.3. Conformidade Legal

A contratada garante estar em dia com todas as obrigações legais, trabalhistas, previdenciárias e tributárias.

11. QUANTITATIVOS E CONFIRMAÇÃO**11.1. Quantidade de Participantes**

- 11.2. O número final de participantes deverá ser informado com antecedência mínima de 15 (quinze) dias
- 11.3. Estimativa base: entre 600 a 700 (setecentas) pessoas para cada almoço e para cada período de coffee break
- 11.4. Todas as propostas devem ser elaboradas com base mínima de 600 participantes

12. Acréscimos e Supressões

- 12.1. Será permitido acréscimo de até 20% do quantitativo, cobrado conforme valor unitário vigente
- 12.2. Não serão permitidas supressões após 10 dias antes do evento



Fundação CEFETMINAS

Rua Alpes 467– Nova Suíça - BH – MG - CEP 30421-145 - Fone (031) 3314-5200

SELEÇÃO PÚBLICA N.º 07/2026

ANEXO II

CARTA DE CREDENCIAMENTO

Pelo presente instrumento credenciamos o (a) Sr. (a).....
....., portador do documento de Identidade n.º....., para
participar das reuniões relativas a SELEÇÃO PÚBLICA N.º 07/2026, o qual está autorizado a
requerer vistas de documentos e propostas, manifestar-se em nome da empresa, desistir e interpor
recursos, rubricar documentos e assinar atas, a que tudo daremos por firme e valioso.

Belo Horizonte,..... dede 2026.

Assinatura: _____

Obs.: Identificar o signatário e utilizar carimbo padronizado da empresa.



SELEÇÃO PÚBLICA Nº. 07/2026

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR

(Nome da Empresa), inscrito no CNPJ nº, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº e do CPF Nº, DECLARA, para fins do disposto no inciso VI do art 68 da Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021, que não emprega menor de 18(dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

.....
Local e data

.....
(Identificação e assinatura do representante legal)

SELEÇÃO PÚBLICA Nº. 07/2026**ANEXO IV****MINUTA DE CONTRATO**

Termo de Contrato celebrado entre a FUNDAÇÃO DE APOIO À EDUCAÇÃO E DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO DE MINAS GERAIS, doravante denominada apenas FUNDAÇÃO CEFETMINAS, e a empresa....., doravante denominada apenas CONTRATADA, conforme condições deste Instrumento Convocatório e seus anexos

A FUNDAÇÃO DE APOIO À EDUCAÇÃO E DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO DE MINAS GERAIS, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ (MF) sob o nº 00.278.912/0001-20, com sede na Rua Alpes, 467, Bairro Nova Suíça, em Belo Horizonte – MG, neste ato representado por seu (a) Presidente (a) PROF. FLÁVIO ANTÔNIO DOS SANTOS, inscrito no CPF sob o nº 503.025.236-34, na forma do seu Estatuto, doravante denominada **CONTRATANTE**;

e

a empresa**CONTRATADA**, estabelecida à Rua/Av....., Bairro, em, CNPJ nº, neste ato representada pelo e considerando os Termos do Instrumento Convocatório da Seleção Pública Nº 01/2025 e seus anexos, que passam a fazer parte integrante deste contrato, independentemente de transcrição, e, considerando, ainda, o Decreto Nº 8.241/14 e a Lei nº 14.133/21 e suas alterações, resolvem assinar o presente Contrato expresso nas seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 Contratação de pessoa jurídica especializada para e locação de espaço físico destinado à realização de evento institucional, com infraestrutura adequada para atividades simultâneas, atendendo ao Projeto - **UFVJM - Leitura e escrita: um olhar para as práticas pedagógicas em municípios dos Estados de Minas Gerais e Bahia, em prol ao processo de recomposição das aprendizagens**

1.2 Integram o presente contrato independentemente de transcrição, o Instrumento Convocatório,

seus anexos e a Proposta da CONTRATADA.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PRAZO

2.1 O presente contrato terá vigência até 31 de dezembro de 2026, contados da sua assinatura, podendo ser prorrogado mediante termo aditivo.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR

3.1 O valor total do presente contrato será de R\$ XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX).

CLÁUSULA QUARTA – DO PAGAMENTO

4.1 . O pagamento será efetuado após a realização do serviço, após o recebimento do documento fiscal referente à entrega do objeto.

4.2 Não será efetuado qualquer pagamento à Contratada enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual, a não apresentação da documentação exigida neste instrumento ou em caso de irregularidade fiscal.

4.3 A critério da Contratante poderão ser utilizados os pagamentos devidos para cobrir possíveis despesas com multas, indenizações a terceiros, seguros ou outras de responsabilidade da Contratada.

4.4. O pagamento deverá ser solicitado à Fundação CEFETMINAS, mediante apresentação da Nota Fiscal, e somente ocorrerá depois de atestada a conformidade da prestação dos serviços/entrega dos produtos com as exigências contratuais e o disposto nos itens precedentes.

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1 Efetuar os pagamentos, conforme condições estabelecidas neste **CONTRATO**.

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

5.3 Comunicar à **CONTRATADA** as possíveis irregularidades detectadas na execução desse **CONTRATO**.

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. Cumprir com todas as obrigações constantes no Instrumento Convocatório, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

6.2. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Instrumento Convocatório e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal; na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade sempre que houver a necessidade.

6.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

6.4. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo de 15 dias corridos, o objeto com avarias ou defeitos.

6.5. Substituir peças e demais componentes que apresentem defeito de fabricação, dentro do prazo de garantia, conforme condições expressas no Instrumento Convocatório.

6.6. Comunicar à 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.

6.7. Manter, durante toda a execução do contrato ou instrumento que o substitua, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

6.8. Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratante.

6.9 Responsabilizar pelos prejuízos causados à Contratante ou a terceiros, por atos de seus empregados ou prepostos, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto.

6.10 Responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e demais encargos acessórios resultantes da execução deste instrumento.

6.11 Executar o objeto deste Instrumento Convocatório obedece rigorosamente às normas de segurança e medicina do trabalho previstos na legislação em vigor e as instruções e medidas de segurança internas que forem determinadas pela Contratante.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES SOCIAIS, COMERCIAIS E FISCAIS.

A **CONTRATADA** deverá, ainda, não obstante o estabelecido na cláusula anterior:

7.1 Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a **CONTRATANTE**;

7.2 Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados aos serviços, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou contingência.

7.3 Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação desta Seleção Pública.

A inadimplência da **CONTRATADA**, com referência aos encargos estabelecidos nesta cláusula, não transfere à **CONTRATANTE** a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto deste Contrato, razão pela qual a **CONTRATADA** renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA OITAVA – DA CESSÃO

8.1 A **CONTRATADA** não poderá, no todo ou em parte, subcontratar suas obrigações ou ceder a terceiros o presente contrato, sem a prévia autorização da **CONTRATANTE**, por escrito, sendo vedada a efetivação com empresa que tenha participado de qualquer etapa da seleção que originou este contrato.

8.2 A autorização de subcontratação concedida pela **CONTRATANTE** não eximirá a **CONTRATADA** da responsabilidade total pelo cumprimento de todos os termos e condições deste contrato.

8.3 Ainda que a **CONTRATANTE** consinta na cessão ou transferência, total ou parcial do contrato na subcontratação, no todo ou em parte dos serviços nele previstos, a **CONTRATADA** continuará como responsável por todas as obrigações consignadas no instrumento contratual, solidariamente e sem benefícios de ordem, respondendo pela qualidade e resultado dos serviços produzidos pelo cessionário ou pelo subcontrato.

CLÁUSULA NONA - DAS PENALIDADES

9.1 Em caso de inexecução dos serviços, erro de execução, execução imperfeita, mora de execução, inadimplemento contratual ou não veracidade das informações prestadas, a **CONTRATADA**, garantida prévia defesa, estará sujeita às seguintes penalidades:

a) advertência;

b) multa de 1% (um por cento) sobre o valor do contrato, por dia de atraso na entrega

do serviço durante os 30 (trinta) primeiros dias e 2% (dois por cento) para cada dia subsequente;

c) multa de 2% (dois por cento) sobre o valor do contrato, por infração de qualquer outra cláusula contratual, dobrável na reincidência;

d) suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração por prazo de até 2 (dois) anos;

e) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição, ou até que seja promovida a reabilitação perante a Administração.

9.2 A multa será aplicada sobre o valor do **CONTRATO**, e poderá ser descontada dos pagamentos, ou quando for o caso, cobrada judicialmente pela **CONTRATANTE**.

9.3 As penalidades aplicadas só poderão ser relevadas na hipótese de caso fortuito, força maior, devidamente justificadas e comprovadas, a juízo da Administração.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

10.1 A inexecução total ou parcial do Contrato enseja a sua extinção, conforme disposto nos artigos 137 a 139 da Lei N ° 14.133/21. Os casos de extinção contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA PROTEÇÃO DE DADOS

11.1 A CONTRATADA, por si e por seus colaboradores, obriga-se a atuar no presente Contrato em conformidade com a Legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial a Lei nº 13.709/2018, além das demais normas e políticas de proteção de dados de cada país onde houver qualquer tipo de tratamento dos dados dos clientes, o que inclui os dados dos clientes desta. No manuseio dos dados a CONTRATADA deverá:

11.1.1 Tratar os dados pessoais a que tiver acesso apenas de acordo com as instruções da CONTRATANTE e em conformidade com estas cláusulas, e que, na eventualidade, de não mais poder cumprir estas obrigações, por qualquer razão, concorda em informar de modo formal este fato imediatamente à CONTRATANTE.

11.1.2 Manter e utilizar medidas de segurança administrativas, técnicas e físicas apropriadas e suficientes para proteger a confidencialidade e integridade de todos os dados pessoais mantidos ou consultados/transmitidos eletronicamente, para garantir a proteção desses dados contra acesso não autorizado, destruição, uso, modificação, divulgação ou perda acidental ou indevida.

11.1.3 Acessar os dados dentro de seu escopo e na medida abrangida por sua permissão de acesso (autorização) e que os dados pessoais não podem ser utilizados para fins diversos do presente contrato sem autorização expressa e por escrito da CONTRATANTE.

11.1.4 Garantir, por si própria ou quaisquer de seus colaboradores ou terceiros contratados, a confidencialidade dos dados processados, bem como a manter quaisquer Dados Pessoais estritamente confidenciais e de não os utilizar para outros fins, com exceção da prestação de serviços à CONTRATANTE. Ainda, treinará e orientará a sua equipe sobre as disposições legais aplicáveis em relação à proteção de dados.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO FORO



Fundação CEFETMINAS

Rua Alpes 467– Nova Suíça - BH – MG - CEP 30421-145 - Fone (031) 3314-5200

Para dirimir as dúvidas e pendências que se originarem da interpretação ou aplicação das cláusulas do presente instrumento que não forem resolvidas em comum acordo entre as partes, será competente o foro da Comarca de Belo Horizonte - MG, renunciando a qualquer outro, por mais privilegiado que o seja.

E, por estarem as partes assim justas e acordadas, **CONTRATANTE** e **CONTRATADA** firmam o presente em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo assinadas.

Belo Horizonte..... de de 2026.

.....
Presidente da Fundação CEFETMINAS

.....
Representante Legal da CONTRATADA

Testemunhas:

.....
CPF

.....
CPF