

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. OBJETO

Contratação de estabelecimento especializado para fornecimento de jantar institucional e bebidas não alcoólicas destinadas ao atendimento de autoridades estaduais, prefeitos municipais e demais agentes públicos participantes do evento "Governo Presente", promovido pelo Governo do Estado de Minas Gerais e sediado na Associação Pública dos Municípios da Microrregião do Médio Rio Grande – AMEG, a ser realizado no dia 10 de junho de 2026.

O objeto da contratação tem natureza de serviço comum, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, por possuir padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos neste Termo de Referência.

**O serviço não é enquadrado como continuado, tendo em vista que sua utilização é imediata e vinculada à realização de evento específico, não gerando necessidade permanente de execução.**

O quantitativo mencionado neste Termo de Referência é estimado com base na demanda prevista, não gerando obrigação da Contratante de execução total durante a vigência contratual. O quantitativo foi definido apenas para limitar e dimensionar a proposta dos licitantes.

### 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (ART. 6º, INCISO XXIII, ALÍNEA "B" DA LEI Nº 14.133/2021)

A contratação decorre da realização do Programa Governo Presente, iniciativa institucional do Governo do Estado de Minas Gerais voltada ao fortalecimento da cooperação entre Estado e Municípios, possibilitando a apresentação de demandas regionais, discussão de projetos estratégicos, captação de investimentos e alinhamento de políticas públicas.



Após a programação oficial do evento será realizado jantar institucional destinado exclusivamente às autoridades participantes, visando proporcionar ambiente adequado para aprofundamento das discussões iniciadas durante os trabalhos oficiais, favorecendo a interlocução entre os gestores municipais e representantes do Governo do Estado.

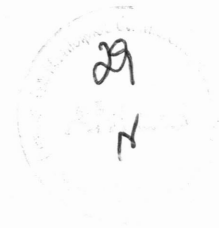
A contratação não possui caráter recreativo, festivo ou promocional, tampouco se destina à promoção pessoal de agentes públicos, constituindo instrumento de apoio à agenda institucional de interesse regional.

### **3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO E INTERESSE PÚBLICO REGIONAL**

A presente contratação atende ao interesse público regional e institucional da AMEG, considerando que o evento reunirá representantes do Governo do Estado de Minas Gerais, prefeitos municipais, secretários, dirigentes públicos e demais autoridades envolvidas na formulação e execução de políticas públicas de interesse dos municípios associados.

Constituem fundamentos da contratação:

- a) Fortalecimento da articulação institucional entre os municípios da microrregião e o Governo do Estado;
- b) Ampliação do diálogo entre gestores públicos para apresentação de demandas regionais prioritárias;
- c) Promoção da integração entre os entes federativos, favorecendo a cooperação administrativa e o desenvolvimento regional;
- d) Criação de ambiente adequado para continuidade das tratativas iniciadas durante a programação oficial do evento;



- e) Apoio às ações voltadas à captação de investimentos, celebração de parcerias e implementação de políticas públicas de interesse coletivo;
- f) Valorização da representação institucional da AMEG como entidade pública responsável pela defesa dos interesses comuns dos municípios associados.

Dessa forma, a contratação encontra respaldo no interesse público regional, contribuindo para o fortalecimento da governança interfederativa e para a busca de soluções conjuntas voltadas ao desenvolvimento econômico e social da região.

#### **4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO**

A solução consiste na contratação de estabelecimento especializado que disponibilize ambiente adequado para recepção dos participantes, compreendendo:

- a) Espaço físico para realização do jantar institucional;
- b) Fornecimento de refeições completas;
- c) Fornecimento de bebidas não alcoólicas;
- d) Equipe de atendimento;
- e) Limpeza e organização do ambiente;
- f) Estrutura compatível com o quantitativo de participantes informado pela Administração.

#### **5. DATA E LOCAL DE EXECUÇÃO**

O evento deverá ser realizado obrigatoriamente em estabelecimento localizado dentro do perímetro urbano do Município de Passos/MG, no dia 10/06/2026 com início às 19h30min, com serviço completo de buffet, no estilo self servisse, contando com garçom para servir as bebidas e retirada de pratos,

O estabelecimento deverá possuir:

- a) ambiente limpo, organizado e higienizado;
- b) condições sanitárias adequadas para manipulação e fornecimento de alimentos;
- c) espaço acolhedor, confortável e compatível com a natureza institucional do evento;
- d) instalações em perfeito estado de conservação;
- e) banheiros em condições adequadas de uso e higiene;
- f) climatização adequada ou ventilação compatível com o ambiente;
- g) mobiliário suficiente para acomodação confortável dos participantes;
- h) Toalhas limpas em cores neutras;
- i) acessibilidade compatível com a legislação vigente;
- j) estacionamento próprio ou disponibilidade de estacionamento nas proximidades;
- k) condições adequadas para recepção de autoridades estaduais, prefeitos municipais e demais convidados institucionais.
- l) O espaço deve ser disponibilizado por no mínimo 04(quatro) horas ininterruptas.

A Administração poderá realizar visita prévia ao estabelecimento para verificação das condições ofertadas.

## **6. ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS DO CARDÁPIO**

O jantar deverá contemplar, no mínimo:

### **6.1 Entradas**

Mix de castanhas e queijos;



Batata frita;

## **6.2 Saladas:**

Mínimo de 03 opções, dentre as quais:

TRADICIONAL: alface, rucula, cenoura, repolho e tomate.

CAPRESE: rúcula, tomatinho, azeitona preta, queijo, pesto, manjericão

TROPICAL: repolho verde, abacaxi, castanha, uva verde, lombinho canadense, maionese

MAIONESE DE LEGUMES: legumes variados e maionese.

## **6.4 Carnes**

Pernil assado com farofa;

Lagarto ao molho madeira;

Fricassê de frango;

Tilápia ao molho de legumes

Fraudinha ao molho com brócolis

Frango ao molho à mineira.

## **6.5 Guarnições**

Arroz branco;

Arroz à grega;

Arroz verde;

Feijão de caldo;

Feijão tropeiro

Feijão Tutu;

Feijoada.

Linguine ao sugo

Pene ao molho Alfredo e brócolis

Lasanha (sabor a escolher).

#### 6.6 Sobremesas

Docinhos (brigadeiro tradicional, beijinho de coco)

Pudim de leite condensado

Pavê de abacaxi

Bolo de frutas

#### 6.7 Bebidas Não Alcoólicas (inclusas no valor)

Água mineral com e sem gás;

Refrigerante normal e zero açúcar;

Suco natural de laranja;

Café ao final do jantar.

É vedado o fornecimento de bebidas alcoólicas com recursos da contratação.

#### 7. QUANTITATIVOS

Os quantitativos definitivos serão informados pela Administração após confirmação do número de participantes.

A demanda prevista no presente certame foi estimada considerando a quantidade informada pela unidade solicitante para atendimento da necessidade administrativa, a saber **130 pessoas aproximadamente**.

As quantidades previstas possuem caráter estimativo, servindo exclusivamente para dimensionamento das propostas e planejamento da contratação.

O VALOR SERÁ DE R\$119,00(CENTO E DEZENOVE REAIS POR PESSOA) SENDO 2 OPÇÕES POR CATEGORIA DA PROPOSTA ENVIADA.

#### 8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (ART. 6º, INCISO XXIII, ALÍNEA "D" DA LEI Nº 14.133/2021)

A contratada deverá:

- a) Possuir todas as licenças sanitárias necessárias ao exercício da atividade;
- b) Manter equipe suficiente para atendimento dos participantes;
- c) Garantir qualidade, higiene e segurança alimentar;
- d) Disponibilizar os alimentos em quantidade suficiente para todos os participantes;
- e) Responsabilizar-se integralmente pela preparação, armazenamento, transporte interno, exposição e reposição dos alimentos;
- f) Cumprir integralmente as normas da Vigilância Sanitária.

### **8.1 Condições Gerais**

A demanda prevista no presente certame foi estimada considerando a quantidade informada pela solicitante para atendimento da necessidade administrativa.

### **8.2 Condições para Aceitação da Proposta e Execução dos Serviços**

Além das especificações acima, deverão ser observadas as prescrições a seguir, as quais constituem condicionantes para aceitação da proposta de preços e recebimento do objeto:

- a) Não serão aceitos serviços ou produtos em desacordo com as especificações constantes deste Termo de Referência;
- b) Havendo divergência entre as especificações constantes deste Termo de Referência e do Aviso de Contratação, prevalecerão as disposições constantes do Aviso de Contratação;
- c) Nenhum produto utilizado na execução do objeto poderá ser reutilizado;

- d) Os serviços deverão ser prestados obrigatoriamente de acordo com as especificações constantes da proposta apresentada;
- e) O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados do recebimento definitivo do objeto.

### **8.3 Forma de Solicitação dos Serviços**

Os serviços serão realizados mediante emissão de Ordem de Fornecimento encaminhada por correio eletrônico (e-mail) à empresa contratada.

A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

O prazo para início da execução dos serviços será no dia 10/06/2026.

### **8.4 Subcontratação**

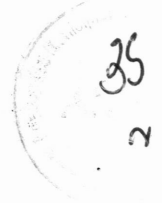
Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

## **9. JUSTIFICATIVA DA FORMA NÃO ELETRÔNICA**

A realização do procedimento em formato presencial ou não eletrônico justifica-se pelas características específicas do objeto, que envolve a disponibilização simultânea de espaço físico, estrutura de atendimento e fornecimento de alimentação em estabelecimento localizado no Município de Passos/MG.

A avaliação das condições do ambiente, da infraestrutura disponível, da localização, da acessibilidade, das condições sanitárias e da capacidade operacional do estabelecimento constitui elemento relevante para a adequada seleção da proposta mais vantajosa, podendo demandar diligências e visitas técnicas presenciais.

Além disso, considerando a natureza local da contratação e a necessidade de execução em data certa e previamente definida, a adoção da forma não eletrônica mostra-se



compatível com os princípios da eficiência, da economicidade e da busca da proposta mais vantajosa para a Administração.

#### **10. CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

O critério de julgamento será o de MENOR PREÇO GLOBAL.

A adoção do julgamento global decorre da natureza integrada da solução pretendida, envolvendo ambiente físico, alimentação, bebidas e atendimento, cuja execução coordenada por um único fornecedor garante maior eficiência administrativa, padronização do serviço, responsabilização única e adequada execução do evento.

#### **11. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL (ART. 6º, INCISO XXIII, ALÍNEA “E” DA LEI Nº 14.133/2021)**

O prazo de execução dos serviços será no dia 10/06/2026 às 19H30MIN .

A execução deverá observar integralmente as especificações constantes deste Termo de Referência, da proposta vencedora e da Ordem de Fornecimento emitida pela Administração.

#### **12. RECEBIMENTO**

Os serviços serão considerados recebidos após a realização do evento e verificação do cumprimento integral das condições contratadas pela Administração.

O recebimento definitivo ficará condicionado à conferência da execução contratual e ao atendimento integral das exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

#### **13. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA**

A demanda prevista no presente certame foi estimada considerando a quantidade informada pela unidade solicitante para atendimento da necessidade administrativa.



Os licitantes deverão considerar todos os custos diretos e indiretos necessários à perfeita execução do objeto, incluindo mão de obra, insumos, equipamentos, tributos, encargos sociais, transporte, alimentação, limpeza e demais despesas necessárias ao cumprimento integral das obrigações contratuais.

#### **14. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

##### **14.1 Dotação Orçamentária**

A contratação será atendida pela seguinte dotação orçamentária:

**DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO SETOR ADMINISTRATIVO DA AMEG**

**2020201.0412200012.001 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO ELEMENTO 33903900000 – OUTROS SERVIÇOS TERCEIROS – PESSOA JURIDICA FICHA 0000013 FONTE 1501000000**

##### **14.2 Exercícios Subsequentes**

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

#### **15. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

O pagamento será efetuado após a execução integral dos serviços e o recebimento definitivo do objeto, mediante apresentação da respectiva nota fiscal ou documento fiscal equivalente, devidamente atestado pelo fiscal do contrato.

O pagamento ficará condicionado:

- a) À comprovação da regular execução dos serviços contratados;
- b) À apresentação da documentação fiscal exigida pela legislação aplicável;

- c) À inexistência de pendências que impeçam a liquidação da despesa.

O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias contados do recebimento definitivo do objeto.

## 16. FISCALIZAÇÃO

A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por servidor formalmente designado pela Presidência da AMEG, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

## 17. VIGÊNCIA

O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados da assinatura do instrumento contratual, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite legal previsto nos artigos 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021, quando cabível.

## 18. CONCLUSÃO

A presente contratação mostra-se necessária para assegurar adequada recepção institucional às autoridades participantes do Programa Governo Presente, fortalecendo a representação institucional da AMEG, a cooperação federativa e a defesa dos interesses dos municípios associados, em consonância com os princípios da eficiência, economicidade e interesse público.

Passos/MG, 03 de junho de 2026

DANIEL FERREIRA DA  
SILVA:09862524685  
85

Assinado de forma digital  
por DANIEL FERREIRA DA  
SILVA:09862524685  
Dados: 2026.06.03  
16:51:56 -03'00'

**DANIEL FERREIRA DA SILVA**  
**PREFEITO DE SÃO TOMÁS DE AQUINO**  
**PRESIDENTE DA AMEG**