



SECRETARIA DE ESTADO DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
EDITAL DE LICITAÇÃO DE PREGÃO
CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0044/2026	
PROCESSO DE COMPRA:	1501561 - 00044/2026
CONTRATANTE:	SECRETARIA DE ESTADO DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
OBJETO:	Concessão onerosa de uso de espaço público, no Centro de Convivência da Cidade Administrativa Presidente Tancredo de Almeida Neves, para exploração de serviço de restaurante, por parte de empresa especializada em preparo e comércio de refeições.
VALOR ESTIMADO:	R\$ 44.40 (quarenta e quatro reais e quarenta centavos) por quilograma.
CRITÉRIO DE JULGAMENTO:	MENOR PREÇO
MODO DE DISPUTA:	ABERTO E FECHADO
EXCLUSIVIDADE ME/EPP/EQUIPARADAS:	Licitação com participação ampla (sem reserva de lotes para ME e EPP), conforme disposto no Anexo I - Termo de Referência.
LOCAL:	Portal de Compras do Estado de Minas Gerais - http://compras.mg.gov.br/
DATA DA ABERTURA DA SESSÃO	HORÁRIO DA ABERTURA DA SESSÃO
06/10/2026	09:00 hora(s)

SUMÁRIO

1. PREÂMBULO
2. OBJETO
3. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO
4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO
5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA
6. DA ABERTURA DA SESSÃO E DA ETAPA DE LANCES
7. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA
8. DA HABILITAÇÃO
9. DOS RECURSOS
10. DA REVOGAÇÃO E DA ANULAÇÃO
11. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA
12. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO
13. DA CONTRATAÇÃO
14. DA SUBCONTRATAÇÃO
15. DA GARANTIA FINANCEIRA DA EXECUÇÃO
16. DO PAGAMENTO
17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

1. PREÂMBULO

Torna-se público que o ESTADO DE MINAS GERAIS, por intermédio da Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão, realizará licitação na modalidade pregão eletrônico do tipo menor preço, no modo de disputa aberto e fechado, REGIME DE EXECUÇÃO INDIRETA, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 48.723, de 24 de novembro de 2023, do Decreto Estadual 46.467/2014, que "Dispõe sobre a gestão de imóveis patrimoniais no âmbito da Administração Pública Direta, Autárquica e Fundacional" e demais legislações aplicáveis.

2. OBJETO

- 2.1. A presente licitação tem por objeto a concessão onerosa de uso de espaço público, no Centro de Convivência da Cidade Administrativa Presidente Tancredo de Almeida Neves, para exploração de serviço de restaurante, por parte de empresa especializada em preparo e comércio de refeições, conforme especificações e condições constantes neste Edital e seus anexos.
- 2.2. Em caso de divergência entre as especificações do objeto descritas no [Portal de Compras MG](#) e as especificações técnicas constantes no Edital e seus anexos, o licitante deverá obedecer a este último.

3. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

- 3.1. Os pedidos de esclarecimentos ou registros de impugnações poderão ser feitos por qualquer pessoa, exclusivamente por meio eletrônico, no [Portal de Compras MG](#), na página da licitação, em campo próprio (acesso via botão "Esclarecimentos/Impugnação"), até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública.
- 3.2. Nos pedidos de esclarecimentos ou registros de impugnação os interessados deverão se identificar (CNPJ, Razão Social e nome do representante que pediu esclarecimentos, se pessoa jurídica, e CPF e nome do interessado para pessoa física) e disponibilizar as informações para contato (telefone e e-mail).
 - 3.2.1. Podem ser inseridos arquivos anexos com informações e documentações pertinentes às solicitações.
 - 3.2.2. Após o envio da solicitação, as informações não poderão ser mais alteradas, ficando o pedido registrado com número de entrada, data/hora do registro e tipo (pedido de esclarecimento ou impugnação).
 - 3.2.3. O Pregoeiro responderá no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data de recebimento, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital de licitação e dos anexos.
- 3.3. A resposta ao pedido de esclarecimento ou ao registro de impugnação também será disponibilizada via sistema. O solicitante receberá um e-mail de notificação e a resposta e documento complementar, se houver, poderão ser consultados no [Portal de Compras MG](#).
- 3.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
 - 3.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro nos autos do processo de licitação, nos termos do art. 14, § 2º do Decreto nº 48.723/2023.
- 3.5. As respostas aos pedidos de impugnações e esclarecimentos aderem a este Edital tal como se dele fizessem parte, vinculando a Administração e os licitantes.
- 3.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, observados os prazos fixados no art. 55 da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e do art. 15 do Decreto nº 48.723/2023.
- 3.7. Qualquer modificação no Edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.
- 3.8. As denúncias, petições e impugnações anônimas ou não fundamentadas não serão analisadas e serão arquivadas pela autoridade competente.
- 3.9. A não impugnação do Edital, na forma e tempo definidos nesse item, acarreta a decadência do direito de discutir, na esfera administrativa, as regras do certame.

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 4.1. A participação nesta licitação se dará exclusivamente por meio do [Portal de Compras MG](#).
 - 4.1.1. As orientações aos licitantes para participação nesta licitação são apresentadas no Manual Pregão e Concorrência – Decreto nº 48.779/2024, versão Fornecedor, [disponível no Portal de Compras MG](#).
- 4.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas, empresas de pequeno porte e demais licitantes enquadrados como beneficiários indicados no caput do art. 3º do Decreto nº 47.437/2018, nos limites previstos na Lei Complementar nº 123/2006 e no mencionado Decreto 47.437/2018.
- 4.3. A obtenção do benefício a que se refere o subitem anterior:
 - 4.3.1. não se aplica no caso de licitação, ao item de contratação cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.
 - 4.3.2. fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização do procedimento, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública, cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.
 - 4.3.3. nas contratações com prazo de vigência superior a 1 (um) ano, deverá ser considerado o valor anual do contrato na aplicação dos limites previstos nos subitens 4.3.1. e 4.3.2.
- 4.4. Para fins do disposto neste Edital, o enquadramento dos beneficiários indicados no caput do art. 3º do Decreto Estadual nº 47.437, de 26 de junho de 2018 se dará da seguinte forma:
 - 4.4.1. microempresa ou empresa de pequeno porte, conforme definido nos incisos I e II do caput e § 4º do art. 3º da Lei

Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

4.4.2. agricultor familiar, conforme definido na Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006;

4.4.3. produtor rural pessoa física, conforme disposto na Lei Federal nº 8.212, de 24 de julho de 1991;

4.4.4. microempreendedor individual, conforme definido no § 1º do art. 18-A da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

4.5. **Poderão participar** desta licitação os fornecedores cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam regularmente credenciados no Cadastro Geral de Fornecedor – CAGEF do Estado de Minas Gerais, nos termos do Decreto Estadual nº 47.524, de 6 de novembro de 2018 e Resolução SEPLAG nº 93, de 28 de novembro de 2018.

4.5.1. O credenciamento no CAGEF deve ser realizado no prazo mínimo de 02 (dois) dias úteis antes da data da abertura da sessão pública, por meio do site www.compras.mg.gov.br - [Opção Cadastro de Fornecedor](#).

4.5.2. Cada fornecedor deverá credenciar, no mínimo, um representante para atuar em seu nome no sistema, sendo vedado a qualquer pessoa, física ou jurídica, representar mais de um licitante no presente Edital.

4.5.3. O representante receberá uma senha eletrônica de acesso, de caráter pessoal e intransferível, ficando excluída da responsabilidade do provedor ou do órgão/entidade promotor do Edital por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros não autorizados.

4.5.4. É dever do representante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no CAGEF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

4.5.5. A inscrição junto ao provedor do sistema implica a presunção da capacidade técnica do licitante e do seu representante para realização das transações inerentes ao Edital.

4.5.6. O licitante se responsabiliza:

4.5.6.1. por qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante no Portal de Compras MG, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão ou entidade promotor do procedimento a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros não autorizados.

4.5.6.2. pelo acompanhamento das operações no sistema, admitindo ônus decorrente da perda do negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

4.6. O fornecedor que desejar obter os benefícios previstos no Capítulo V da Lei Complementar Federal nº 123, de 2006, disciplinados no Decreto Estadual nº 47.437, de 2018 e pela Resolução Conjunta SEPLAG/SEF/JUCEMG nº 9.576, de 6 de julho de 2016, deverá comprovar a condição de beneficiário no momento do seu credenciamento ou quando da atualização de seus dados cadastrais no CAGEF, desde que ocorram em momento anterior ao cadastro da proposta comercial.

4.6.1. Não havendo comprovação, no CAGEF, da condição de beneficiário até o momento do registro de proposta, o fornecedor não fará jus aos benefícios listados no Decreto Estadual nº 47.437, de 26 de junho de 2018.

4.6.2. Para informações relativas ao cadastro junto ao Cadastro Geral de Fornecedor do Estado de Minas Gerais - CAGEF, consulte o link: <https://compras.mg.gov.br/fornecedores/cadastro-geral-de-fornecedores-cagef/> ou entre contato por meio do e-mail: cadastro.fornecedores@planejamento.mg.gov.br. Para dúvidas sobre acesso e navegação no Portal de Compras, participação em licitações entre contato pelo site: <https://compras.mg.gov.br/canais-de-atendimento/fale-conosco/>.

4.7. **Não poderão participar desta Licitação** as empresas que:

4.7.1. Não atendam às condições deste Edital e seus anexos;

4.7.2. Enquadrem-se como empresa estrangeira que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.7.3. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

4.7.4. Que se enquadrem nas seguintes situações:

4.7.4.1. 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;

4.7.4.1.1. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

4.7.4.2. 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;

4.7.4.3. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta, conforme legislação vigente;

4.7.4.3.1. O impedimento de que trata o item anterior será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

4.7.4.4. 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;

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

4.7.4.6. Empresas que tenham como proprietários controladores ou diretores membros dos poderes legislativos da União, Estados ou Municípios ou que nelas exerçam funções remuneradas, conforme art. 54, II, “a”, c/c art. 29, IX, ambos da Constituição da República;

- 4.7.4.7. 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;
- 4.7.4.8. Empresas reunidas em consórcio;
- 4.7.4.9. Sociedades cooperativas.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

5.1. Após a divulgação do Edital de licitação, os licitantes cadastrarão, exclusivamente por meio do [Portal de Compras MG](#), a proposta com o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio, informando, obrigatoriamente no sistema:

5.1.1. o valor unitário e o valor total do quilograma da refeição na modalidade autosserviço de cada item.

5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema até a data e horário marcados para a abertura da sessão pública.

5.3. Nesta etapa não haverá ordem de classificação, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

5.4. Os preços ofertados, tanto na fase do lançamento da proposta no sistema, quanto na sessão de lances, serão de exclusiva responsabilidade do fornecedor, e deverão:

5.4.1. ser apresentados em moeda corrente nacional, em algarismos com duas casas decimais após a vírgula.

5.4.2. incluir todos os tributos, encargos sociais, frete até o destino e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto, os quais ficarão a cargo única e exclusivamente do fornecedor, inclusive os custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos eventuais termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

5.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

5.6. O cadastramento das propostas implica obrigatoriedade no cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de cumprir o objeto nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários/prestar o serviço, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição, quando for o caso.

5.7. No momento do cadastramento da proposta, o fornecedor deverá, também, assinalar em campo próprio do [Portal de Compras MG](#), as seguintes declarações:

5.7.1. que manifesta ciência em relação ao inteiro teor do ato convocatório e dos seus anexos, concorda com suas condições, declara que a sua proposta econômica compreenderá a integralidade dos custos, nos termos do art. 63, §1º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal de 1.988, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data da sua entrega em definitivo e atendo aos requisitos de habilitação neles estabelecidos.

5.7.2. que inexistente fato impeditivo para licitar ou contratar com a Administração Pública, e que comunicará a superveniência de ocorrência impeditiva ao órgão ou entidade Contratante;

5.7.3. que cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1.988, que proíbe o trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e qualquer trabalho a menores de dezois anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

5.7.4. que se responsabiliza pelas transações que forem efetuadas no sistema em seu nome, assumindo-as como firmes e verdadeiras;

5.7.5. No caso de fornecedor beneficiário (ME/EPP/Equiparadas) indicado no caput do art. 3º do Decreto Estadual nº 47.437, de 2018, também deverá ser declarado:

5.7.5.1. que não ultrapassou o limite de faturamento definido no art. 4º da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus artigos 42 a 49.

5.7.5.2. que caso possua restrição no(s) documento(s) de regularidade fiscal, assume o compromisso de promover a regularização caso venha a formular o lance vencedor, cumprindo plenamente os demais requisitos de habilitação.

5.8. A falsidade das declarações mencionadas no item anterior sujeitará o licitante às sanções dispostas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, sem prejuízo de outras penalidades aplicáveis.

5.9. Os fornecedores estabelecidos no Estado de Minas Gerais **que usufruem do benefício de isenção do ICMS**, conforme dispõe o Decreto Estadual nº 48.589, de 22 de março de 2023, deverão informar na(s) proposta(s) que será(ão) preenchida(s) diretamente no Portal de Compras, o(s) preço(s) resultante(s) da dedução do ICMS, conforme Resolução Conjunta SEPLAG/SEF nº 3.458, de 22 de julho de 2003 e alterações.

5.9.1. As fases de classificação das propostas, da etapa de lances, do julgamento dos preços, da adjudicação e da homologação serão realizadas a partir dos preços dos quais foram deduzidos os valores relativos ao ICMS.

5.9.2. O disposto nos subitens 5.9 e 5.9.1 não se aplica aos contribuintes mineiros optantes pelo regime do Simples Nacional.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO E DA ETAPA DE LANCES

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data e horário indicados neste Edital.

6.2. Iniciada a fase competitiva, observado o modo de disputa adotado no Edital, os licitantes poderão encaminhar lances públicos e sucessivos exclusivamente por meio do [Portal de Compras MG](#).

6.3. O licitante será imediatamente informado do recebimento do seu lance e do valor consignado no registro.

- 6.4. O lance deverá ser ofertado pelo valor global do quilograma da refeição.
- 6.4.1. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior em relação ao último lance por ele ofertado, observado o intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances.
- 6.4.2. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao que cobrir a melhor oferta, será de R\$ 0,10 (dez centavos) por quilograma refeição.
- 6.5. Os lances serão ordenados pelo sistema e divulgados em ordem crescente.
- 6.6. Caso o fornecedor não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 6.7. No modo de disputa aberto e fechado, a etapa de envio de lances terá duração de 15 minutos.
- 6.7.1. Encerrado o prazo acima disposto, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até 10 minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, a recepção de lances será automaticamente encerrada.
- 6.7.2. Após a etapa prevista no item anterior, o sistema abrirá a oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo ou de maior percentual de desconto e os autores das ofertas subsequentes com valores ou percentuais até 10% superiores ou inferiores àquela, conforme o critério adotado, possam ofertar um lance final e fechado em até 5 minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.7.3. Na hipótese prevista no item anterior, o licitante poderá optar por não ofertar nenhum lance no sistema, ou optar por ofertar valor ou percentual melhor, conforme o critério de julgamento.
- 6.7.4. Na hipótese de haver duas ou menos propostas nas condições de que trata o item 6.7.2, serão convocados, na ordem de classificação, os autores dos três melhores lances subsequentes para oferecer um lance final e fechado nas mesmas circunstâncias.
- 6.7.5. Encerrado o prazo estabelecido nos itens 6.7.2 e 6.7.4, o sistema ordenará os lances conforme disposto no item 6.5.
- 6.8. Durante a sessão pública, os licitantes serão informados em tempo real do valor do melhor lance registrado, bem como poderão visualizar todas as mensagens trocadas no “chat” do sistema, sendo vedada a identificação do licitante.
- 6.9. Na hipótese de o sistema eletrônico se desconectar no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.
- 6.10. Quando a desconexão do sistema eletrônico persistir por tempo superior a 10 minutos para o Secretário de Estado de Planejamento, a sessão pública será suspensa, após a finalização do envio dos lances, e reiniciada somente decorridas 24 horas após a comunicação do fato aos participantes no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 6.11. **Do empate ficto**
- 6.11.1. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação junto ao CAGEF do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto Estadual nº 47.437, de 2018.
- 6.11.2. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 6.11.2.1. A melhor classificada nos termos do item anterior será convidada a enviar declaração que está apta a usufruir do empate ficto, e terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 6.11.2.1.1. Caso o licitante não envie a declaração, o Pregoeiro poderá dar continuidade à sessão pública.
- 6.11.2.2. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 6.11.2.3. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 6.12. **Do empate real**
- 6.12.1. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os critérios de desempate previstos no art. 60 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.
- 6.12.2. Na hipótese de ainda persistir o empate, haverá sorteio pelo sistema eletrônico entre as propostas empatadas.
- 6.12.3. As regras previstas neste subitem não prejudicarão a aplicação do disposto no art. 44 da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

7. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA

- 7.1. Encerrada a fase de lances, será verificado o eventual descumprimento das condições de participação do licitante melhor classificado, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura compra, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

CONSULTA AOS CADASTROS	FORNECEDOR PESSOA JURÍDICA - CNPJ	FORNECEDOR PESSOA FÍSICA - CPF	SÓCIO MAJORITÁRIO* - CPF e/ou CNPJ
CADIN – Cadastro Informativo de Inadimplência em relação à Administração Pública do Estado de Minas Gerais acessível pelo site http://consultapublica.fazenda.mg.gov.br/ConsultaPublicaCADIN/consultaSituacaoPublica.do ;	SIM	SIM	NÃO

CAFIMP – Cadastro de Fornecedores Impedidos acessível pelo site https://www.cagef.mg.gov.br/fornecedor-web/br/gov/prodemge/seplag/fornecedor/publico/index.zul	SIM	SIM	NÃO
Consulta da situação eleitoral, acessível pelo site https://www.tse.jus.br/servicos-eleitorais/titulo-e-local-de-votacao/copy_of_consulta-por-nome	NÃO	SIM	NÃO
Certidão de Licitantes Inidôneos TCU, acessível pelo site https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3:111970551082228:::P3_TIPO:CPF	NÃO (Consultas já integram a certidão consolidada do TCU)	SIM	NÃO
Consulta ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e ao Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP) mantidos pela Controladoria-Geral da União (CGU), acessível pelo site https://certidoes.cgu.gov.br/		SIM	NÃO
Consulta ao Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (CNJ), acessível pelo site https://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php?validar=form		SIM	SIM
Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (Integra 4 certidões: (1) Licitantes Inidôneos, (2) CNIA - Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade, (3) CEIS - Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas e (4) CNEP - Cadastro Nacional de Empresas Punidas . Acesso disponível no site https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/	SIM	NÃO	NÃO
Nota: *A consulta ao cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (CNJ) será realizada em nome do fornecedor melhor classificado e, também, de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.			

7.1.1. Caso conste na consulta a existência de ocorrências impeditivas indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas consultadas.

7.1.1.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

7.1.1.2. O fornecedor será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

7.1.1.3. Constatada a existência de sanção, o fornecedor será desclassificado, por falta de condição de participação.

7.2. Verificadas as condições de participação, a Administração examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, considerando os valores unitários e totais do quilograma refeição de referência de cada item do lote.

7.2.1. O licitante classificado em primeiro lugar deverá enviar a proposta ajustada ao último lance ofertado ou, quando não ocorrerem lances, contendo o(s) preço(s) inicialmente ofertado(s), e, se necessário, documentos complementares, no prazo de 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro.

7.2.1.1. A prorrogação de que trata o item acima poderá ocorrer nas seguintes situações:

7.2.1.1.1. por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pelo Pregoeiro;

7.2.1.1.2. de ofício, a critério do Pregoeiro, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos no Edital para a verificação de conformidade de que trata o item 7.2.

7.2.1.2. O fornecedor deverá realizar o upload da proposta comercial ajustada ao seu último valor ofertado, conforme modelo constante no Anexo II - Proposta Comercial.

7.2.1.2.1. Os arquivos referentes à proposta comercial deverão ser assinados eletronicamente.

7.2.1.2.1.1. Para assinatura eletrônica, poderá ser utilizado o Portal [Gov.br](#). A realização da assinatura digital importará na aceitação de todos os termos e condições que regem o processo eletrônico, conforme Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017, e demais normas aplicáveis, admitindo como válida a assinatura eletrônica, tendo como consequência a responsabilidade pelo uso indevido das ações efetuadas e das informações prestadas, as quais serão passíveis de apuração civil, penal e administrativa.

7.2.1.2.1.2. Caso a proposta e os documentos que a acompanham sejam assinados por mandatário, deverão ser encaminhados, também, a procuração e cópia da carteira de identidade do mandatário subscritor.

7.2.1.3. O fornecedor mineiro, não optante pelo Simples Nacional, deverá informar na proposta comercial o preço resultante da dedução do ICMS e o preço com ICMS.

7.2.1.3.1. O disposto no subitem anterior não se aplica aos contribuintes mineiros optantes pelo Simples Nacional, devendo estes anexar à sua proposta comercial a ficha de inscrição estadual, na qual conste a opção pelo Simples Nacional, podendo o responsável pelo procedimento, na sua falta, consultar a opção por este regime através do site: <http://www8.receita.fazenda.gov.br/SimplesNacional/>.

7.3. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita da área técnica especializada no objeto.

7.4. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.4.1. conter vícios insanáveis;

7.4.2. descumprir as especificações técnicas pormenorizadas contidas neste Edital, no Anexo I - Termo de Referência e demais

anexos;

7.4.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo global e unitário do quilograma refeição definido para a contratação;

7.4.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração; e/ou

7.4.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital e/ou do Anexo I - Termo de Referência e demais anexos, desde que insanáveis.

7.5. Considera-se indício de inexequibilidade a proposta que apresentar valores inferiores a 50% do valor orçado pela Administração.

7.5.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, somente será identificada após diligência do Pregoeiro, que comprove:

7.5.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta;

7.5.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.5.2. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, deverão ser efetuadas diligências, para que o licitante comprove a exequibilidade da proposta.

7.6. Definido o resultado do julgamento, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas com o primeiro colocado, exclusivamente por meio do [Portal de Compras MG](#) e de forma pública e transparente. O valor resultante da negociação deverá ser registrado no [Portal de Compras MG](#).

7.6.1. Quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, a negociação poderá ser feita com os demais licitantes classificados, nos termos do item 7.6, respeitada a ordem de classificação, ou, em caso de propostas intermediárias empatadas, serão utilizados os critérios de desempate definidos neste Edital.

7.6.2. Ao avaliar a nova oferta do licitante, o pregoeiro deve observar as seguintes regras:

a) o preço unitário de item, no valor ajustado ao fim da sessão de lances, não pode ser majorado;

b) a homologação em grupo de diversos itens não autoriza a majoração do preço unitário de um deles;

c) a manutenção ou a redução do valor total do grupo de itens não autoriza a majoração do preço unitário de qualquer dos itens com preço já consolidado na sessão de lances;

7.6.3. Concluída a negociação, o resultado será registrado na ata da sessão pública, que deverá ser anexada aos autos do processo de contratação.

7.7. Estando o preço compatível, o licitante deverá enviar a proposta ajustada ao último valor ofertado na negociação, e, se necessário, os documentos complementares, no prazo de 02 (duas) horas, contado da solicitação do Pregoeiro no sistema.

7.8. Erros ou falhas no preenchimento da proposta não constituem motivo para a desclassificação. A proposta poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

7.8.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

7.9. O prazo de validade da proposta é o disposto no Anexo I - Termo de Referência.

7.10. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

7.11. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

7.12. O licitante poderá ser convocado para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade de diligência disponível no sistema, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

7.12.1. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a pedido fundamentado do licitante, feito pelo chat, antes de findo o prazo, ou, de ofício, quando constatado que este não é suficiente para o envio dos documentos exigidos.

7.12.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação, destacam-se os que contenham as características do bem ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

7.13. **Da apresentação de Prova de Conceito:**

7.13.1. Não haverá apresentação de prova de conceito no presente certame.

7.14. Encerrada a análise quanto ao julgamento e aceitabilidade da proposta, o responsável pelo procedimento realizará a verificação da habilitação do licitante classificado em primeiro lugar.

8. DA HABILITAÇÃO

8.1. A verificação dos documentos de habilitação será realizada por meio de consulta ao Cagef, nos documentos por ele abrangidos.

8.2. O licitante deverá manter atualizadas as comprovações constantes do Certificado de Registro Cadastral - CRC para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública.

8.3. Havendo a necessidade de envio de documentos complementares aos já apresentados para a habilitação, na forma estabelecida no subitem 8.1, ou de documentos não constantes do Cagef, o fornecedor melhor classificado será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema.

8.4. Os documentos de habilitação deverão ser apresentados quando solicitados pelo Pregoeiro em formato digital no sistema eletrônico, por upload, no prazo de 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, observadas as hipóteses elencadas no item 7.2.1.1 deste Edital.

8.4.1. A não regularização dos documentos constantes do CRC no prazo do subitem anterior implicará a inabilitação do licitante,

salvo se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).

8.5. Após a apresentação dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

8.5.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

8.5.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

8.6. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

8.6.1. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.6.2. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

8.7. Aos beneficiários listados no item 4.4 será concedido prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da administração, para regularização da documentação fiscal e/ou trabalhista, contado a partir da divulgação da análise dos documentos de habilitação do licitante melhor classificado, conforme disposto no inciso I, do § 2º, do art. 6º do Decreto Estadual nº 47.437, de 26 de junho de 2018.

8.7.1. A não regularização da documentação no prazo deste item implicará a inabilitação do licitante vencedor, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

8.7.2. Se houver a necessidade de abertura do prazo para o beneficiário regularizar sua documentação fiscal e/ou trabalhista, o Pregoeiro deverá suspender a sessão de pregão para o lote específico e registrar no “chat” que todos os presentes ficam, desde logo, intimados a comparecer no dia e horário informados no site www.compras.mg.gov.br para a retomada da sessão de pregão do lote em referência.

8.8. Serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação dos licitantes cuja análise foi realizada pelo Pregoeiro, depois de definido o resultado do seu julgamento.

8.9. Na análise dos documentos de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de habilitação, observado o disposto na [Lei nº 14.184, de 31 de janeiro de 2002](#).

8.9.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas aos saneamentos de que trata o item acima, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio com, no mínimo, 24 horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

8.10. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas por meio de documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

8.10.1. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto Federal nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

8.11. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital e anexos.

8.12. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para a habilitação, o órgão ou entidade examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às especificações do objeto e as condições de habilitação.

8.13. Constatado o pleno atendimento às exigências deste instrumento convocatório, o licitante será habilitado.

9. DOS RECURSOS

9.1. Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, não inferior a 10 minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão.

9.1.1. As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, em campo próprio no sistema, no prazo de 3 dias úteis, contados a partir da notificação acerca da conclusão do juízo de admissibilidade relativo às manifestações de intenção de recorrer, realizado pelo Pregoeiro.

9.1.2. O juízo de admissibilidade referido no item 9.1.1 será realizado após a etapa de manifestação de intenção de recorrer de que trata o item 9.1, ao final da etapa de habilitação.

9.1.3. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

9.1.4. A apresentação de documentos complementares, em caso de indisponibilidade ou inviabilidade técnica ou material da via eletrônica, devidamente identificados, relativos aos recursos interpostos ou contrarrazões, se houver, será efetuada mediante envio para o e-mail comprascentrais@planejamento.mg.gov.br, e identificados com os dados da empresa licitante e do processo licitatório (nº. do processo e lote), observado o prazo previsto no item 9.1.

9.1.5. Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentarem suas contrarrazões, no prazo de 3 dias úteis, contados da data final do prazo do recorrente, pelas mesmas formas de apresentação do recurso.

9.1.6. Será assegurada ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

9.1.7. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não podem ser aproveitados.

9.1.8. Na ausência de registro de manifestação de intenção de recorrer pelos licitantes, fica a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

10. DA REVOGAÇÃO E DA ANULAÇÃO

- 10.1. A autoridade superior poderá revogar o procedimento licitatório pelos critérios e na forma de que trata o Decreto Estadual nº 48.723, de 2023, por motivo de conveniência e oportunidade, e deverá anular por ilegalidade insanável, de ofício ou por provocação de terceiros, assegurada a prévia manifestação dos interessados.
- 10.2. Nos casos de anulação e revogação, deverá ser assegurada a prévia manifestação dos interessados (art. 71, § 3º, Lei Federal nº 14.133, de 2021).
- 10.3. O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.
- 10.4. Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.
- 10.5. Caberá recurso no prazo de 3 dias úteis contados a partir da data da anulação ou revogação da licitação, observado, no que couber, o disposto nos arts. 165 e 168 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.
- 10.6. Na hipótese da ilegalidade de que trata o item 10.1 ser constatada durante a execução contratual, aplica-se o disposto no art. 147 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 11.1. A sessão deverá ser reaberta, nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou que anule a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
- 11.1.1. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
- 11.1.2. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), quadro de avisos e também por e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.
- 11.1.3. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no CAGEF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

12. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

- 12.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e esgotados os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:
- 12.1.1. determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
- 12.1.2. revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
- 12.1.3. proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
- 12.1.4. adjudicar o objeto e homologar a licitação.
- 12.2. Ao homologar o procedimento, as informações serão enviadas ao PNCP automaticamente, e ficarão disponíveis para consulta no [Portal de Compras MG](#).
- 12.2.1. A ata ficará disponível no [Portal de Compras MG](#), bem como será apensada aos autos do processo de contratação.

13. DA CONTRATAÇÃO

- 13.1. Após a homologação, caso se conclua pela contratação, o licitante vencedor será convocado para assinar o termo de contrato ou aceitar ou retirar o instrumento equivalente, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da comunicação, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções dispostas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e outras penalidades aplicáveis.
- 13.1.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.
- 13.1.2. Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para firmar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente decorrentes deste Edital, somente será analisada se apresentada antes do decurso do prazo para tal e devidamente fundamentada.
- 13.1.3. O adjudicatário deverá comprovar a manutenção das condições de habilitação para firmar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato ou do instrumento equivalente.
- 13.1.4. Será facultado à Administração, quando o convocado não apresentar situação regular no momento de assinar o contrato, não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato ou retirada do instrumento equivalente, nas condições propostas pelo licitante vencedor.
- 13.1.5. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item 13.1.4, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do Edital, poderá:
- 13.1.5.1. convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço ou inferior ao desconto do adjudicatário;
- 13.1.5.2. adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
- 13.1.6. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou da entidade promotora da licitação.
- 13.1.7. A regra do item 13.1.6 não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma do item 13.1.5.1.
- 13.1.8. O aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento

de que:

- 13.1.8.1. O instrumento equivalente está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei Federal nº 14.133, de 2021;
- 13.1.8.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital e seus anexos;
- 13.1.9. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e concordam com os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma lei.
- 13.1.10. O prazo de vigência da contratação encontra-se previsto no Anexo I - Termo de Referência.
- 13.1.11. Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no Edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.
- 13.1.12. O instrumento de contratação, e demais atos firmados com a Administração, serão assinados de maneira eletrônica, por intermédio do Sistema Eletrônico de Informações do Governo do Estado de Minas Gerais - SEI/MG.
- 13.1.12.1. Para a assinatura eletrônica, caso ainda não possua cadastro, o(s) licitante(s) interessado(s) deverá(ão) acessar o Sistema Eletrônico de Informações do Governo do Estado de Minas Gerais - SEI/MG, por meio do link www.sei.mg.gov.br/usuarioexterno, e clicar em "Clique aqui se você ainda não está cadastrado".
- 13.1.12.2. Dúvidas com relação ao cadastro no SEI podem ser encaminhadas para o e-mail comprascentrais@planejamento.mg.gov.br.
- 13.1.12.3. A realização do cadastro como UsuárioExterno no SEI/MG importará na aceitação de todos os termos e condições que regem o processo eletrônico, conforme Decreto Estadual nº 47.222, de 26 de julho de 2017, e demais normas aplicáveis, admitindo como válida a assinatura eletrônica na modalidade cadastrada (login/senha), tendo como consequência a responsabilidade pelo uso indevido das ações efetuadas e das informações prestadas, as quais serão passíveis de apuração civil, penal e administrativa.

14. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 14.1. É vedado à CONTRATADA subcontratar total ou parcialmente o fornecimento ora ajustado.

15. DA GARANTIA FINANCEIRA DA EXECUÇÃO

- 15.1. Não haverá exigência de garantia financeira da execução para o presente certame.

16. DO PAGAMENTO

- 16.1. As condições de pagamento estão estabelecidas no Anexo I - Termo de Referência.

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 17.1. As sanções administrativas incidentes estão estabelecidas no Anexo I - Termo de Referência.

18. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 18.1. Este Edital deverá ser lido e interpretado na íntegra, e após encaminhamento da proposta não serão aceitas alegações de desconhecimento.
- 18.2. O procedimento será divulgado no Portal de Compras MG e no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP.
- 18.3. Os horários estabelecidos na divulgação deste procedimento e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília-DF, inclusive para contagem de tempo e registro no Sistema e na documentação relativa ao procedimento.
- 18.4. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, e consideram-se os dias úteis. Só se iniciam e expiram os prazos em dia de expediente na Administração.
- 18.5. Havendo a necessidade de realização de ato de qualquer natureza pelos licitantes, cujo prazo não conste deste Edital, deverá ser atendido o prazo indicado pelo Pregoeiro na respectiva notificação.
- 18.6. É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior, em qualquer fase do julgamento, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo e a aferição do ofertado, bem como solicitar a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as decisões.
- 18.7. O objeto desta licitação deverá ser executado em conformidade com o Anexo I - Termo de Referência, correndo por conta da CONTRATADA as despesas de seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da execução do objeto da contratação.
- 18.8. As normas disciplinadoras deste Edital serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da compra.
- 18.9. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado deste certame.
- 18.10. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário.
- 18.11. Fica eleito o foro da Comarca de Belo Horizonte, Estado de Minas Gerais, para dirimir eventuais conflitos de interesses decorrentes desta licitação, valendo esta cláusula como renúncia expressa a qualquer outro foro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.
- 18.12. Os interessados poderão examinar ou retirar gratuitamente o presente Edital de Licitação e seus anexos no site www.compras.mg.gov.br.
- 18.13. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO DE EDITAL I - TERMO DE REFERÊNCIA.

ANEXO DO TERMO DE REFERÊNCIA A - LAYOUT

ANEXO DE EDITAL II - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS.

ANEXO DE EDITAL III - DECLARAÇÕES DE SERVIÇO

ANEXO DE EDITAL IV - MINUTA DE CONTRATO.

Alisson Maurílio Rodrigues Santos

Superintendência Central de Licitações e Contratações

Subsecretaria de Compras Públicas

Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão



Documento assinado eletronicamente por **Alisson Maurílio Rodrigues Santos, Superintendente.**, em 16/09/2026, às 10:56, 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 **148036422** e o código CRC **1A021E73**.

Referência: Processo nº 1500.01.0031140/2026-47

SEI nº 148036422



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
SEPLAG/ICA-DGCA - Diretoria de Gestão de Áreas Comercial e de Alimentação

v2.2025.01

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

DATA	ÓRGÃO/ENTIDADE SOLICITANTE	NÚMERO DA UNIDADE DE COMPRA
01/09/2026	SEPLAG/ICA-DGCA	1501561

RESPONSÁVEL PELA SOLICITAÇÃO	SUPERINTENDÊNCIA OU DIRETORIA OU UNIDADE ADMINISTRATIVA
Nome: Paulo César Teixeira Inácio da Silva E-mail: paulo.teixeira@planejamento.mg.gov.br	SEPLAG/ICA-DGCA

SUMÁRIO

- 1 - OBJETO E CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO
- 2 - FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO
- 3 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO
- 4 - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO
- 5 - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO
- 6 - PROCEDIMENTO DE TRANSIÇÃO E FINALIZAÇÃO DO CONTRATO
- 7 - MODELO DE GESTÃO DA CONTRATAÇÃO
- 8 - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR
- 9 - HABILITAÇÃO
- 10 - OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES
- 11 - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
- 12 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

1. OBJETO E CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. O presente termo de referência tem por objeto a concessão onerosa de uso de espaço público, no Centro de Convivência da Cidade Administrativa Presidente Tancredo de Almeida Neves, para exploração de serviço de restaurante, por parte de empresa especializada em preparo e comércio de refeições conforme especificações, exigências e quantidades estabelecidas neste documento.

LOTE	ITEM	CÓD. DO ITEM NO CATMAS	DESCRIÇÃO DO ITEM CATMAS	COMPLEMENTAÇÃO DO ITEM CATMAS	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR KG	VALOR TOTAL
01	01	000128546	CONCESSAO ONEROSA DE ESPACO PUBLICO PARA EXPLORACAO DE SERVICOS DE RESTAURANTE	-	QUILOGRAMA	1,0000	R\$ 44,40	R\$ 44,40

1.1.1. Na licitação será definido o valor do quilograma (kg) da refeição na modalidade autosserviço a ser cobrado pela CONCESSIONÁRIA. Assim, esse será o critério de julgamento das propostas e lances, devendo os licitantes cadastrar em suas propostas o valor do kg a ser praticado para esse serviço.

1.1.2. A título de pagamento da concessão onerosa, a CONCESSIONÁRIA deverá repassar, mensalmente, 5% (cinco por cento) do faturamento bruto total do estabelecimento referente ao mês de referência do pagamento à CONCEDENTE por meio do pagamento de DAE na forma estabelecida no item 5.12 “Do Repasse à Concedente”.

1.2. Caracterização do Objeto:

1.2.3. O objeto desta contratação é caracterizado como comum, pois apresenta padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

1.3. Lotes Exclusivos para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte:

1.3.1. A participação na presente licitação é aberta a todos (sem exclusividade ou reserva de lotes para Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e equiparados aos benefícios do Decreto nº 47.437, de 2018 e Lei Complementar nº 123, de 2006).

1.4. Da Contratação:

1.4.1. O prazo de vigência da contratação é de **2 (dois) anos e 6 (seis) meses** contado do primeiro dia útil subsequente à divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), prorrogável por até no máximo de 10 anos, na forma dos arts. 110 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

1.4.1.1. A presente prestação de serviço é enquadrada como continuada, sendo a vigência plurianual mais vantajosa para a Concedente.

1.5. Descrição da Solução:

1.5.1. A solução consiste na concessão onerosa de uso de espaço público para exploração de serviço de alimentação, por meio de restaurante no modelo autosserviço (self-service) por quilograma no 1º pavimento Centro de Convivência da Cidade Administrativa Presidente Tancredo de Almeida Neves, com a finalidade de disponibilizar refeições aos usuários do complexo, observados padrões de qualidade, segurança alimentar, variedade e preço acessível.

1.5.2. A contratação abrange o conjunto integrado de atividades necessárias à adequada prestação do serviço, incluindo:

- preparo, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos;
- atendimento ao público usuário;
- gestão de insumos, estoques e cadeia de suprimentos;
- higienização de utensílios, equipamentos e áreas operacionais internas;
- operação, conservação e manutenção de equipamentos e mobiliários utilizados na prestação do serviço;
- disponibilização de equipe técnica e operacional necessária ao funcionamento do restaurante;
- Observância dos requisitos de sustentabilidade estabelecidos neste Termo de Referência;
- implementação de sistemas de controle de atendimento e faturamento.

1.5.3. A solução contempla a utilização de infraestrutura física já existente, composta por área destinada ao funcionamento do restaurante, incluindo salão e cozinha de produção, dotada de sistemas prediais compatíveis com a atividade, tais como abastecimento de água, esgotamento sanitário, climatização e energia elétrica.

1.5.4. Serão disponibilizados pela Concedente mobiliários e equipamentos de cozinha integrantes do espaço, os quais já se encontram em uso e poderão demandar intervenções de manutenção corretiva inicial, em razão do seu estado de conservação e tempo de utilização.

1.5.5. A execução do serviço ocorrerá por conta e risco da concessionária, que será integralmente responsável pelos custos de implantação, operação, manutenção e gestão da atividade, sem ônus direto para a Concedente, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

1.5.6. No que se refere ao ciclo de vida da contratação, considera-se a implantação, operação contínua, manutenção e eventual substituição de equipamentos e componentes ao longo da execução contratual, devendo a concessionária garantir a continuidade, a segurança e a qualidade do serviço durante todo o período de vigência da concessão.

1.5.7. Especificação do objeto:

1.5.7.1. Do modelo de operação proposto:

1.5.7.2. Será cedido espaço no 1º pavimento do Centro de Convivência da Cidade Administrativa Presidente Tancredo de Almeida Neves, para implantação de restaurante na modalidade principal autosserviço (self-service) por quilograma, do tipo buffet.

1.5.7.3. Deverá ser oferecido, obrigatoriamente, o tipo de serviço, conforme abaixo:

I- Autosserviço, do tipo buffet, por quilograma. Nessa modalidade, o restaurante deve oferecer as refeições em rampas de autosserviço, tipo buffet. Esse deve conter, diariamente, no mínimo, os itens abaixo:

Tabela 1 - Quantidades mínimas de itens das refeições - autosserviço, buffet, por quilograma		
Item		Quantidade Mínima de Tipos
1	Saladas	8 tipos de saladas

2	Guarnições	5 tipos de guarnições
3	Arroz	2 tipos de arroz
4	Feijão	2 tipos de feijão
5	Carnes	4 opções de carne (mínimo 01 branca)
6	Frutas	4 opções de frutas
7	Sobremesas	2 tipos de sobremesas
8	Bebidas	5 tipos de bebidas (podem ser cobradas à parte)
9	Temperos	4 tipos de tempero (no mínimo 4 (quatro) opções, compreendendo molhos, condimentos e itens similares destinados à finalização das preparações pelos usuários.)

a) As refeições deverão ser produzidas no espaço concedido.

b) Os consumidores determinarão a variedade e quantidade de cada item a ser consumido nas refeições “prato” ou “embalagem para viagem”, que serão pesadas e cobradas de acordo com o preço do quilo.

c) O valor do quilo do autosserviço a ser cobrado pela CONCESSIONÁRIA será definido na licitação. Desta feita, esse será o critério de julgamento das propostas/lances, sendo que os licitantes deverão cadastrar o valor do KG a ser cobrado apenas por esse serviço no momento do cadastro da proposta e na sessão de lances.

1.5.7.3.1. Os cardápios deverão ser variados e deverão ser oferecidas aos usuários opções para dietas saudáveis, balanceadas e especiais. Os cardápios diários deverão ser enviados semanalmente ao gestor, ou agente designado, até às 12h (doze horas) da sexta-feira da semana anterior ao seu fornecimento, e qualquer alteração (inclusão ou exclusão de produto) deverá ser previamente e formalmente informada.

1.5.7.3.2. O cardápio, semanal, deverá, ainda, ser afixado em local visível no restaurante, de modo a garantir sua ampla divulgação aos usuários.

1.5.7.3.3. A CONCESSIONÁRIA deverá comercializar bebidas, como sucos, refrigerantes, água, etc., que poderão ser cobradas separadamente, com preços compatíveis com os praticados no mercado, sendo vedada, em qualquer hipótese, a comercialização de bebidas alcoólicas. Poderão, ainda, ser oferecidos outros itens relacionados ao ramo de alimentação, como bomboniere, picolés, sorvetes, entre outros.

1.5.7.3.3.1. O critério de julgamento da licitação aplica-se exclusivamente ao valor do quilograma da refeição ofertada na modalidade autosserviço (self-service por quilograma).

1.5.7.3.3.2. Os demais produtos e serviços comercializados pela CONCESSIONÁRIA, tais como bebidas, sobremesas, bomboniere, sorvetes, lanches e modalidades complementares de alimentação, não integram o critério de julgamento da licitação e poderão possuir precificação própria.

1.5.7.3.3.3. Os preços desses produtos e serviços deverão ser compatíveis com os praticados no mercado para estabelecimentos de padrão semelhante, podendo ser objeto de fiscalização pela CONCEDENTE sempre que constatados indícios de preços manifestamente excessivos ou incompatíveis com a realidade de mercado.

1.5.7.3.4. Poderão ser utilizados itens industrializados para compor o cardápio, entendidos como produtos alimentícios prontos ou semiacabados, produzidos por terceiros, tais como pães, massas, sobremesas, molhos, conservas e outros similares, desde que devidamente regularizados perante os órgãos sanitários competentes, acondicionados e rotulados conforme a legislação vigente, e que permitam rastreabilidade quanto à sua procedência, validade e condições de armazenamento.

II - Serviço Adicional - Modalidade Livre.

1.5.7.4. Adicionalmente à modalidade principal de prestação do serviço de alimentação coletiva, a CONCESSIONÁRIA deverá assegurar, obrigatoriamente, a oferta de ao menos uma modalidade adicional destinada ao fornecimento de refeições para almoço, com o objetivo de ampliar as opções disponíveis aos usuários da Cidade Administrativa.

1.5.7.5. A modalidade adicional deverá apresentar características diferenciadas em relação à modalidade principal, quanto ao padrão, qualidade, variedade, forma de apresentação ou proposta gastronômica, sendo vedada a simples reprodução da mesma oferta sem agregação de valor ao usuário.

1.5.7.6. Essa alternativa poderá compreender, exemplificativamente, serviços com padrão diferenciado, tais como self-service sem balança ou com balança, com conceito aprimorado (ex.: linha gourmet), buffet com opções de grelhados, prato feito, marmitex ou outras soluções equivalentes, desde que assegurada diferenciação perceptível ao usuário, seja em termos de proposta, experiência de consumo ou estrutura de oferta.

1.5.7.7. A implementação da modalidade adicional poderá ser realizada a qualquer momento, desde o início da execução contratual até o prazo máximo de 12 (doze) meses, contados da data de início da operação, devendo sua implantação ser previamente submetida à análise e aprovação expressa da CONCEDENTE.

1.5.7.8. A Concessionária poderá sugerir adequações no escopo do serviço, considerando seu entendimento sobre o público da Cidade Administrativa.

1.5.7.9. A modalidade adicional deverá ser concebida e operacionalizada de forma compatível com a infraestrutura disponível, a capacidade instalada do restaurante e a demanda dos usuários, sem prejuízo da execução adequada e contínua da modalidade principal estabelecida para a concessão.

1.5.7.10. A sua prestação deverá ocorrer de forma contínua durante toda a vigência contratual, sendo permitida a alteração da modalidade, desde que previamente comunicada e aprovada pela CONCEDENTE, vedada a interrupção do serviço sem que a nova modalidade esteja implementada e em pleno funcionamento, ressalvada a hipótese prevista no parágrafo seguinte.

1.5.7.10.1. Caso haja necessidade de alteração da modalidade adicional, a sua prestação poderá ser excepcionalmente interrompida pelo prazo máximo de até 30 (trinta) dias, desde que previamente justificada pela CONCESSIONÁRIA e formalmente aprovada pela CONCEDENTE, exclusivamente para fins de implementação das adequações necessárias.

1.5.7.10.1. O descumprimento das disposições relativas a modalidade adicional, inclusive quanto à sua implantação, operação, continuidade ou comunicação prévia de alterações, sujeitará a CONCESSIONÁRIA à aplicação das sanções administrativas previstas no contrato, sem prejuízo das demais medidas cabíveis.

1.5.7.11. Eventual alteração da modalidade complementar implantada deverá ser previamente comunicada à CONCEDENTE, ficando qualquer substituição condicionada à aprovação formal da Concedente, de modo a assegurar a continuidade da prestação do serviço complementar aos usuários da Cidade Administrativa.

1.5.8. Demais especificações do objeto:

1.5.8.1. Para ambos os serviços, a CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar embalagens descartáveis, sem custo adicional, apropriadas para o transporte de alimentos, sendo vedado o uso de materiais como alumínio, ferro, aço inox ou outros de natureza similar.

1.5.8.2. Em situações excepcionais devidamente justificadas, tais como emergências em saúde pública, calamidades públicas ou outras condições que impactem a operação regular do restaurante, a CONCESSIONÁRIA poderá, mediante prévia e expressa autorização da CONCEDENTE, promover adaptações temporárias no modelo de atendimento e na forma de disponibilização das refeições, desde que tais medidas não impliquem alteração do objeto da concessão. As adaptações permanecerão vigentes apenas durante o período necessário para enfrentar a situação excepcional que as motivou, devendo a CONCESSIONÁRIA restabelecer imediatamente o modelo regular de prestação dos serviços após a cessação das circunstâncias que justificaram sua adoção.

1.5.9. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES AO OBJETO:

1.5.10. Da área de concessão

1.5.10.1. Será cedido à CONCESSIONÁRIA o espaço localizado no 1º pavimento do Centro de Convivência da Cidade Administrativa, para fins de exploração dos serviços de alimentação.

1.5.10.2. A área a ser concedida possui cerca de 1.866 m² (um mil oitocentos e sessenta e seis metros quadrados), sendo aproximadamente 1.450 m² (um mil quatrocentos e cinquenta metros quadrados) destinados a áreas de salão, distribuídas em dois ambientes distintos para atendimento ao público em geral, não havendo restrição específica de acesso, e 416 m² (quatrocentos e dezesseis metros quadrados) correspondentes à cozinha de produção.

1.5.10.3. A área dispõe de sistemas de água, esgoto, ar condicionado, iluminação, exaustão e energia, ficando a cargo da CONCESSIONÁRIA todas as despesas decorrentes do uso destes.

1.5.10.3.1. Eventuais intervenções, adequações ou modificações nesses sistemas deverão ser integralmente custeadas pela CONCESSIONÁRIA, dependerão de prévia análise e aprovação expressa da CONCEDENTE e deverão observar as condições da infraestrutura já instalada no local.

1.5.10.4. O layout da área a ser concedida consta no documento ANEXO "A" 141274876.

1.5.11. Do Centro de Convivência

1.5.12. Denomina-se como “Centro de Convivência” o edifício em formato circular do complexo Cidade Administrativa Presidente Tancredo de Almeida Neves, composto por 03 (três) pavimentos, sendo: 01 (um) subsolo; 01 (um) térreo; 01 (um) pavimento superior, totalizando aproximadamente 9.300 m² (nove mil e trezentos mil metros quadrados) de área construída. Essa edificação é interligada aos Prédios Minas e Gerais por meio de um túnel no subsolo, possuindo também acesso de usuários pela portaria principal no térreo. Esse prédio concentra serviços de comércio e de alimentação, sendo de livre acesso ao público em geral, em dias úteis, de segunda-feira a sexta-feira, de 7h (sete horas) às 19h (dezenove horas).

1.5.13. Existem atualmente outras operações de alimentação disponíveis para os trabalhadores da Cidade Administrativa nas demais áreas do Centro de Convivência, bem como os espaços nos 9º (nonos) andares dos prédios Minas e Gerais. Essas referidas operações estão em áreas/espaços que são concedidos para exploração comercial, não estando contemplados pelo objeto da presente concessão.

1.5.14. Do seguro

1.5.14.1. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar seguro contra riscos diversos, com cobertura mínima para eventos de maior gravidade, como incêndio e danos relevantes aos bens públicos disponibilizados.

1.5.14.2. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar à CONCEDENTE, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado da data da assinatura do CONTRATO, seguro que garanta todos os bens a serem entregues a sua guarda (seguro Contra Riscos Diversos)

1.5.14.3. A exigência do seguro visa resguardar o patrimônio público sem impor custos excessivos à contratação, considerando a necessidade de manutenção da modicidade dos preços praticados ao usuário final.

1.5.14.4. O seguro deverá ser mantido vigente durante toda a execução contratual.

1.5.15. Dos reajustes

1.5.15.1. Decorrido o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contado da data do orçamento estimado, os preços poderão ser reajustados mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, ou outro índice que venha a substituí-lo, observadas as disposições legais e regulamentares aplicáveis.

1.5.15.2. O reajuste será formalizado por meio de apostilamento, nos termos do art. 136 da Lei nº 14.133/2021.

1.5.15.3. O direito ao reajuste deverá ser solicitado pela concessionária, podendo ser exercido a partir do cumprimento do interstício mínimo de 12 (doze) meses, sendo aplicado o índice acumulado no período correspondente.

1.5.15.4. Nos reajustes subsequentes, o interstício mínimo de 12 (doze) meses será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste concedido.

1.5.15.5. Considerando a natureza do serviço e o atendimento direto ao público, eventual reajuste do preço do quilograma das refeições deverá ser previamente comunicado à Concedente e amplamente divulgado aos usuários, de forma clara e acessível.

1.5.16. Outros Serviços

1.5.16.1. A CONCESSIONÁRIA poderá executar outros serviços de alimentação no restaurante como café da manhã, jantar, lanchonete, cafés, serviço de buffet tipo festa, etc., além de outras operações para almoço, desde que o objeto deste Termo de Referência não seja prejudicado e que todas as suas disposições sejam respeitadas.

1.5.17. Da implantação do sistema de faturamento integrado a catracas eletrônicas.

1.5.17.1. A fim de garantir a regularidade da apuração do faturamento bruto mensal e, com isso, o adequado repasse à concedente, a CONCESSIONÁRIA deverá implantar sistema de automação comercial que possibilite gerenciar o faturamento e a cobrança eletrônicos dos usuários. Deverá ainda instalar catraca na saída do estabelecimento, a qual deverá estar integrada ao sistema, com controle de consumo (de caixa) e de acesso (entrada e saída) por meio de comandas eletrônicas.

1.5.17.2. O sistema a ser implantado deverá possuir módulo que possibilite o atendimento e a gestão do consumo dos usuários por meio de comandas eletrônicas. Portanto, a entrada e a saída dos usuários ao restaurante deverão estar vinculadas à comanda. Ou seja, todos os usuários somente terão acesso ao restaurante após a retirada da comanda eletrônica, a qual servirá para o lançamento de seu consumo interno, bem como só poderão sair do estabelecimento mediante a apresentação e o recolhimento de sua comanda eletrônica devidamente quitada caso haja consumo no estabelecimento.

1.5.17.3. Todo o controle de consumo no restaurante (incluindo bebidas e outros) deverá se dar, EXCLUSIVAMENTE, por meio de comandas eletrônicas integradas ao sistema de faturamento e à(s) catraca(s).

1.5.17.4. Deverão ser instaladas quantas catracas forem necessárias para garantir o adequado fluxo do restaurante, a fim de evitar filas e aglomerações.

1.5.17.5. Caso seja necessário, a CONCESSIONÁRIA deverá adquirir também outros equipamentos como balanças, terminais de lançamento de consumo e impressoras que possibilitem a integração ao sistema de automação comercial e, com isso, o adequado controle de consumo e acesso ao restaurante, conforme solicitado pela CONCEDENTE.

1.5.17.6. O sistema deverá ser totalmente integrado à Secretaria de Estado de Fazenda – SEF, passível de auditoria por parte da CONCEDENTE e observar a legislação vigente (em especial a Resolução nº 5874, de 28/01/2025 que estabelece obrigatoriedade de emissão da Nota Fiscal de Consumidor Eletrônica - NFC-e).

1.5.17.7. O sistema de automação comercial deverá ter módulo gerencial, que possibilite a geração de relatórios. Com as informações presentes nesse módulo, deverão ser gerados, no mínimo, os seguintes relatórios: a) número de usuários por dia, mês; b) ticket médio de consumo por período determinado; c) faturamento bruto mensal. Sempre que necessário, a CONCEDENTE poderá solicitar tais relatório à CONCESSIONÁRIA, a ser entregue em prazo acordado entre as partes.

1.5.17.8. Todos os custos com a aquisição e implantação correrão sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

1.5.17.9. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar o período de transição deste Termo de Referência para implantar, configurar, integrar e testar o sistema de automação comercial, as comandas eletrônicas, as catracas eletrônicas e os demais equipamentos necessários ao controle de acesso, consumo e faturamento do estabelecimento. A implantação deverá ser concluída em prazo máximo e improrrogável de 30 (trinta) dias, contado do início da vigência contratual, devendo todos os sistemas e equipamentos estar plenamente operacionais e em condições de uso na data de início da operação do restaurante.

1.5.17.10. Sempre que solicitado pela CONCEDENTE, a concessionária deverá dar acesso ao sistema de faturamento para fins de verificação dos relatórios e auditoria.

1.5.18. Das Pesquisas de Satisfação

1.5.18.1. A CONCEDENTE realizará pesquisas Quadrimestralmente para avaliar a satisfação dos consumidores em relação aos serviços prestados pelo restaurante, que serão utilizadas na apuração do Nível de Serviço e poderão gerar ajustes mensais, de acordo com o Indicador definido no item 5.8.3.1.

1.5.18.1.1. As pesquisas de satisfação serão amplamente divulgadas e realizadas por meio eletrônico, físico ou por qualquer outro instrumento definido pela CONCEDENTE, observadas as características operacionais do restaurante e do público atendido.

1.5.18.1.2. A pesquisa deverá ser disponibilizada aos usuários do restaurante por período e em condições que possibilitem participação ampla e adequada do público atendido.

1.5.18.1.3. A CONCEDENTE adotará procedimentos destinados a mitigar a ocorrência de respostas inconsistentes ou manifestamente incompatíveis com os objetivos da pesquisa, podendo desconsiderar registros que apresentem indícios de duplicidade ou irregularidade.

1.5.18.1.4. A consolidação dos resultados será realizada pela CONCEDENTE, que registrará a metodologia utilizada e manterá os elementos necessários à rastreabilidade e à verificação dos resultados obtidos.

1.5.18.1.5. Os resultados da pesquisa serão formalizados em relatório contendo, no mínimo, o período de realização, a quantidade de respostas consideradas válidas e os percentuais apurados para cada item avaliado.

1.5.18.2. Na hipótese de identificação de inconformidades na prestação dos serviços, seja por meio de pesquisas de satisfação dos usuários ou por apontamentos da fiscalização, a CONCESSIONÁRIA deverá elaborar e implementar Plano de Melhorias, no prazo a ser definido pela CONCEDENTE, ficando sua execução sujeita à fiscalização e acompanhamento.

1.5.18.2.1. O Plano de Melhorias deverá conter, no mínimo:

I – a identificação dos principais pontos de melhoria ou inconformidades identificados;

II – a descrição das ações a serem adotadas para correção ou aprimoramento dos serviços, de forma compatível com cada situação identificada;

III – o prazo estimado para implementação das medidas.

1.5.18.3. A execução do Plano de Melhorias será acompanhada pela CONCEDENTE, que poderá solicitar ajustes ou complementações, quando necessário.

1.5.19. **Das formas de pagamento dos clientes**

1.5.19.1. A tabela de preços de todos os produtos e do valor do quilo deverá ser afixada em local visível, sendo vedada a inclusão de taxas nos preços da tabela ou sua cobrança à parte.

1.5.19.2. Os pagamentos relativos aos serviços de alimentação serão realizados diretamente pelos clientes, não havendo qualquer vínculo e/ou intermediação da CONCEDENTE nesta operação.

1.5.19.3. A CONCESSIONÁRIA deverá oferecer diversas modalidades de pagamento, sendo no mínimo: dinheiro, cartão, PIX e vale-alimentação, devendo ser disponibilizados os sistemas das principais bandeiras utilizadas no mercado, ficando vedada qualquer cobrança de taxa em função da utilização dos meios de pagamento.

1.5.19.4. A CONCESSIONÁRIA deverá emitir cupom/nota fiscal para toda venda realizada no estabelecimento.

1.5.19.4.1. **Dos conceitos econômico-financeiros da contratação**

Para fins deste Termo de Referência, adotam-se as seguintes definições:

I. Preço do quilograma da refeição: valor unitário, expresso em reais por quilograma (R\$/kg), aplicável exclusivamente à modalidade autosserviço (self-service por quilograma), utilizado como critério de julgamento da licitação e cobrado diretamente dos usuários nessa modalidade.

II. Faturamento bruto: totalidade das receitas auferidas pela CONCESSIONÁRIA em razão da exploração econômica do espaço concedido, compreendendo a comercialização de refeições, bebidas e demais produtos ou serviços ofertados aos usuários.

III. Percentual de repasse: percentual incidente sobre o faturamento bruto devido pela CONCESSIONÁRIA à CONCEDENTE a título de contraprestação pela concessão onerosa de uso do espaço público.

IV. Valor estimado da contratação: valor projetado para fins de planejamento da contratação, instrução processual e definição dos requisitos de habilitação econômico-financeira, não se confundindo com o preço do quilograma nem com o valor efetivamente faturado durante a execução contratual.

1.5.20. **Legislação e Normas Aplicáveis**

1.5.20.1. A CONCESSIONÁRIA deverá cumprir toda a legislação municipal, estadual e federal vigente e superveniente aplicável ao objeto, incluindo aquelas decorrentes de emergências em saúde pública, bem como as normas sanitárias, de vigilância sanitária, segurança alimentar, saúde pública, segurança e saúde do trabalho e demais disposições relativas à concessão de uso de bem público.

1.5.20.2. Em especial, deverão ser observadas a Resolução da Diretoria Colegiada ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, a Resolução da Diretoria Colegiada ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002, a Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997, a Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018, a Lei Estadual nº 14.130, de 19 de dezembro de 2001, o Decreto Estadual nº 47.998, de 1º de julho de 2020 e as Instruções Técnicas do Corpo de Bombeiros Militar de Minas Gerais aplicáveis à prevenção e ao combate a incêndio e pânico, bem como suas respectivas alterações e atualizações, sem prejuízo do cumprimento das demais normas vigentes e supervenientes aplicáveis ao objeto.

1.5.20.3. A CONCESSIONÁRIA deverá assegurar condições adequadas de preparo, armazenamento, manipulação, comercialização e distribuição dos alimentos, observando os padrões de higiene, limpeza, segurança alimentar e atendimento aos usuários previstos na legislação sanitária aplicável.

1.5.20.4. A CONCESSIONÁRIA deverá observar os requisitos de acessibilidade, organização, higiene, segurança e conservação do ambiente, assegurando condições adequadas de acesso, circulação e utilização do espaço por pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida, em conformidade com a Lei Federal nº 13.146/2015 (Estatuto da Pessoa com Deficiência) e demais normas aplicáveis.

1.5.21. **Demais informações sobre a execução do objeto.**

1.5.21.1. A CONCESSIONÁRIA poderá definir o layout da área de concessão para a operação do restaurante e realizar a ambientação para viabilizar um melhor fluxo de pessoas no espaço, mediante aprovação da CONCEDENTE. As adaptações de layout deverão sempre considerar as limitações estruturais do ambiente quanto aos sistemas elétrico, mecânico (ar condicionado e ventilação mecânica), hidrossanitário e de prevenção e combate a incêndio.

1.5.21.2. As manutenções, adaptações e modificações da área concedida serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA assim como todo o ônus decorrente de sua execução, sendo exigido, no entanto, a prévia análise e autorização do projeto executivo pela área técnica da CONCEDENTE.

1.5.21.3. Serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA os balcões de distribuição, todos os utensílios de cozinha, lanchonete

e restaurantes, tais como: pratos, travessas, “rechauds”, talheres, copos, xícaras, galheteiro, jogos americanos, guardanapos, bandejas, paliteiros, embalagens descartáveis e outros equipamentos que se julgue necessários ao perfeito funcionamento do serviço.

1.5.21.4. A quantidade de pratos e talheres deverá ser suficiente para atender aos usuários do restaurante, durante o horário de almoço, de forma a não haver espera na reposição dos mesmos.

1.5.21.5. Os talheres e guardanapos deverão ser acondicionados em embalagens descartáveis e em local de fácil acesso.

1.5.21.6. Caso opte por utilizar jogos de toalha de mesa, esses deverão ser de material que permita a higienização imediata após a sua utilização.

1.5.21.7. Todas as preparações expostas no balcão de distribuição deverão ser identificadas por meio de placas, etiquetas ou similares.

1.5.21.8. A CONCESSIONÁRIA deverá contratar quantos nutricionistas foram necessários, observando o quantitativo previsto na Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018, que deverão supervisionar diariamente e, em todos os horários, a produção das refeições de acordo com a Portaria nº 1.428, de 26/11/93, do Ministério da Saúde.

1.5.21.9.

1.5.21.10. Todos os documentos listados no Cronograma de Entrega de documentação deste Termo de Referência são documentos pertinentes aos controles e registros referentes ao serviço de alimentação, que deverão ser entregues conforme definido no cronograma de entregas ao gestor do CONTRATO ou pessoa designada pela Concedente.

1.5.21.11. A não entrega ou entrega fora do prazo pré-estabelecido no cronograma, sem a devida justificativa, de algum produto será considerada inadimplemento contratual sujeito às sanções previstas neste Termo de Referência.

1.5.21.12. Segue abaixo cronograma de entrega de documentação:

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE DOCUMENTAÇÃO		
Produto	Periodicidade	Mês de Entrega
Seguro Contra Riscos Diversos	Anual	Início da operação e renovação anual
PPRA (Programa de Prevenção de riscos ambientais)	Anual	Até 30 dias do início da operação e renovação anual
PCMSO (Programa de controle médico de saúde operacional)	Anual	Até 30 dias do início da operação e renovação anual
SEESMT (Serviços especializados em engenharia de segurança e em medicina do trabalho)	Anual	Até 30 dias do início da operação e renovação anual
Livro da CIPA (Comissão interna de prevenção de acidentes)	Anual	Até 60 dias do início da operação e renovação anual
Certificado de calibração das balanças	Anual	Início da operação e renovação anual
Certidão de registro e quitação do CRN (Conselho Regional de Nutrição)	Anual	Até 60 dias do início da operação e renovação anual
Cronograma de treinamento	Anual	Até 30 dias do início da operação e renovação anual
Lista de treinamento	Mensal	Até 30 dias do início da operação e posteriormente mensal
Alvará Sanitário	Anual	Início da operação e renovação anual
Alvará de funcionamento	Anual	Início da operação e renovação anual
Relatório de análise microbiológica das amostras de um cardápio executado	Trimestral	Até 60 dias do início da operação e renovação trimestral
Relatório de análise da água usada no preparo dos alimentos	Trimestral	Até 60 dias do início da operação e renovação trimestral
Registro de controle de temperatura de equipamento	Mensal	Até 60 dias do início da operação e posteriormente mensal
Registro de controle de temperatura das preparações	Mensal	Até 60 dias do início da operação e posteriormente mensal
Registro de troca de óleo de fritura	Mensal	Até 60 dias do início da operação e posteriormente mensal
Comprovante de manutenções preventivas e corretivas nos equipamentos cedidos pelo Estado	Mensal	Até 60 dias do início da operação e posteriormente mensal
Cardápio	Semanal	Início da operação e posteriormente semanal

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação tem por finalidade assegurar a continuidade da prestação de serviços de alimentação coletiva no âmbito da Cidade Administrativa Presidente Tancredo de Almeida Neves, considerando o elevado fluxo diário de usuários no complexo, estimado em aproximadamente 10.000 (dez mil) pessoas, entre servidores, colaboradores, prestadores de serviço e visitantes.

2.2. O último concessionário que operou o restaurante, comercializava, em média, 1.250 (mil duzentas e cinquenta) refeições por dia. Tal volume evidencia que a condução e a operação do empreendimento demandam conhecimento técnico e experiência comprovada, envolvendo a gestão integrada de pessoal, controle de estoques, planejamento do giro de alimentos, observância rigorosa das normas sanitárias e atendimento às demais particularidades inerentes à complexidade da atividade.

2.3. A disponibilização de estrutura adequada de alimentação no local revela-se essencial ao funcionamento regular das atividades administrativas, contribuindo para a permanência dos usuários no complexo ao longo da jornada de trabalho, para a racionalização do tempo destinado às refeições e para a redução de deslocamentos externos.

2.4. A solução adotada, conforme analisado no Estudo Técnico Preliminar – ETP, consiste na concessão onerosa de uso de espaço público para exploração de serviço de alimentação coletiva, no modelo de restaurante do tipo autosserviço (self-service) por

quilograma, por se tratar da alternativa que apresenta maior aderência ao perfil da demanda, à capacidade operacional do espaço e à necessidade de atendimento ágil e contínuo aos usuários.

2.5. O modelo autosserviço (self-service) por quilograma possibilita maior flexibilidade na escolha dos alimentos, otimização do fluxo de atendimento, especialmente nos horários de pico, e melhor adequação à diversidade de preferências dos usuários, além de contribuir para maior eficiência no controle operacional e no acompanhamento do faturamento da concessionária.

2.6. A contratação também contribui diretamente para o bem-estar dos usuários, para a melhoria das condições de trabalho e para o aumento da eficiência administrativa, ao proporcionar solução estruturada de alimentação compatível com a demanda existente no complexo.

2.7. Adicionalmente, a adoção do modelo de concessão onerosa permite à Concedente viabilizar a prestação do serviço sem a necessidade de investimento direto, transferindo à iniciativa privada os ônus relacionados à implantação, operação e gestão do serviço, ao mesmo tempo em que assegura retorno financeiro ao erário, observados os parâmetros contratuais estabelecidos.

2.8. Destaca-se, ainda, que o modelo proposto permite à Concedente exercer controle e fiscalização sobre a qualidade dos serviços prestados, os preços praticados e o faturamento da concessionária, inclusive por meio de sistemas integrados de controle de acesso e consumo, garantindo maior transparência e segurança na execução contratual.

2.9. A ausência da contratação implicaria a descontinuidade na prestação do serviço de alimentação, gerando impactos diretos aos usuários da Cidade Administrativa, tais como aumento de deslocamentos externos, perda de produtividade, desorganização da rotina de trabalho e redução das condições adequadas de permanência no ambiente institucional.

2.10. Além disso, a inexistência de solução estruturada de alimentação no interior do complexo tende a sobrecarregar os demais estabelecimentos existentes, os quais não possuem capacidade para absorver a demanda atualmente atendida pelo restaurante principal.

2.11. A contratação deve priorizar a proposta mais vantajosa sob o aspecto econômico, garantindo a oferta de alimentação coletiva de qualidade a preços acessíveis. Sua ausência comprometerá a continuidade do serviço, com impactos no funcionamento da Cidade Administrativa e na eficiência das atividades.

2.12. Dessa forma, a contratação se mostra necessária, adequada e alinhada ao interesse público, atendendo aos princípios da eficiência, economicidade e continuidade dos serviços públicos, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

2.12.1. Do consumo de refeições

2.12.1.1. A operação atual do restaurante instalado na Cidade Administrativa registra, uma média aproximada de 1.250 (mil e duzentas e cinquenta) refeições comercializadas por dia.

2.12.1.2. A Cidade Administrativa apresenta um fluxo médio diário estimado em 10.000 (dez mil) usuários, considerando o cenário atual de ocupação associado à implementação do regime de teletrabalho parcial, regulamentado pelo Decreto nº 48.275, de 2021, e pela Resolução SEPLAG nº 069, de 2025, que estabelecem a obrigatoriedade mínima de 03 (três) dias de trabalho presencial por semana.

2.12.1.3. A Cidade Administrativa possui horário de funcionamento compreendido entre 07h00 e 20h00, período durante o qual há circulação contínua de servidores, colaboradores e visitantes, com variação de intensidade ao longo do dia.

2.12.1.4. A concentração da demanda pelos serviços de alimentação ocorre no intervalo destinado ao almoço, compreendido entre 11h00 e 14h00.

2.12.1.5. A quantidade de refeições servidas poderá variar em função da qualidade do serviço ofertado, do atendimento, das condições de funcionamento e ocupação da Cidade Administrativa.

2.12.1.6. A indicação deste quantitativo médio não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da CONCEDENTE;

2.12.1.7. A CONCEDENTE em nenhuma hipótese poderá ser responsabilizada por variações na quantidade de refeições a serem servidas pela CONCESSIONÁRIA.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos da contratação decorrem da necessidade de disponibilização de serviços de alimentação no Centro de Convivência da Cidade Administrativa, devendo contemplar as condições mínimas necessárias à adequada execução contratual, sem restrição indevida à competitividade, observadas as especificações, exigências e condições estabelecidas nos demais itens deste Termo de Referência.

3.1. Da Participação de Consórcios:

3.1.1. Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio.

3.2. Da Participação de Cooperativa:

3.2.1. Não será permitida a participação de sociedades cooperativas.

3.3. Da Subcontratação:

3.3.1. Não será admitida a subcontratação parcial ou total do objeto contratual.

3.4. Da Sustentabilidade:

3.4.1. Devem ser observados os seguintes critérios e práticas de sustentabilidade:

3.4.1.1. A prestação do serviço de alimentação coletiva envolve atividades que podem gerar impactos ambientais, especialmente em razão da manipulação de alimentos, do consumo de recursos naturais e da geração de resíduos. Nesse contexto, deverão ser observados critérios e práticas de sustentabilidade em conformidade com o Decreto Estadual nº 48.938, de 07 de novembro de 2024, e demais normas aplicáveis, considerando as dimensões ambiental, social, econômica e cultural da prestação do serviço, nos termos do art. 4º do referido Decreto.

3.4.1.2. Os critérios e práticas de sustentabilidade deverão ser observados na gestão do contrato, especialmente no cumprimento das obrigações da CONCESSIONÁRIA, conforme o art. 2º do Decreto Estadual nº 48.938, de 2024, bem como em observância ao [Guia Nacional de Contratações Sustentáveis](#), da Advocacia-Geral da União, naquilo que for compatível com o objeto da contratação, sem prejuízo das demais normas e diretrizes aplicáveis.

3.4.1.2.1. Foram identificados os seguintes potenciais impactos ambientais associados à operação:

- a) geração de resíduos sólidos orgânicos e recicláveis, decorrentes das atividades de preparo e consumo de alimentos;
- b) geração de resíduos especiais, como óleo de fritura, cujo descarte inadequado pode causar danos ao meio ambiente, especialmente aos recursos hídricos;
- c) consumo de recursos naturais, notadamente água e energia elétrica, inerente à operação de cozinhas industriais;
- d) geração de efluentes líquidos provenientes das atividades de preparo de alimentos, higienização de utensílios e limpeza das instalações;
- e) utilização de equipamentos e insumos com potenciais impactos associados ao seu consumo, manutenção e descarte ao final da vida útil.

3.4.1.2.2. Tais impactos são inerentes à natureza do serviço e não constituem impedimento à contratação, desde que adequadamente gerenciados. Para tanto, a CONCESSIONÁRIA deverá adotar, no mínimo, as seguintes práticas de mitigação e sustentabilidade:

I — Uso racional de água e energia

Adotar medidas de controle de consumo, incluindo desligamento de equipamentos fora de uso e manutenção preventiva, mantendo registros internos ou evidências operacionais que demonstrem boas práticas de uso racional.

II — Gestão de resíduos sólidos

Realizar a segregação dos resíduos gerados, com acondicionamento adequado e destinação conforme as normas vigentes, as diretrizes de coleta seletiva adotadas pela Concedente, a Lei Federal nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos) e a Lei Estadual nº 18.031/2009 (Política Estadual de Resíduos Sólidos), observando, quando aplicável, as exigências de logística reversa. Deverá ser dada prioridade a produtos reciclados e recicláveis, em conformidade com o art. 7º, XI, da Lei Federal nº 12.305/2010 e suas atualizações.

A fiscalização poderá solicitar evidências da segregação e destinação dos resíduos gerados, sempre que julgar necessário.

III — Destinação de resíduos especiais

Destinar adequadamente o óleo de fritura e demais resíduos especiais por meio de empresas devidamente licenciadas ou programas de reaproveitamento, sendo vedado o descarte em redes de esgoto ou no meio ambiente.

A destinação do óleo de fritura e demais resíduos especiais deverá ser comprovada mediante apresentação de certificados de coleta, manifestos de transporte, notas fiscais ou outros documentos emitidos por empresa legalmente habilitada

IV — Controle de desperdício de alimentos

Implementar controle de produção e sobras, com monitoramento periódico, podendo ser exigida pela fiscalização a apresentação de registros simplificados de controle de desperdício.

V — Materiais e insumos

Priorizar o uso de embalagens e utensílios recicláveis ou biodegradáveis, quando tecnicamente viável, sendo vedada a utilização indiscriminada de materiais descartáveis sem justificativa operacional.

VI — Manutenção de equipamentos

Realizar manutenção preventiva e corretiva periódica dos equipamentos utilizados, garantindo eficiência energética, segurança sanitária e redução de impactos associados ao consumo excessivo de recursos.

VII — Condições de trabalho

Observar as normas de saúde, segurança e higiene no trabalho, garantindo condições adequadas aos trabalhadores envolvidos na execução do serviço, em atenção à dimensão social da sustentabilidade.

VIII — Comprovação

O atendimento aos critérios de sustentabilidade será verificado pela fiscalização contratual, nos termos do art. 7º do Decreto Estadual nº 48.938, de 2024, por meio de um ou mais dos seguintes meios:

- inspeções in loco e análise de rotinas operacionais;
- registros internos de controle apresentados pela CONCESSIONÁRIA;
- certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada;
- outros meios idôneos definidos pela fiscalização.

3.5. Da Indicação de Marcas ou Modelos:

3.5.1. Não serão exigidas marcas ou modelos específicos para a contratação.

3.6. Da Vedação de Utilização de Marca ou Modelo:

3.6.1. Não haverá vedação de marca/modelo na presente contratação.

3.7. Da Exigência de Carta de Solidariedade:

3.7.1. Não será exigida a apresentação de carta de solidariedade na presente contratação.

3.8. Da Garantia da Contratação:

3.8.1. Não será exigida garantia da contratação para este objeto.

3.9. Da Vistoria:

3.10. Para fins deste instrumento, distinguem-se duas modalidades de vistoria: (i) vistoria prévia para participação no procedimento licitatório e (ii) vistoria para início da execução contratual.

I – Da vistoria prévia (fase licitatória):

3.10.1. A vistoria prévia do local de execução dos serviços é considerada necessária para o pleno conhecimento das condições e peculiaridades do objeto, sendo assegurado ao fornecedor interessado o direito de sua realização.

3.10.2. A vistoria poderá ser substituída por declaração formal do fornecedor, assinada por seu responsável técnico, de que possui pleno conhecimento das condições locais e das peculiaridades da contratação.

3.10.3. A não realização da vistoria prévia ou a não apresentação da referida declaração acarretará a inabilitação do fornecedor no procedimento licitatório.

3.10.4. O fornecedor que desejar realizar a vistoria deverá agendar previamente data e horário, com antecedência mínima de até 02 (dois) dias antes da abertura do procedimento de contratação, por meio do e-mail alimentacao@planejamento.mg.gov.br. A vistoria será realizada em dias úteis, no período de 08h às 16h, e será acompanhada por servidor designado pela CONCEDENTE, sendo vedada a realização simultânea por mais de um fornecedor.

II – Da vistoria para início da execução contratual:

3.11. Antes do início da execução contratual, será realizada vistoria conjunta entre a CONCEDENTE e a CONCESSIONÁRIA, destinada à verificação das condições do espaço físico, das instalações, dos equipamentos, mobiliários e demais bens eventualmente disponibilizados para a execução do objeto.

3.12. O resultado da vistoria será formalizado por meio de Termo Circunstanciado de Entrega e Recebimento de Bens, assinado pelas partes, que deverá conter, quando aplicável:

I - identificação do bem e respectivo número patrimonial; descrição, marca, modelo e demais características relevantes;

II - estado de conservação, podendo ser utilizada a classificação prevista no art. 55 do Decreto Estadual nº 45.242/2009 (novo, bom, regular, péssimo ou sucata);

III - condições de funcionamento, registro de avarias, restrições de uso, componentes ausentes ou quaisquer inconformidades identificadas;

IV - registro fotográfico ou outros elementos comprobatórios julgados necessários pela CONCEDENTE.

3.12.1. O Termo Circunstanciado constituirá referência objetiva para a gestão patrimonial dos bens disponibilizados, para a definição das responsabilidades de guarda e conservação pela CONCESSIONÁRIA e para a aferição das condições de devolução ao término da contratação.

3.12.2. A realização da vistoria de entrega à futura CONCESSIONÁRIA não substitui a verificação, pela CONCEDENTE, das condições de devolução dos bens pela atual contratada, permanecendo sob responsabilidade da Administração a adoção das providências patrimoniais cabíveis relativamente a eventuais danos ou divergências constatadas.

4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1. Do Prazo e das Condições da Prestação do Serviço:

4.2. O prazo para início das atividades pela CONCESSIONÁRIA observará o disposto no item 4.6.3 deste Termo de Referência.

4.3. O prazo para início das atividades pela nova CONCESSIONÁRIA será definido neste Termo de Referência e contado a partir da emissão da vigência contratual, devendo ser compatível com as adequações necessárias à plena operacionalização do serviço.

4.4. Considerando a existência de operação em funcionamento no local e o encerramento do contrato vigente previsto para 17 de janeiro de 2027, a transição contratual deverá ser planejada de modo a assegurar a continuidade do serviço aos usuários.

4.5. A implantação e início da operação ocorrerão às expensas da CONCESSIONÁRIA, incluindo eventuais adequações de layout, ambientação e instalação de equipamentos, mediante prévia aprovação da Concedente.

4.5.1. A execução do serviço compreenderá as seguintes etapas:

a) Implantação operacional:

Compreende as atividades necessárias ao início da prestação dos serviços, incluindo adequações físicas e operacionais, instalação e organização de equipamentos, testes operacionais, mobilização de equipe e demais providências relacionadas à transição contratual.

b) Operação do restaurante:

Consiste na prestação contínua dos serviços de alimentação coletiva, mediante preparo, manipulação, distribuição e comercialização de refeições aos usuários da Cidade Administrativa.

4.5.2. A prestação do serviço deverá observar, no mínimo:

- funcionamento regular do restaurante nos horários definidos pela Concedente;
- preparo e reposição contínua dos alimentos durante o período de funcionamento;
- atendimento adequado à demanda de usuários;
- manutenção das condições de higiene, limpeza, conservação e organização do ambiente;
- cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis;
- utilização de sistemas informatizados de controle de acesso, consumo e faturamento, quando aplicável.

4.5.3. **Das condições para o início dos serviços**

4.5.3.1. A CONCESSIONÁRIA terá o prazo máximo de 30 (trinta) dias para iniciar a prestação do serviço, a contar da vigência do contrato.

4.5.3.2. A instalação/operação do restaurante correrá às expensas da CONCESSIONÁRIA, incluindo as eventuais obras de adequação, ambientação, alteração estrutural e de layout para funcionamento das atividades, devendo ser previamente solicitadas à CONCEDENTE, em documento que contenha informações das alterações pretendidas, cronograma, projeto executivo, dentre outros, para análise e autorização da área técnica da CONCEDENTE.

4.6. **Do Local e Horário da Prestação do Serviço:**

4.6.1. Os serviços deverão ser prestados no seguinte endereço: 1º andar, Centro de Convivência da Cidade Administrativa Presidente Tancredo de Almeida Neves, situada na Rodovia Papa João Paulo II, nº 4.001, Serra Verde, Belo Horizonte, Minas Gerais, no horário de entre 11h (onze horas) e 14h30 (quatorze horas e trinta minutos) nos dias úteis.

4.6.1.1. Em dias de ponto facultativo o funcionamento ocorrerá a critério da CONCESSIONÁRIA, mediante formalização junto à CONCEDENTE com antecedência mínima de 2 (dois) dias úteis.

4.6.2. Os procedimentos de carga, descarga e retirada de lixo deverão ocorrer em área reservada, de acordo com os seguintes horários:

- a) Abastecimento de insumos: de 7hs (sete horas) às 11hs (onze horas) e de 14h (quatorze horas) às 18hs (dezoito horas);
b) Retirada de lixo: de 2ª a 5ª feira de 15h30min às 16h e na 6ª feira de 14h30 às 15h;

4.6.3. Serviços a serem executados aos finais de semana devem ser previamente agendados e autorizados pela CONCEDENTE.

4.7. **Dos Materiais a Serem Disponibilizados:**

4.7.1. Para a execução do objeto, serão disponibilizados pela CONCEDENTE os equipamentos e mobiliários existentes no espaço concedido, conforme relação constante neste Termo de Referência, os quais poderão ser utilizados pela CONCESSIONÁRIA na operação do serviço.

4.7.2. Caberá à CONCESSIONÁRIA a responsabilidade pela adequada utilização, conservação, manutenção e, quando necessário, substituição dos bens utilizados na operação, nos termos deste Termo de Referência.

4.7.3. A aquisição e disponibilização dos demais materiais de consumo, utensílios, equipamentos complementares e insumos necessários à execução dos serviços, incluindo todos aqueles indispensáveis à plena operação e não expressamente disponibilizados pela CONCEDENTE neste Termo de Referência, serão de responsabilidade exclusiva da CONCESSIONÁRIA.

4.7.3.1. Para a operação do restaurante serão disponibilizados pela CONCEDENTE, mobiliários e equipamentos de cozinha, conforme relação abaixo. Todos os equipamentos cedidos poderão ser vistoriados pelas licitantes no momento da visita técnica para avaliação dos investimentos necessários. Os itens serão concedidos no estado em que se encontram, não cabendo à concedente quaisquer tipos de adequação ou manutenção.

Considerando os equipamentos em funcionamento atualmente

ITEM MATERIAL	QTDE
ANTECÂMARA FRIGORÍFICA	1
BALANÇA ELETRÔNICA	1
BALCÃO REFRIGERADOR HORIZONTAL	10
BALCÃO TÉRMICO (ESTUFA)	1
CÂMARA FRIGORÍFICA (lavagem de pratos)	1
CÂMARA FRIGORÍFICA PARA CONGELADOS	1
CÂMARA FRIGORÍFICA PARA LIXO REFRIGERADO	1
CÂMARA FRIGORÍFICA PARA RESFRIADOS	1
CARRO PARA TRANSPORTE DE RECIPIENTES GN	2
COIFA PARA COZINHA INDUSTRIAL	4

CONJUNTO MOBILIÁRIO COMPOSTO POR 1 MESA e 4 CADEIRAS	130
MESA INDUSTRIAL COM 1 CUBA À DIREITA	3
MESA INDUSTRIAL COM 1 CUBA À ESQUERDA	2
MESA INDUSTRIAL COM 2 CUBAS À ESQUERDA E FDP À DIREITA	1
MESA INDUSTRIAL LISA	3
PASS-THROUGH PARA COZINHA INDUSTRIAL - TIPO REFRIGERADO	1
PASS-THROUGH PARA COZINHA INDUSTRIAL - TIPO AQUECIDO	1
BALCÃO REFRIGERADO - PISTA FRIA (APENAS PARTE SUPERIOR)	10
BALCÃO TÉRMICO - PISTA QUENTE (APENAS PARTE SUPERIOR)	6
PRATELEIRA PARA ESTOCAGEM	20

4.7.3.2. Todos os equipamentos e mobiliários cedidos deverão ser devolvidos ao término da vigência do CONTRATO em condições compatíveis com aquelas registradas no termo de vistoria inicial, observados o desgaste natural decorrente do uso regular, a depreciação ordinária e a vida útil dos bens.

4.7.3.3. No caso de perda, extravio, dano, avaria ou deterioração decorrentes de uso inadequado, negligência, imprudência, imperícia ou descumprimento das obrigações de guarda e conservação pela CONCESSIONÁRIA, devidamente apurados pela CONCEDENTE em procedimento próprio, os bens deverão ser reparados, repostos ou substituídos por outros de qualidade, funcionalidade e especificações equivalentes ou superiores.

4.7.4. Da Manutenção de Recuperação Funcional dos Equipamentos

4.7.4.1. Considerando que os equipamentos foram adquiridos no ano de 2010, bem como os efeitos do desgaste natural, do uso contínuo e da perda de desempenho funcional, verifica-se a necessidade de intervenção apenas nos equipamentos essenciais à operação e ao controle sanitário, tais como câmaras frigoríficas, antecâmara, *pass-through* e coifas industriais, cujo funcionamento é indispensável à continuidade dos serviços.

4.7.4.2. Adicionalmente, tais equipamentos possuem instalação fixa e integração à estrutura física do imóvel.

4.7.4.2.1. A CONCESSIONÁRIA poderá, a seu critério, caso entenda necessário, realizar 01 (uma) manutenção de recuperação funcional por equipamento, no prazo de até 06 (seis) meses contados da assinatura do contrato, com o objetivo de assegurar condições adequadas de operação, segurança e desempenho.

4.7.4.2.2. A realização da manutenção de que trata esta cláusula é facultativa e de iniciativa exclusiva da CONCESSIONÁRIA, não constituindo obrigação contratual. Sua execução prévia, nos termos aqui estabelecidos, constitui condição necessária para o ressarcimento pela CONCEDENTE.

4.7.4.2.3. Para os fins desta cláusula, entende-se por manutenção de recuperação funcional o conjunto de intervenções destinadas exclusivamente à restauração das condições operacionais originais dos equipamentos, compreendendo, dentre outras:

- substituição de componentes desgastados ou defeituosos;
- reparos estruturais;
- ajustes necessários ao pleno funcionamento.

4.7.4.3. Para fins de delimitação do escopo da manutenção de recuperação funcional prevista nesta cláusula, consideram-se como equipamentos elegíveis os seguintes itens atualmente instalados no espaço concedido:

- 01 (uma) Antecâmara Frigorífica;
- 04 (quatro) Coifas para Cozinha Industrial;
- 01 (uma) Câmara Frigorífica;
- 01 (uma) Câmara Frigorífica para Congelados;
- 01 (uma) Câmara Frigorífica para Lixo Refrigerado;
- 01 (uma) Câmara Frigorífica para Resfriados;
- 01 (um) Pass-through para Cozinha Industrial – tipo aquecido;
- 01 (um) Pass-through para Cozinha Industrial – tipo refrigerado.

4.7.4.4. A inclusão dos equipamentos acima não afasta a necessidade de validação técnica prévia das intervenções, cabendo à CONCESSIONÁRIA instruir a solicitação mediante apresentação de laudo técnico elaborado por profissional legalmente habilitado, nos termos desta cláusula.

4.7.4.4.1. Fica vedada a realização de intervenções que impliquem ampliação de capacidade incorporação de novas funcionalidades e modernização ou atualização tecnológica que altere as características originais dos equipamentos.

4.7.4.4.2. Caso opte pela realização da manutenção, a CONCESSIONÁRIA deverá submeter previamente à CONCEDENTE, justificativa técnica, contendo a descrição das condições dos equipamentos e das intervenções propostas e no mínimo 03 (três) orçamentos, com escopo técnico equivalente, emitidos por fornecedores distintos, devendo a execução das manutenções ser previamente planejada de forma a não comprometer, interromper ou prejudicar a continuidade da operação do restaurante.

- 4.7.4.4.2.1. A análise da solicitação deverá considerar, além da necessidade técnica da intervenção, sua economicidade em relação ao valor de mercado do equipamento.
- 4.7.4.4.2.2. Quando o custo estimado da manutenção de recuperação funcional ultrapassar 40% (quarenta por cento) do valor de mercado do equipamento, a autorização da intervenção e eventual ressarcimento ficarão condicionados à apresentação de análise de custo-benefício que demonstre a vantajosidade da medida em comparação à substituição do bem ou à adoção de alternativa equivalente.
- 4.7.4.4.2.3. A análise de custo-benefício deverá considerar, quando aplicável, a vida útil remanescente do equipamento, o custo de reposição, os impactos operacionais decorrentes da substituição e demais aspectos relevantes para a tomada de decisão da CONCEDENTE.
- 4.7.4.4.3. A CONCEDENTE deverá se manifestar no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, contados do recebimento da documentação completa.
- 4.7.4.4.3.1. A autorização para execução da manutenção de recuperação funcional e o eventual ressarcimento dos valores correspondentes dependerão de prévia e expressa aprovação da CONCEDENTE, após análise da necessidade da intervenção, de sua adequação técnica, de sua economicidade e dos respectivos custos.
- 4.7.4.4.3.2. A ausência de manifestação da CONCEDENTE não implicará aprovação tácita da solicitação nem gerará qualquer direito ao ressarcimento por parte da CONCESSIONÁRIA.
- 4.7.4.4.4. O valor aprovado poderá ser ressarcido à CONCESSIONÁRIA, exclusivamente, por meio de compensação nos valores por ela devidos à CONCEDENTE a título de outorga onerosa, mediante redução dos repasses mensais.
- 4.7.4.4.4.1. O ressarcimento ficará condicionado à comprovação da efetiva execução da intervenção autorizada e do correspondente dispêndio pela CONCESSIONÁRIA, mediante apresentação de documentação fiscal idônea, incluindo notas fiscais, comprovantes de pagamento e demais documentos eventualmente exigidos pela fiscalização, bem como ao ateste da execução pela fiscalização contratual.
- 4.7.4.4.4.2. O valor passível de ressarcimento ficará limitado ao menor valor entre o montante efetivamente despendido pela CONCESSIONÁRIA e o valor previamente aprovado pela CONCEDENTE.
- 4.7.4.4.4.3. O desconto mensal não poderá ultrapassar 5% (cinco por cento) do faturamento bruto mensal da CONCESSIONÁRIA, sendo aplicado até a quitação integral do valor aprovado, podendo eventual saldo remanescente ser compensado nos meses subsequentes.
- 4.7.4.4.4.4. Fica vedado, em qualquer hipótese, o pagamento direto de recursos financeiros pela CONCEDENTE à CONCESSIONÁRIA.
- 4.7.4.4.5. A eventual realização da manutenção prevista nesta cláusula possui caráter pontual e não recorrente, não configurando reconhecimento, por parte da CONCEDENTE, de inadequação geral dos equipamentos.
- 4.7.4.4.6. Após a eventual execução da manutenção, a responsabilidade integral pela conservação, manutenção e operação dos equipamentos será exclusivamente da CONCESSIONÁRIA durante toda a vigência contratual.
- 4.7.4.5. A manutenção preventiva e corretiva de todos os móveis e equipamentos necessárias à adequada operação dos equipamentos, de natureza preventiva ou corretiva, ao longo da vigência contratual, serão de integral responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, não sendo passíveis de ressarcimento.
- 4.7.4.6. A aquisição e manutenção dos demais equipamentos, móveis, utensílios, sistemas e/ou instalações considerados necessários à execução do objeto deste Termo de Referência serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e poderão ser levantados ao final do contrato desde que não gere dano ao espaço cedido.

4.8. Do Regime de Execução:

- 4.8.1. O regime de execução do contrato será de execução indireta, sob o modelo de concessão onerosa de uso de bem público, para exploração de serviço de alimentação coletiva na modalidade autosserviço (self-service) por quilograma.
- 4.8.2. A remuneração da CONCESSIONÁRIA decorrerá exclusivamente da comercialização de refeições, bebidas e quaisquer outros produtos ou serviços ofertados no espaço concedido aos usuários da Cidade Administrativa, atividade esta de sua exclusiva competência e responsabilidade, sendo devida à Concedente, a título de outorga, o repasse mensal de percentual incidente sobre o faturamento bruto auferido no período, na forma e condições estabelecidas neste Termo de Referência e no contrato.

5. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

- 5.1. A execução do objeto será mensurada mensalmente, com base no faturamento bruto auferido pela CONCESSIONÁRIA no período de referência, apurado por meio do sistema de automação comercial integrado às catracas eletrônicas e comandas, conforme exigido neste Termo de Referência.
- 5.2. A unidade de medição adotada é o percentual incidente sobre o faturamento bruto mensal, correspondente a **5% (cinco por cento)**, aplicável sobre o total das receitas brutas auferidas pela CONCESSIONÁRIA com a exploração do restaurante no período, incluindo todas as modalidades de serviço ofertadas.
- 5.3. O faturamento bruto compreende a totalidade das receitas obtidas com a comercialização de refeições, bebidas e demais produtos no espaço concedido, independentemente da modalidade de pagamento utilizada pelo usuário.
- 5.4. A periodicidade de medição é mensal, coincidindo com o mês de referência da prestação do serviço.
- 5.5. **Da apuração do faturamento:**
- 5.5.1. Para fins de apuração do faturamento bruto mensal, a CONCESSIONÁRIA deverá encaminhar à CONCEDENTE, até o 2º (segundo) dia útil do mês subsequente ao período de referência, os seguintes documentos:
- a) cópia legível da Redução Z de todos os caixas de pagamento ou registro equivalente que possa a vir substituí-lo, referente a todos os

dias de operação do mês;

b) relatório gerencial emitido pelo sistema de automação comercial, contendo no mínimo: número de usuários atendidos por dia e no mês, ticket médio de consumo e faturamento bruto total do período.

5.5.2. A CONCEDENTE poderá, a qualquer tempo, solicitar acesso direto ao sistema de faturamento para fins de auditoria e verificação das informações prestadas, devendo a CONCESSIONÁRIA garantir esse acesso sempre que requisitado.

5.6. Do recebimento provisório

5.6.1. Ao final de cada período mensal, o fiscal do contrato designado pela CONCEDENTE apurará o resultado da execução contratual, verificando:

a) a regularidade da documentação de faturamento apresentada;

b) o cumprimento das obrigações qualitativas previstas neste Termo de Referência, especialmente quanto aos padrões mínimos de qualidade, higiene e atendimento;

c) o resultado do Indicador de Nível de Serviço, para fins de apuração de eventual acréscimo ao repasse mensal.

5.6.2. O valor base do repasse mensal corresponderá à multiplicação do faturamento bruto mensal pelo percentual de 5% (cinco por cento), equivalente ao coeficiente 0,05, previsto no item 1.1 deste termo de referência.

5.6.3. A CONCESSIONÁRIA deverá garantir à CONCEDENTE acesso remoto, contínuo e irrestrito ao sistema, por meio de login próprio, sendo possível fazer a validação dos dados em sistema.

5.6.4. Caso sejam identificadas irregularidades ou inconsistências, a CONCESSIONÁRIA será notificada formalmente, com prazo de **3 (três) dias úteis** para apresentação de justificativas ou adoção das providências corretivas cabíveis.

5.6.5. A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a corrigir ou complementar os relatórios e documentos apresentados sempre que identificadas inconsistências, divergências ou falhas pela fiscalização, não sendo concluída a apuração do faturamento bruto do período até a regularização das pendências apontadas no Recebimento Provisório.

5.6.6. O fiscal registrará o resultado da análise em relatório próprio, encaminhando-o ao gestor do contrato.

5.6.7. O recebimento provisório não exclui a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA pela qualidade, segurança e regularidade do serviço prestado.

5.6.8. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem repassados ao Concedente, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

5.6.9. O CONCESSIONÁRIA fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados.

5.7. Do recebimento definitivo

5.7.1. O recebimento definitivo será realizado por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, no prazo de até 10 (dez) dias corridos contados do recebimento provisório, mediante verificação da regularidade da documentação fiscal e da conformidade da prestação do serviço com as exigências contratuais.

5.7.2. O prazo para recebimento definitivo poderá ser prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências complementares, devendo a prorrogação ser formalizada antes do término do prazo original.

5.7.3. O prazo para a solução, pela CONCESSIONÁRIA, de inconsistências verificadas pela Administração nos documentos, relatórios ou informações utilizados para apuração do faturamento bruto e cálculo do repasse devido à CONCEDENTE não será computado para fins do recebimento definitivo.

5.7.4. O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA pela qualidade, segurança e regularidade do serviço prestado.

5.7.5. A prestação dos serviços poderá ser considerada inadequada, total ou parcialmente, quando executada em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta apresentada, devendo a CONCESSIONÁRIA promover a imediata correção das inconformidades identificadas, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas no contrato.

5.8. Da Avaliação da Execução do Objeto:

5.8.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado — IMR, destinado à aferição da qualidade dos serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA, conforme os critérios e parâmetros estabelecidos neste instrumento.

5.8.2. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos de fiscalização, controle e avaliação da execução contratual previstos no contrato e na legislação aplicável.

5.8.3. O IMR será apurado por meio de pesquisa de satisfação dos usuários do restaurante, observando-se os critérios definidos no Indicador 01 — Satisfação dos Clientes, conforme disposto a seguir:

5.8.3.1. Indicador 01 de Nível de Serviço – Satisfação dos Clientes

Satisfação dos clientes	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir a qualidade do serviço prestado pela CONCESSIONÁRIA

Meta a cumprir	Avaliação geral pelo menos 80%				
Instrumento de medição	Pesquisa de satisfação aplicada aos usuários do restaurante.				
Periodicidade	Quadrimestral				
Amostra	Formulários eletrônicos e/ou físicos disponibilizados aos usuários, sendo a apuração realizada com base no quantitativo efetivamente respondido e considerado válido, por período.				
Mecanismo de Cálculo	Foram definidos 5 itens a serem avaliados pelos usuários, como “Muito insatisfeito”, “Insatisfeito”, “Satisfeito” e “Muito satisfeito”, com base nos dados aferidos no diagnóstico de alimentação.				
	Itens a serem avaliados		Muito insatisfeito	Insatisfeito	Satisfeito
	1	Higiene e Limpeza			
	2	Utensílios e acessórios utilizados			
	3	Atendimento ao usuário			
	4	Variedade do cardápio			
	5	Qualidade das refeições			
Tipo de Ajuste	<i>Acréscimo no valor a ser repassado à concedente</i>				
Início de Vigência	A partir do primeiro dia do quarto mês de vigência do CONTRATO.				
Faixa de Ajuste	Considerando X1 como percentual de respostas válidas “Satisfeito” e “Muito Satisfeito”, se: $X1 \geq 80\%$: $Y1 = 0$ $75\% \leq X1 < 80\%$: $Y1 = 0,05$ $70\% \leq X1 < 75\%$: $Y1 = 0,10$ $65\% \leq X1 < 70\%$: $Y1 = 0,15$ $60\% \leq X1 < 65\%$: $Y1 = 0,20$ $X1 < 60\%$: $Y1 = 0,25$ Obs.: o resultado encontrado na pesquisa de satisfação irá compor a fórmula para o cálculo do valor de repasse que a CONCESSIONÁRIA fará para a CONCEDENTE.				
Sanções	Menos de 60% das respostas “Satisfeito” e “Muito Satisfeito” implicará a aplicação dos mecanismos de ajuste previstos neste Termo de Referência, podendo ainda ensejar a aplicação das penalidades contratuais, conforme análise da CONCEDENTE.				

5.8.3.2. As faixas de desempenho e os respectivos fatores de ajuste previstos neste Indicador foram definidos com o objetivo de incentivar a manutenção de elevados padrões de qualidade na prestação dos serviços de alimentação, bem como assegurar proporcionalidade entre os níveis de satisfação dos usuários e os efeitos financeiros decorrentes da avaliação.

5.8.3.3. A meta de 80% (oitenta por cento) de avaliações positivas foi adotada como parâmetro mínimo de desempenho satisfatório, por representar nível de aceitação compatível com a qualidade esperada para os serviços objeto desta contratação.

5.8.3.4. As faixas inferiores foram estruturadas de forma progressiva, com intervalos de 5 (cinco) pontos percentuais, de modo a permitir gradação objetiva do desempenho e evitar efeitos financeiros desproporcionais em decorrência de pequenas variações nos resultados da pesquisa.

5.8.3.5. Os fatores de ajuste foram estabelecidos de forma escalonada e crescente, buscando estimular a melhoria contínua dos serviços e assegurar que níveis mais baixos de satisfação produzam consequências proporcionais à redução da qualidade percebida pelos usuários.

5.8.3.6. O percentual máximo de ajuste foi reservado para hipóteses de desempenho crítico, caracterizadas por índice de satisfação inferior a 60% (sessenta por cento), situação que evidencia necessidade de adoção imediata de medidas corretivas por parte da CONCESSIONÁRIA.

5.8.3.7. Dessa forma, as faixas de desempenho e os respectivos fatores de ajuste guardam relação com os níveis de qualidade aferidos, observando critérios de razoabilidade, proporcionalidade e adequação aos objetivos da contratação.

5.8.4. Metodologia de Cálculo

5.8.4.1. Será considerado como resultado do indicador o percentual de respostas válidas classificadas como "Satisfeito" e "Muito Satisfeito", denominado X1.

5.8.4.2. Para fins de apuração do indicador, o X1 corresponderá à Nota Final do Indicador de Satisfação dos Clientes, calculada a partir dos percentuais de respostas válidas classificadas como "Satisfeito" e "Muito Satisfeito" em cada item avaliado.

5.8.4.3. Para cada item da pesquisa, será apurada uma Nota individual, calculada pela seguinte fórmula:

5.8.4.4.
$$\text{Nota do item} = \frac{(\text{nº de respostas "Satisfeito"} + \text{nº de respostas "Muito Satisfeito"})}{\text{nº total de respostas válidas do item}} \times 100$$

5.8.4.5. Serão consideradas respostas válidas aquelas efetivamente preenchidas pelo usuário para o respectivo item avaliado.

5.8.4.6. A Nota Final/X1 será obtida pela média aritmética simples das Notas individuais dos itens avaliados, conforme fórmula:

5.8.4.7.
$$X1 = (N1 + N2 + N3 + N4 + N5) / 5$$

Onde:

N1 = Nota do item Higiene e Limpeza;

N2 = Nota do item Utensílios e acessórios utilizados;

N3 = Nota do item Atendimento ao usuário;

N4 = Nota do item Variedade do cardápio;

N5 = Nota do item Qualidade das refeições.

5.8.4.8. A Nota Final/X1 será utilizada para enquadramento nas faixas de ajuste financeiro previstas no Indicador 01 – Satisfação dos Clientes.

5.8.4.9. O valor do pagamento mensal será calculado considerando o Indicador de Mensuração de Resultado (IMR), conforme a seguinte fórmula:

5.8.4.10.
$$\text{VPM} = \text{VPFB} + (\text{VPFB} * Y1)$$

5.8.4.11. Onde:

- VPM = Valor do Repasse Mensal devido pela CONCESSIONÁRIA;
- VPFB = 5% do faturamento bruto do mês de referência;
- Y1 = Fator de ajuste do Indicador 01

5.8.4.12. O ajuste financeiro decorrente do desempenho aferido será aplicado sobre o valor do repasse mensal devido pela CONCESSIONÁRIA à CONCEDENTE, a partir do período de apuração subsequente ao resultado da pesquisa.

5.8.4.13. O início da aplicação do IMR ocorrerá a partir do primeiro dia do quarto mês de vigência contratual.

5.8.5. Sanção por desempenho crítico:

5.8.5.1. Caso o percentual de respostas válidas classificadas como "Satisfeito" e "Muito Satisfeito" seja inferior a 60% (sessenta por cento), será aplicado o fator de ajuste Y1 = 0,25 para fins de cálculo do repasse mensal devido à CONCEDENTE.

5.8.5.1.1. O resultado inferior a 60% será considerado indicativo de possível inadequação na prestação dos serviços, devendo a fiscalização avaliar a existência de descumprimento contratual e, quando cabível, propor a instauração do procedimento administrativo competente para apuração de responsabilidade e eventual aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência e na Lei Federal nº 14.133/2021.

5.8.5.2. Adicionalmente, caso seja verificado percentual de respostas válidas classificadas como "Satisfeito" e "Muito Satisfeito" inferior a 60%, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar plano de melhorias no prazo de 15 (quinze) dias contados da notificação, sem prejuízo da adoção das demais providências de fiscalização cabíveis.

5.8.5.3. Quadro de Indicador:

Garantir a qualidade do serviço prestado pela CONCESSIONÁRIA						
Itens a serem avaliados		Muito insatisfeito	Insatisfeito	Satisfeito	Muito Satisfeito	Nota
1	Higiene e Limpeza					
2	Utensílios e acessórios utilizados					
3	Atendimento ao usuário					
4	Variedade do cardápio					
5	Qualidade das refeições					
Total		0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%

5.9. Do Repasse à CONCEDENTE:

5.9.1. A CONCESSIONÁRIA deverá ressarcir à CONCEDENTE os valores referentes ao consumo de água, energia elétrica e aos serviços de coleta e destinação de resíduos decorrentes da operação do restaurante. O consumo de água e energia elétrica será apurado mensalmente por meio de medidores individualizados ou secundários instalados no imóvel, quando disponíveis, sendo os valores correspondentes repassados à CONCESSIONÁRIA para pagamento ou ressarcimento, conforme procedimento definido pela fiscalização contratual. Quanto aos serviços de coleta e destinação de resíduos, os valores eventualmente devidos serão apurados com

base em documentos comprobatórios da despesa, tais como taxas, guias, boletos, notas fiscais, contratos, recibos ou documentos equivalentes emitidos pelo prestador do serviço ou órgão competente.

5.9.2. A CONCESSIONÁRIA será responsável pela gestão, acondicionamento, segregação, armazenamento temporário e destinação adequada dos resíduos gerados em razão da execução contratual, observadas as normas ambientais, sanitárias e de coleta seletiva aplicáveis.

5.9.3. Todos os repasses e ressarcimentos devidos pela CONCESSIONÁRIA à CONCEDENTE serão efetuados por meio de Documento de Arrecadação Estadual (DAE), observados os procedimentos definidos pela fiscalização contratual, devendo o respectivo pagamento ocorrer no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento do documento.

5.9.4. Os valores decorrentes de imposição de sanções administrativas, nos termos e condições estabelecidos no CONTRATO serão acrescidos no Documento de Arrecadação Estadual – DAE.

5.9.5. A CONCESSIONÁRIA deverá repassar mensalmente à CONCEDENTE o valor correspondente a 5% (cinco por cento) do faturamento bruto apurado no período, observado o ajuste decorrente do Indicador de Mensuração de Resultado (IMR), quando aplicável, sendo o valor do repasse calculado mediante a aplicação do referido percentual sobre o faturamento bruto mensal.

5.9.6. Em caso de atraso no repasse dos valores devidos à CONCEDENTE, incidirá multa moratória de 2% (dois por cento) sobre o valor em atraso, acrescida de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, calculados proporcionalmente aos dias de atraso, bem como atualização monetária do débito, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas neste Termo de Referência, no contrato e das demais sanções cabíveis.

5.9.7. A aplicação dos encargos e penalidades previstos neste item não afasta a possibilidade de a CONCEDENTE adotar as demais medidas administrativas e judiciais cabíveis para a cobrança dos valores devidos, bem como aplicar as sanções previstas no contrato e na legislação vigente em caso de descumprimento contratual ou inconsistência na apuração do faturamento.

5.9.8. A atualização monetária será calculada com base na variação acumulada do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, ou outro índice oficial que venha a substituí-lo.

6. PROCEDIMENTO DE TRANSIÇÃO E FINALIZAÇÃO DO CONTRATO

6.1. Os procedimentos de transição e finalização do contrato observarão as seguintes etapas e prazos:

I – Após a assinatura do contrato, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar à Concedente, no prazo de até 7 (sete) dias, cronograma detalhado para o início das atividades, contemplando as etapas necessárias à implantação da operação, para fins de análise, aprovação e verificação da viabilidade de suporte pela Concedente;

II – Fica estabelecido período de transição contratual de até 30 (trinta) dias corridos, contado do início da vigência contratual, destinado à realização das providências necessárias à implantação e início regular da operação pela CONCESSIONÁRIA, incluindo vistorias, mobilização de equipe, instalação e testes de sistemas, treinamento de pessoal e demais medidas operacionais, conforme cronograma aprovado pela CONCEDENTE;

III – Durante o período de transição, a Concedente poderá autorizar o acesso da CONCESSIONÁRIA ao espaço concedido para execução das atividades preparatórias, observadas as condições estabelecidas pela fiscalização contratual e sem prejuízo da operação em curso;

IV – Caberá à CONCESSIONÁRIA, durante o período de transição, providenciar, às suas expensas, todos os equipamentos, mobiliários e utensílios necessários ao início da operação, em conformidade com as exigências deste Termo de Referência;

V – Antes do início da execução contratual, será realizada vistoria conjunta do espaço e dos bens disponibilizados pela Concedente, com a lavratura de termo circunstanciado contendo o registro das condições de conservação e funcionamento das instalações e equipamentos;

VI – A implantação da operação deverá considerar a existência de serviço atualmente em funcionamento no local, devendo a transição ser realizada de forma planejada, a fim de evitar descontinuidade no atendimento aos usuários.

VII – A execução do objeto deverá ocorrer de forma contínua e regular, sendo vedada a interrupção injustificada da prestação dos serviços, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.

VIII – Ao término da vigência contratual, a CONCESSIONÁRIA deverá colaborar com a CONCEDENTE e, se for o caso, com a nova contratada, permitindo vistorias, prestando informações e adotando as providências necessárias à devolução regular da área, equipamentos e instalações, de forma a assegurar a continuidade dos serviços.

IX – A transição entre a CONCESSIONÁRIA e eventual nova concessionária designada deverá ocorrer de forma planejada e coordenada, mediante acompanhamento da fiscalização contratual, de modo a evitar interrupções na prestação dos serviços;

X – A desmobilização da operação, ao término da vigência contratual, deverá ser planejada pela CONCESSIONÁRIA, que apresentará à CONCEDENTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do encerramento do contrato, plano detalhado para sua execução, para fins de análise e aprovação.

XI – A execução da desmobilização será realizada de forma coordenada, em articulação com as partes envolvidas, assegurando a continuidade dos serviços e a preservação das instalações e bens vinculados à concessão, devendo ser concluída no prazo de até 7 (sete) dias, após o término do contrato, podendo ser prorrogável por igual período, mediante justificativa apresentada pela CONCESSIONÁRIA e aprovada pela CONCEDENTE.

XII – Ao término da vigência contratual, a CONCESSIONÁRIA deverá restituir o espaço concedido e os bens disponibilizados pela Concedente em condições adequadas de uso e funcionamento, ressalvado o desgaste natural decorrente da utilização regular, mediante vistoria final e assinatura do respectivo termo de devolução;

XIII – Ao término da vigência contratual, seja por encerramento regular, rescisão ou qualquer outra forma de extinção do contrato, a CONCESSIONÁRIA deverá retirar integralmente, às suas expensas e sem ônus para a Administração, todos os bens, equipamentos, mobiliários, utensílios, materiais e demais itens de sua propriedade que tenham sido instalados ou utilizados na área concedida.

XIV – Ao término da vigência contratual, será realizada vistoria conjunta entre a CONCEDENTE e a CONCESSIONÁRIA para avaliação do estado de conservação da área concedida, instalações, equipamentos, mobiliários e demais bens disponibilizados pela Administração.

A avaliação dos bens deverá considerar, no mínimo:

- a) o estado de conservação registrado no termo de vistoria inicial;
- b) o desgaste natural decorrente do uso regular;
- c) a existência de danos, avarias, extravios, mau uso, ausência de peças, componentes ou acessórios;
- d) a necessidade de reparo, substituição ou reposição de bens, equipamentos, mobiliários ou instalações;
- e) o cumprimento das obrigações de manutenção preventiva e corretiva previstas neste Termo de Referência.

XV – Constatados danos, avarias, extravios ou deteriorações que excedam o desgaste natural pelo uso regular, a CONCESSIONÁRIA deverá promover, às suas expensas, o reparo, a reposição ou a substituição do bem por outro de qualidade, funcionalidade e especificações iguais ou superiores, no prazo definido pela CONCEDENTE.

XVI – A CONCESSIONÁRIA será integralmente responsável por quaisquer danos causados à área concedida, às instalações, aos equipamentos, aos mobiliários e aos demais bens públicos sob sua guarda, inclusive aqueles decorrentes da retirada de bens, equipamentos, mobiliários, utensílios e materiais de sua propriedade.

7. MODELO DE GESTÃO DA CONTRATAÇÃO

7.1. Regras Gerais:

7.1.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as disposições da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial, conforme art. 115 da referida Lei, e artigos 15 e 16 do Decreto nº 48.587, de 17 de março de 2023.

7.1.2. As comunicações entre o órgão ou entidade e o Concessionária devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

7.1.3. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

7.1.4. Após a assinatura do contrato ou retirada/aceitabilidade de instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da Concessionária, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

7.1.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais gestores e fiscais do contrato, representantes da Concedente especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º da Lei Federal nº 14.133, de 2021, ou pelos respectivos substitutos, conforme art. 117 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e art. 14 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.1.6. Constatada a ocorrência de descumprimento total ou parcial do contrato, deverão ser observadas as disposições dos art. 155 a 163 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, a fim de apurar a responsabilidade da Concessionária e eventualmente aplicar sanções.

7.1.7. O cumprimento das obrigações contratuais poderá ser fiscalizado, a qualquer hora e em todas as etapas da sua execução, pelo gestor do CONTRATO ou por servidor designado pela CONCEDENTE, a quem competirá zelar pela perfeita execução do CONTRATO. O fiscal do CONTRATO terá livre acesso ao interior das áreas concedidas.

7.2. Da Fiscalização do Contrato:

7.2.1. O fiscal do contrato prestará apoio técnico e operacional ao gestor do contrato com informações pertinentes às suas competências, nos termos do inciso I do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.2. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados, de acordo com o § 1º, art. 117 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e nos termos do inciso II do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.3. O fiscal do contrato emitirá notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexistência ou irregularidade constatada, com a definição de prazo para a correção, nos termos do inciso III do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.4. O fiscal do contrato informará a seus superiores e ao gestor do contrato, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência, conforme § 2º, art. 117 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e inciso IV do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.5. O fiscal do contrato comunicará imediatamente ao gestor do contrato quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas estabelecidas, nos termos do inciso V, do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.6. O fiscal do contrato fiscalizará a execução do contrato para que sejam cumpridas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a Concedente e, após o ateste, que certifica o recebimento provisório, encaminhar ao gestor do contrato, nos termos do inciso VI, do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.7. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual, nos termos do inciso VII, do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.8. O fiscal do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências contratuais, nos termos do inciso VIII, do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

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

7.2.10. As ocorrências verificadas durante a execução contratual deverão ser registradas em instrumento próprio, cabendo à CONCESSIONÁRIA adotar as providências necessárias para correção das falhas ou irregularidades apontadas, nos prazos estabelecidos pela fiscalização. O gestor do contrato será responsável pelo acompanhamento administrativo da execução contratual, incluindo a análise da documentação exigida contratualmente, o controle dos prazos, a instrução de eventuais alterações contratuais e demais providências necessárias à gestão do ajuste.

7.2.11. A CONCEDENTE poderá rejeitar, no todo ou em parte, os serviços executados em desacordo com as especificações previstas no Termo de Referência, no contrato e em seus anexos, sem prejuízo da aplicação das medidas administrativas cabíveis.

7.3. Da Gestão do Contrato:

7.3.1. O gestor do contrato orientará os fiscais de contrato no desempenho de suas atribuições, nos termos do inciso I, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato ou terceiros contratados, das ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, e informará à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência, nos termos do inciso II, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.3. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da CONCESSIONÁRIA durante toda a execução contratual e registrará eventuais problemas que possam impactar o cumprimento das obrigações contratuais, adotando ou propondo as providências cabíveis, nos termos do inciso III do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.4. O gestor do contrato coordenará a autuação da rotina de acompanhamento e de fiscalização do contrato, cujo histórico de gerenciamento deverá conter todos os registros formais da execução, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, nos termos do inciso IV, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.5. O gestor do contrato coordenará os atos preparatórios relativos à instrução processual e ao envio da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização da celebração de aditivos, prorrogações, reajustes ou rescisões contratuais, nos termos do inciso V, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.6. O gestor do contrato realizará o recebimento definitivo do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, nos termos do inciso VI, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.7. O gestor do contrato elaborará o relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Concedente, de que trata a alínea "d" do inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, nos termos do inciso VII, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.8. O gestor do contrato tomará as providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor competente para tal, conforme o caso, nos termos do inciso VIII, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.9. O acompanhamento da execução contratual será registrado por meio de relatórios ou sistema próprio, contendo o histórico das ocorrências verificadas, as orientações expedidas e as medidas adotadas pela CONCESSIONÁRIA.

7.3.10. As irregularidades identificadas durante a execução contratual serão comunicadas formalmente à CONCESSIONÁRIA, quando constatadas, com definição de prazo para a adoção das medidas corretivas necessárias, conforme a ocorrência.

7.4. Do Preposto:

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

7.4.2. O Concessionária deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período de funcionamento do estabelecimento.

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

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento na modalidade pregão, conforme art. 28 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço, conforme art. 33, da referida Lei Federal.

8.2. O fornecedor somente poderá oferecer lance de valor inferior em relação ao último lance por ele ofertado, observado o intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances.

8.3. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao que cobrir a melhor oferta é de R\$ 0,10 (dez centavos) por quilograma.

8.4. Dos Critérios da Aceitabilidade da Proposta:

8.4.1. A proposta terá validade de 90 (noventa) dias corridos contados da data de sua apresentação.

8.4.2. Será considerada aceitável a proposta que atenda integralmente às exigências deste Termo de Referência e apresente preço compatível com os praticados no mercado, observado o valor de referência estabelecido pela Concedente.

8.4.3. Poderão ser realizadas diligências para aferir a exequibilidade da proposta, especialmente nas hipóteses em que o valor ofertado se mostrar significativamente inferior ao estimado, podendo ser exigida a comprovação da viabilidade econômica do preço proposto.

8.5. **Da Prova de Conceito (PoC):**

8.5.1. Não será exigida a apresentação de prova de conceito nesta contratação.

9. HABILITAÇÃO

9.1. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

9.1.1. **Habilitação Jurídica:**

9.1.1.1. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

9.1.1.2. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.1.1.3. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

9.1.1.4. Sociedade empresária, Sociedade Limitada Unipessoal – SLU ou sociedade identificada como Empresa Individual de Responsabilidade Limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.1.1.5. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

9.1.1.6. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.1.1.7. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

9.1.1.8. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei n.º 5.764, de 16 de dezembro 1971;

9.1.1.9. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento à Agricultura Familiar – PRONAF-DAP, nos termos do art. 16 do Decreto n.º 46.712, de 29 de janeiro de 2015;

9.1.1.10. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n.º 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165);

9.1.1.11. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

9.1.2. **Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista:**

9.1.2.1. Inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ).

9.1.2.2. Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

9.1.2.3. Regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei.

I - A prova de regularidade fiscal e seguridade social perante a Fazenda Nacional será efetuada mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, referente a todos os tributos federais e à Dívida Ativa da União – DAU por elas administrados, bem como das contribuições previdenciárias e de terceiros.

II - Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais e/ou municipais referentes ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.1.2.4. Certificado de Regularidade relativa à seguridade social e perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS.

9.1.2.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, ou positiva com efeito de negativa, nos termos da Lei Federal n.º 12.440, de 7 de julho de 2011, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei n.º 5.452, de 1º de maio de 1943.

9.1.2.6. Comprovação da regularidade fiscal e/ou trabalhista deverá ser efetuada mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeitos de negativas.

9.1.3. **Qualificação Econômico-Financeira:**

9.1.3.1. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, emitida nos últimos 06 (seis) meses.

9.1.3.2. Balanço Patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais:

I - Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados

mediante a apresentação pelo fornecedor de Balanço Patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$\text{LG} = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$
$$\text{SG} = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$
$$\text{LC} = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

II - Caso o licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices acima, deverá comprovar patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado do faturamento bruto anual do restaurante, calculado com base no preço de referência do quilograma e na média histórica de atendimentos diários documentada nos autos do processo.

III - As empresas criadas no exercício financeiro da contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura, conforme disposto no art. 65, § 1º da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

IV - O Balanço Patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

V - O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

VI - Caso o fornecedor seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei Federal nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

VII - Os licitantes sujeitos ao regime estabelecido na Lei Complementar Federal nº 123, de 2006 (Lei das Microempresas e das Empresas de Pequeno Porte) poderão apresentar em substituição ao Balanço Patrimonial, a Declaração Simplificada Anual ou a Declaração de Imposto de Renda de Pessoa Jurídica, a seu critério, conforme art. 27, da Lei Complementar 123, de 2006.

9.1.4. Qualificação técnico-operacional e técnico-profissional:

9.1.4.1. Declaração de que o fornecedor tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto desta contratação.

I - A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

9.1.4.2. Para o lote 1, item 1, deverá ser apresentada comprovação de aptidão para a prestação de serviços similares, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, bem como documentos comprobatórios emitidos na forma do § 3º do art. 88 da Lei Federal nº 14.133/2021.

a) Atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a execução de serviços compatíveis com o objeto da contratação; ou

b) Declaração formal de capacidade técnica da Licitante para a prestação dos serviços ofertados.

9.1.4.3. A comprovação deverá evidenciar a execução de serviços com fornecimento mínimo de 200 (duzentas) refeições por dia, correspondente a aproximadamente 15% (quinze por cento) da média histórica de 1.250 (mil duzentas e cinquenta) refeições diárias da última operação do restaurante, por período mínimo de 6 (seis) meses consecutivos.

I - Para atendimento do quantitativo indicado acima, é admitido o somatório de diferentes atestados, podendo ser de períodos concomitantes, desde que compatíveis com as características do objeto da licitação.

II - Os atestados deverão conter:

- Nome empresarial e dados de identificação da instituição emitente (CNPJ, endereço, contato);
- Local e data de emissão;
- Nome, cargo, contato e a assinatura do responsável pela veracidade das informações;
- Período da execução da atividade e quantitativo do objeto fornecido.

III - Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

IV - No caso dos licitantes que apresentarem a declaração de capacidade técnica, nos termos da alínea 'b', o licitante deverá

disponibilizar documentos aptos a comprovar a efetiva execução dos serviços declarados e os respectivos quantitativos, tais como contratos ou instrumentos equivalentes, notas fiscais, ordens de serviço, termos de recebimento, relatórios de execução ou outros documentos idôneos. O licitante deverá disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade das declarações apresentadas, inclusive documentação que permita verificar a efetiva prestação dos serviços e os quantitativos executados. A Administração poderá realizar diligências, solicitar esclarecimentos complementares e requerer documentação adicional que entenda necessária à verificação da autenticidade dos documentos apresentados e da veracidade das informações declaradas pelo licitante.

V - É imprescindível que, na documentação apresentada, seja possível identificar que as vendas realizadas correspondem, especificamente, à prestação de serviços de alimentação do tipo refeição.

VI - O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9.1.4.4. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

9.1.4.5. Em caso de apresentação de atestado de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual o fornecedor tenha feito parte, se o atestado ou o contrato de constituição do consórcio não identificar a atividade desempenhada por cada consorciado individualmente, serão adotados os seguintes critérios na avaliação de sua qualificação técnica:

I - Caso o atestado tenha sido emitido em favor de consórcio homogêneo, cujas empresas possuem objeto social similar, as experiências atestadas deverão ser reconhecidas para cada empresa consorciada na proporção quantitativa de sua participação no consórcio;

II - Caso o atestado tenha sido emitido em favor de consórcio heterogêneo, cujas empresas possuem objeto social diverso, as experiências atestadas deverão ser reconhecidas para cada consorciado de acordo com os respectivos campos de atuação;

III - Na hipótese do item 9.1.4.6, para fins de comprovação do percentual de participação do consorciado, caso este não conste expressamente do atestado ou da certidão, deverá ser juntada ao atestado ou à certidão cópia do instrumento de constituição do consórcio.

9.1.5. **Declaração:**

9.1.5.1. Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei nos termos do art. 93 da Lei Federal nº 8.213, de 1991 e em outras normas específicas, conforme previsto no inciso IV do art. 63 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

9.1.5.2. Caso o licitante não cumpra os requisitos exigidos em sede de declaração, deverá apresentar justificativa e documentos comprobatórios dos fatos alegados, para fins de análise da Concedente.

10. **OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES**

10.1. **Das Obrigações da CONCEDENTE**

10.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, de acordo com o presente Termo de Referência, o contrato ou documento que o substitua e seus anexos.

10.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.

10.1.3. Notificar a CONCESSIONÁRIA, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto prestado, para que seja por ele reparado, corrigido, removido, reconstruído ou substituído, no total ou em parte, às suas expensas.

10.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, objeto deste Termo de Referência.

10.1.5. Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços executados em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta da CONCESSIONÁRIA.

10.1.6. Solicitar o reparo, a correção, a remoção ou a substituição do objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

10.1.7. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONCESSIONÁRIA durante a execução do contrato ou documento que o substitua.

10.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

10.1.8.1. A CONCEDENTE terá o prazo de até 30 (trinta) dias corridos a contar da data do protocolo do requerimento, tratado no item 10.1.10, para decidir e admitir a prorrogação motivada por igual período, conforme art. 123, Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pela CONCESSIONÁRIA no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos.

10.1.10. Aplicar à CONCESSIONÁRIA as sanções legais e regulamentares.

10.1.11. Exigir o cumprimento dos recolhimentos tributários, trabalhistas e previdenciários por meio dos documentos pertinentes.

10.1.12. A CONCEDENTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONCESSIONÁRIA com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da

Concessionária, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10.1.13. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato por meio de 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.

10.1.14. Notificar a CONCESSIONÁRIA, por escrito, sobre vícios, falhas ou irregularidades verificadas na execução dos serviços, fixando prazo de até **3 (três) dias úteis** para sua correção, certificando-se que as soluções propostas sejam as mais adequadas.

10.1.15. Exigir o cumprimento das obrigações fiscais, trabalhistas e previdenciárias mediante apresentação dos documentos pertinentes.

10.1.16. Disponibilizar à CONCESSIONÁRIA o espaço físico destinado à execução do objeto, bem como os móveis e equipamentos descritos neste Termo de Referência, no prazo de até **7 (sete) dias úteis** após assinatura do contrato.

10.1.17. Realizar pesquisas periódicas de satisfação dos usuários, utilizando-as para fins de avaliação do desempenho da CONCESSIONÁRIA e aplicação do Indicador de Nível de Serviço.

10.1.18. Exercer controle e auditoria sobre o faturamento da CONCESSIONÁRIA, inclusive por meio de acesso aos sistemas informatizados utilizados na operação.

10.1.19. Efetuar inspeções periódicas para verificar se os bens colocados à disposição da CONCESSIONÁRIA estão sendo utilizados e conservados adequadamente.

10.1.20. Assegurar o livre acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA, em dias e horários previamente estipulados, quando devidamente identificados, aos locais em que devam executar suas tarefas.

10.1.21. É de responsabilidade da CONCEDENTE a manutenção predial das instalações estruturais do imóvel, incluindo os sistemas elétricos, hidráulicos, de climatização (ar-condicionado) e demais sistemas fixos do edifício.

10.1.22. A limpeza predial do salão, fora do período de funcionamento do restaurante, é de responsabilidade da CONCEDENTE.

10.2. Das Obrigações Gerais da CONCESSIONÁRIA

10.2.1. A CONCESSIONÁRIA deve cumprir todas as obrigações constantes deste instrumento e seus anexos, nas quantidades, prazos e condições pactuadas, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

10.2.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor, Lei Federal nº 8.078, de 1990.

10.2.3. Comunicar à Concedente, 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.

10.2.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior, conforme Inciso II, art. 137 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e inciso III, art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023, e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.

10.2.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou dos materiais nela empregados.

10.2.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pela Concedente que ficará autorizada a acrescentar ao repasse mensal devido pela Concessionária, o valor correspondente aos danos sofridos.

10.2.7. Arcar com o valor correspondente aos danos sofridos, devidamente comprovados.

10.2.8. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente da Concedente ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.2.9. Responsabilizar-se pela garantia dos materiais empregados nos serviços prestados, dentro dos padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho, conforme previsto na legislação em vigor e na forma exigida neste Termo de Referência.

10.2.10. Manter, durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

10.2.11. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Concedente e não onerará o objeto do contrato.

10.2.12. Comunicar ao fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

10.2.13. Paralisar, por determinação da CONCEDENTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

10.2.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

10.2.15. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, conforme art. 116 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.2.15.1. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, quando solicitado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas, conforme parágrafo único, art. 116 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.2.16. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

10.2.17. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no inciso II, alínea “d”, art. 124 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.2.18. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Concedente.

10.2.19. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste documento, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência.

10.2.20. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei Federal nº 13.709, de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução do objeto contratado.

10.2.21. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

10.2.22. Submeter previamente, por escrito, a CONCEDENTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

10.2.23. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

10.2.24. Executar os serviços conforme as especificações deste Termo de Referência, garantindo qualidade, regularidade e continuidade no atendimento.

10.2.25. Garantir a oferta contínua e adequada de alimentos, mantendo variedade, qualidade e reposição suficiente durante todo o período de funcionamento.

10.2.26. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, suspendendo a comercialização de qualquer item que apresente irregularidade ou risco à saúde dos usuários.

10.2.27. Manter rigorosos padrões de higiene nas instalações, equipamentos, utensílios e áreas de manipulação, bem como assegurar a limpeza permanente do ambiente, durante a operação.

10.2.28. Disponibilizar equipe suficiente e qualificada para a execução dos serviços, garantindo atendimento eficiente e adequado aos usuários.

10.2.29. Manter, durante toda a execução contratual, profissional responsável técnico habilitado, observando as exigências nutricionais e sanitárias pertinentes.

10.2.30. Obter e manter válidas todas as licenças, alvarás e autorizações necessárias ao funcionamento da atividade, observados os prazos e condições estabelecidos neste Termo de Referência para sua apresentação à CONCEDENTE.

10.2.31. Implantar e operar sistema informatizado de controle de faturamento, consumo e acesso, integrado a catracas eletrônicas, conforme especificado neste Termo de Referência.

10.2.32. Garantir à CONCEDENTE acesso pleno, contínuo e irrestrito ao sistema de faturamento e controle operacional, para fins de fiscalização e auditoria.

10.2.33. Registrar integralmente todas as operações comerciais realizadas, garantindo a rastreabilidade entre acesso, consumo e pagamento.

10.2.34. Emitir documentos fiscais para todas as vendas realizadas, em conformidade com a legislação vigente, especialmente a Resolução SEF nº 5.874/2025 e suas atualizações

10.2.35. Efetuar o repasse financeiro à CONCEDENTE nos termos e prazos estabelecidos, com base no faturamento bruto apurado.

10.2.36. Disponibilizar relatórios gerenciais e operacionais sempre que solicitado pela CONCEDENTE, inclusive quanto ao volume de usuários, faturamento e consumo.

10.2.37. Responder por quaisquer danos causados à Concedente ou a terceiros, decorrentes de sua atuação ou de seus empregados, correndo às suas expensas o ressarcimento ou as indenizações cabíveis.

10.2.38. Elaborar e manter plano de contingência para situações emergenciais, tais como falta de energia, água, insumos ou falha de equipamentos, assegurando a continuidade dos serviços.

10.2.39. Submeter previamente à aprovação da CONCEDENTE qualquer alteração estrutural, de layout ou adequação no espaço concedido.

10.2.40. Zelar pelo uso adequado e conservação do espaço público concedido, devendo devolvê-lo ao final da vigência contratual nas condições estabelecidas.

10.2.41. Cumprir todas as normas de segurança, acesso e funcionamento estabelecidas pela CONCEDENTE e pelas demais autoridades competentes, observando, inclusive, as disposições do Decreto Estadual nº 45.357/2010, da Resolução SEPLAG nº 007/2011 e demais normas internas aplicáveis à Cidade Administrativa.

10.3. Das Obrigações Específicas da CONCESSIONÁRIA

10.3.1. Quanto à operação dos serviços:

I. Assumir inteira responsabilidade pela prestação dos serviços, incluindo fornecimento de equipamentos e mobiliários complementares, matéria-prima de boa qualidade, mão de obra adequada, transporte, acondicionamento e descarregamento dos materiais necessários à execução dos serviços de preparo e entrega das refeições;

II. Adquirir e disponibilizar todos os utensílios de cozinha para a prestação dos serviços, tais como: pratos, travessas, cubas, talheres, copos, xícaras, guardanapos, embalagens descartáveis, galheteiros (paliteiros, saleiros, azeite, vinagre, molhos para saladas etc.), proteções descartáveis para mesas e/ou bandejas, e outros necessários ao funcionamento dos serviços, os quais devem estar em perfeito estado, ser padronizados e adequados à sua função;

III. Manter, em local visível, o valor do quilo das refeições e e dos demais serviços de alimentação disponibilizados aos usuários, sendo vedada a inclusão de taxas nos preços dos serviços ou sua cobrança à parte;

IV. Atender prontamente as orientações e exigências inerentes à execução do objeto contratado, respeitando os horários de funcionamento, de carga, descarga e retirada de resíduos, de forma a não interferir na rotina da Cidade Administrativa;

V. Submeter-se às normas de segurança da CONCEDENTE, em especial quanto ao acesso às suas dependências;

VI. Apresentar à CONCEDENTE, até o início efetivo da operação do restaurante, o Alvará de Funcionamento emitido pelo órgão competente. Excepcionalmente, caso sua emissão dependa de providência administrativa pendente de análise pelo órgão competente, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar documentação comprobatória dessa condição, devendo entregar o respectivo Alvará no prazo de até 60 (sessenta) dias contados do início da operação, podendo esse prazo ser prorrogado, a critério da CONCEDENTE, mediante solicitação expressa e fundamentada da CONCESSIONÁRIA.

VII. Apresentar à CONCEDENTE, até o início efetivo da operação do restaurante, o Alvará Sanitário emitido pelo órgão competente. Excepcionalmente, caso sua emissão dependa de providência administrativa pendente de análise pelo órgão competente, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar documentação comprobatória dessa condição, devendo entregar o respectivo Alvará no prazo de até 60 (sessenta) dias contados do início da operação, podendo esse prazo ser prorrogado, a critério da CONCEDENTE, mediante solicitação expressa e fundamentada da CONCESSIONÁRIA.

VIII. Realizar eventos no espaço objeto da concessão somente mediante prévia autorização da CONCEDENTE e observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência;

IX. Garantir que os eventos ocorram de forma compatível com o funcionamento regular do restaurante, não podendo comprometer a prestação dos serviços de alimentação, especialmente durante o período destinado ao atendimento dos usuários da Cidade Administrativa;

X. Assegurar que a utilização do espaço para eventos não prejudique a qualidade, a continuidade, a segurança e a regularidade dos serviços prestados, permanecendo integralmente responsável pelo cumprimento das obrigações contratuais.

10.3.2. Quanto à manutenção das condições de higiene durante a operação:

I. Manter limpos e higienizados o ambiente de refeitório, salão, mesas e cadeiras, durante o período das refeições, inclusive com a retirada de objetos em desuso, liberação das mesas para rotação entre os consumidores e recolhimento de restos alimentares e itens descartáveis;

II. Responsabilizar-se pela adequada coleta, armazenagem e disposição dos resíduos gerados no âmbito de sua operação;

III. Manter rigorosamente higienizados os utensílios, equipamentos e locais de preparação dos alimentos, antes e após sua utilização, com o uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;

IV. Utilizar utensílios e equipamentos de higienização em número suficiente, conservando-os limpos e guardados em local reservado, impedindo contato com os alimentos;

V. Manter, a limpeza e organização da cozinha e das áreas internas de produção e operação do restaurante durante seu funcionamento;

VI. Manter o ambiente interno sem presença de focos de insalubridade, animais, plantas, vetores ou pragas;

VII. Realizar, às suas expensas, a dedetização e desratização mensalmente, ou sempre que necessário, de toda a área concedida, em horário que não prejudique a prestação dos serviços;

VIII. Realizar outras ações para controle de vetores e pragas urbanas, conforme RDC Anvisa nº 216/2004 e suas atualizações;

IX. Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas e áreas externas vinculadas ao restaurante, observadas as normas sanitárias vigentes;

X. Recolher diariamente, e quantas vezes necessário, os resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os ao local determinado pela CONCEDENTE, observada a legislação ambiental.

10.3.3. Quanto à coleta seletiva de resíduos sólidos:

I. Realizar, às suas expensas, o controle de pragas e vetores, bem como a adequada gestão de resíduos sólidos, inclusive com descarte correto de óleo e demais resíduos especiais.

II. Seguir as diretrizes de Coleta Seletiva de Resíduos da Cidade Administrativa, utilizando recipientes separados com sacos de lixo específicos de acordo com o tipo de resíduo gerado.

III. Fica sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, o descarte de óleo proveniente de frituras em local apropriado, não sendo permitido o descarte pela tubulação de esgoto.

IV. Arcar com as despesas referentes ao recolhimento de resíduos sólidos junto à Prefeitura Municipal e quaisquer outras despesas decorrentes;

V. Providenciar lixeiras e recipientes de resíduos conforme as diretrizes do programa de coleta seletiva adotado pela Cidade Administrativa;

VI. Otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando sua disponibilização à respectiva capacidade e necessidade, de modo a reduzir a

geração de resíduos sólidos.

VII. Caso seja solicitado pela CONCEDENTE, a CONCESSIONÁRIA deverá implementar a separação adequada dos resíduos orgânicos gerados nas atividades do restaurante, em conformidade com a legislação ambiental vigente.

10.3.4. **Quanto à qualidade dos serviços e produtos ofertados:**

I. Operar o restaurante de forma compatível com a demanda de usuários, adotando estratégias operacionais que assegurem a eficiência do atendimento, reduzam filas e o tempo de espera e garantam a adequada prestação dos serviços durante todo o período de funcionamento

II. Utilizar produtos de origem animal que possuam Selo de Inspeção Sanitária (SIF) e identificação do fornecedor, podendo a CONCEDENTE exigir a comprovação de procedência a qualquer tempo;

III. Disponibilizar opções de dietas especiais, bem como bebidas e lanches, para o caso de haver usuários que possuam restrições alimentares, como: hipertensos, diabéticos e outros grupos, com identificação clara para o consumidor quanto às suas especificações;

IV. Substituir imediatamente os alimentos ou preparações que apresentem inadequação quanto à qualidade, segurança alimentar ou condições de consumo, quando constatada pela fiscalização da CONCEDENTE ou pelos órgãos competentes.

V. Organizar e acondicionar os alimentos preparados conforme as condições higiênico-sanitárias definidas na RDC Anvisa nº 216/2004 e suas atualizações;

VI. Manter estoque e reposição suficientes de gêneros alimentícios e preparações durante todo o horário de funcionamento, de forma a evitar a indisponibilidade dos itens ofertados ao público.

VII. Utilizar somente proteção descartável sobre mesa ou bandeja, sendo vedado o uso de toalhas;

VIII. Disponibilizar guardanapos e talheres em embalagens descartáveis e em local de fácil acesso;

IX. Dispor de cubas de aço inoxidável em número suficiente para reposição dos alimentos;

X. Garantir que seus empregados sejam qualificados e treinados para prestar os serviços com polidez, higiene, presteza e responsabilidade;

XI. Garantir que seus empregados tenham acesso apenas às áreas públicas da Cidade Administrativa e à área concedida;

XII. Apresentar, em até **15 (quinze) dias** após notificação, plano de melhorias decorrente do resultado da pesquisa de satisfação, que após aprovação da CONCEDENTE deverá ser implementado nos prazos acordados.

10.3.5. **Quanto à produção das refeições:**

I. Observar as normas técnicas e legislação relativas à produção de alimentos, em especial a Portaria SVS/MS nº 326/1997 e a RDC Anvisa nº 216/2004 e suas atualizações;

II. Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação, independentemente das escalas de serviço adotadas;

III. Afixar, semanalmente, cardápio diário completo nas dependências do restaurante;

IV. Operar em horários pré-determinados para recebimento de gêneros e materiais, de forma a não interferir na rotina da Cidade Administrativa;

V. Resfriar os alimentos em equipamentos apropriados e armazená-los corretamente;

VI. Respeitar o limite de exaustão da cozinha de finalização ao grelhar carnes;

VII. Realizar com eficiência a reposição dos alimentos nas ilhas de distribuição.

10.3.6. **Quanto à área e aos bens cedidos:**

I. Assinar, ao início do contrato, termo de vistoria e inspeção da área e dos equipamentos cedidos, atestando ciência das condições de recebimento e das obrigações contratuais relativas à devolução;

II. Apresentar projeto executivo para aprovação da CONCEDENTE de qualquer obra ou alteração a ser realizada no espaço;

III. Responsabilizar-se pela conservação dos móveis, equipamentos, utensílios e instalações operacionais de uso exclusivo do restaurante, incluindo caixas de gordura, grelhas, tubulações internas de escoamento vinculadas à operação do restaurante e demais componentes diretamente relacionados à execução dos serviços, realizando, às suas expensas, as manutenções preventivas e corretivas necessárias. Ficam excluídas dessa obrigação as intervenções relativas à infraestrutura predial estrutural do imóvel, inclusive sistemas elétricos, hidráulicos, sanitários e de climatização de uso comum ou incorporados à edificação, cuja manutenção permanecerá sob responsabilidade da CONCEDENTE.

IV. Complementar, se necessário e às suas expensas, os equipamentos para execução do serviço, mediante prévia autorização da CONCEDENTE, podendo retirá-los ao término do contrato;

V. Adequar suas atividades à capacidade técnica dos equipamentos e instalações disponibilizados, submetendo qualquer alteração à aprovação da CONCEDENTE;

VI. Apresentar relatório de contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos e da cozinha, na presença da CONCEDENTE, com antecedência mínima de **90 (noventa) dias** do término do contrato;

VII. Solicitar autorização prévia e formal da CONCEDENTE para realizar substituição, movimentação ou retirada de qualquer bem de propriedade desta;

VIII. Realizar, até o último dia do prazo da concessão, revisão geral na edificação e nos equipamentos utilizados na operação, mantendo-os em condições compatíveis com o uso regular e com as obrigações de manutenção assumidas pela CONCESSIONÁRIA, observados o desgaste natural, a depreciação ordinária, a obsolescência e a vida útil dos bens.

IX. Devolver à CONCEDENTE, ao término do contrato, a edificação, os móveis e os equipamentos cedidos em condições compatíveis com aquelas

registradas na vistoria inicial, observados o desgaste natural decorrente do uso regular, a depreciação ordinária, a obsolescência e a vida útil dos bens, promovendo a reparação, reposição ou substituição apenas dos danos, avarias, extravios ou deteriorações que lhe sejam efetivamente imputáveis.

X. Garantir que as dependências vinculadas à exploração do empreendimento sejam exclusivamente utilizadas para atender ao objeto do contrato;

XI. Instalar-se na Cidade Administrativa às suas expensas, realizando as obras de adequação, ambientação e instalação dos equipamentos necessários, sendo as benfeitorias vinculadas à operação consideradas bens irreversíveis, não podendo ser levantadas ao final do contrato.

XII. apresentar documento com a relação dos bens de sua propriedade que estejam nas dependências da Cidade Administrativa à CONCEDENTE, sempre que for inserido algum equipamento, móvel ou utensílio;

XIII. A CONCESSIONÁRIA deverá zelar e prover manutenção regular, preventiva e corretiva dos equipamentos concedidos, garantindo sua adequada conservação durante a vigência contratual e sua devolução em condições compatíveis com aquelas registradas na vistoria inicial, observados o desgaste natural decorrente do uso regular, a depreciação ordinária, a obsolescência e a vida útil dos bens.

XIV. Executar, às suas expensas, a manutenção preventiva e corretiva dos móveis, equipamentos, utensílios e instalações operacionais de uso exclusivo da atividade de alimentação, incluindo os sistemas de exaustão e ventilação do restaurante (coifas, filtros e dutos operacionais), caixas de gordura e demais componentes diretamente vinculados à operação dos serviços. Não se incluem nessa obrigação as intervenções relacionadas à infraestrutura predial estrutural e aos sistemas fixos da edificação cuja responsabilidade tenha sido expressamente atribuída à CONCEDENTE.

XV. Desocupar, de imediato, a área e as edificações, restituindo-as em perfeitas condições de uso, quando findo, resilido ou rescindido o contrato, observando:

- arcar com todos os custos de reparação de eventuais danos constatados, inclusive passivos ambientais;
- a área será considerada restituída somente após assinatura do Termo de Vistoria acompanhado de laudo técnico emitido por profissional competente, às expensas da CONCESSIONÁRIA.

XVI. realizar manutenção preventiva e corretiva dos móveis e dos equipamentos cedidos, às suas expensas, seguindo sempre as recomendações do fabricante e substituindo-os de imediato quando necessário, a fim de garantir a continuidade da oferta dos serviços aos usuários

10.3.7. Quanto à saúde e à segurança alimentar:

I. Cumprir integralmente a legislação sanitária aplicável aos serviços de alimentação, especialmente a RDC ANVISA nº 216/2004, a RDC ANVISA nº 275/2002, a Portaria SVS/MS nº 326/1997 e demais normas que as substituam, alterem ou complementem, garantindo a qualidade, a segurança alimentar e as condições higiênico-sanitárias dos alimentos, bebidas, matérias-primas, ingredientes e preparações ofertados aos usuários.

II. Realizar os procedimentos e utilizar os produtos adequados à perfeita higienização dos alimentos.

III. Utilizar apenas alimentos com prazo de validade vigente na preparação dos produtos a serem servidos.

IV. Seguir a legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas, autuações, interdições ou intervenções dos órgãos competentes decorrentes de ato ou omissão imputável à CONCESSIONÁRIA, configurando falta grave a interdição total ou parcial do restaurante motivada por irregularidade sanitária de sua responsabilidade.

V. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição e comercialização.

VI. Realizar a manipulação dos alimentos prontos somente com utensílios adequados e/ou com as mãos protegidas por luvas descartáveis, quando exigido pelas normas sanitárias aplicáveis, sem prejuízo dos procedimentos obrigatórios de higienização e assepsia das mãos.

VII. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação oferecida, suspendendo imediatamente a disponibilização ou comercialização dos alimentos sempre que houver suspeita ou constatação de deterioração, contaminação, adulteração ou qualquer situação que represente risco à saúde dos usuários, promovendo, quando necessário, a análise das amostras às suas expensas.

VIII. Adotar e manter procedimentos de boas práticas de manipulação, armazenamento, preparo, transporte, distribuição e exposição dos alimentos, de forma a assegurar sua rastreabilidade, qualidade e segurança até o consumo final.

IX. Manter sistema permanente de controle integrado de vetores e pragas urbanas, bem como adotar medidas preventivas destinadas a eliminar focos de insalubridade que possam comprometer a segurança alimentar.

X. Garantir que todos os empregados envolvidos na manipulação de alimentos recebam treinamento periódico em boas práticas, higiene e segurança alimentar, observadas as exigências da legislação vigente.

10.3.8. Quanto aos empregados:

I. encaminhar à CONCEDENTE, no prazo de 30 dias do início das operações, e manter atualizada, relação que contenha nomes, funções e horário de trabalho de todos os empregados;

II. identificar de maneira diferenciada os empregados responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias daqueles que realizam a manipulação de alimentos;

III. Manter, durante toda a vigência contratual, quadro de pessoal devidamente qualificado, treinado, registrado e em quantidade suficiente para a execução adequada, contínua e tempestiva dos serviços, responsabilizando-se integralmente pelas obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e demais encargos decorrentes da relação de trabalho.

IV. Elaborar, implementar e manter atualizado o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), observando a NR-7 e demais normas de saúde e segurança do trabalho aplicáveis;

V. Realizar os exames ocupacionais admissionais, periódicos, de retorno ao trabalho, de mudança de risco ocupacional e demissionais, bem como os exames complementares eventualmente definidos pelo médico responsável pelo PCMSO, conforme os riscos ocupacionais identificados;

VI. Observar as periodicidades e critérios técnicos estabelecidos na legislação vigente e no PCMSO da empresa;

VII. Manter disponíveis para fiscalização os documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações relacionadas à saúde ocupacional dos empregados, observadas as regras de sigilo médico e de proteção de dados pessoais.

VIII. afixar in local visível relação nominal dos empregados, informando funções e horário de trabalho de cada um;

IX. fornecer aos seus funcionários uniformes completos (calças, blusas, calçados, aventais plásticos, touca/rede ou gorro, máscaras e luvas descartáveis para manipulação, limpeza, etc.), de acordo com suas atividades, de cor clara, em quantidade suficiente, devendo substituí-los sempre que necessário;

X. garantir que os funcionários estejam sempre uniformizados, em boas condições de higiene e aparência, com de asseio pessoal compatível com as normas sanitárias vigentes., portando crachás de identificação com nome do empregado em destaque e nome da CONCESSIONÁRIA;

XI. substituir qualquer empregado ou representante cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais ou inconvenientes à CONCEDENTE ou ao interesse do serviço público;

XII. proporcionar treinamento continuado da equipe, visando aperfeiçoamento nas áreas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, boas práticas e demais temas que sejam relevantes para o desempenho do objeto do CONTRATO, conforme orientação da Resolução Diretoria Colegiada Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa);

XIII. comprovar a habilitação de todos os empregados por meio de treinamento específico na sua área de atuação;

XIV. instruir seus empregados quanto a critérios de segurança na prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da CONCEDENTE;

XV. manter nutricionistas em número suficiente, observando o quantitativo previsto no anexo III da Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018, que deverão supervisionar diariamente e, em todos os horários, a produção das refeições, sendo que um deverá exercer a função de responsável técnico pelos serviços, substituindo-o em seus impedimentos por outro profissional de mesmo nível, ou superior, mediante prévia aprovação da CONCEDENTE;

XVI. identificar, acompanhar e orientar adequadamente o empregado em período de experiência;

XVII. permitir o acesso de pessoas externas ao serviço somente com a autorização expressa da CONCEDENTE;

XVIII. arcar com todas as despesas decorrentes da alimentação de seus empregados.

XIX. Para fins de fiscalização contratual, a CONCESSIONÁRIA deverá comprovar o cumprimento das obrigações relativas à saúde ocupacional mediante apresentação de documentação administrativa pertinente, tais como Atestados de Saúde Ocupacional (ASO), declarações de regularidade do PCMSO, relação de empregados considerados aptos para o exercício de suas funções ou outros documentos legalmente admitidos.

XX. A documentação encaminhada à CONCEDENTE deverá restringir-se às informações estritamente necessárias à verificação do cumprimento das obrigações contratuais, sendo vedada a apresentação de prontuários médicos, resultados individualizados de exames, laudos clínicos ou quaisquer informações de saúde protegidas por sigilo médico e pela Lei nº 13.709/2018, salvo hipótese expressamente prevista em lei.

10.3.9. **Quanto à eficiência energética:**

I. Adquirir equipamentos com melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética, verificando, sempre que possível, o Selo PROCEL e o Selo INMETRO, conforme art. 6º do Decreto Estadual nº 43.696/2003;

II. Garantir que todas as instalações elétricas, de gás e vapor realizadas nas dependências da CONCEDENTE sigam as normas regulamentares NBRs aplicáveis;

III. Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração, identificando sinais de mau funcionamento ou manutenção inadequada;

IV. Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as necessárias nos ambientes em uso;

V. Efetuar a manutenção de equipamentos com mau funcionamento ou danificados;

VI. Desenvolver, com seus empregados, programas de racionalização do uso de energia;

VII. realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, nas extensões, etc., e evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

10.3.10. **Demais obrigações da CONCESSIONÁRIA:**

I. Oferecer diversas modalidades de pagamento, no mínimo dinheiro, cartão, vale-alimentação e pix;

II. Enviar à CONCEDENTE, até o **2º (segundo) dia útil** do mês subsequente, cópia legível da Redução Z de todos os caixas e relatório do sistema de faturamento referente a todos os dias de venda;

III. Disponibilizar, sempre que solicitado, acesso ao sistema de faturamento para fins de auditoria;

IV. Manter disponível para fiscalização toda a documentação comprobatória de regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária, comercial e administrativa, inclusive licenças e alvarás;

V. Comunicar imediatamente à CONCEDENTE sempre que suas instalações forem fiscalizadas por órgãos competentes, cientificando-a dos resultados;

VI. Informar à CONCEDENTE, por escrito e de forma detalhada, toda ocorrência de acidentes no curso da execução contratual;

VII. Abster-se de veicular publicidade na área concedida, salvo com prévia autorização da CONCEDENTE;

VIII. Elaborar e apresentar, sempre que solicitado: Regimento Interno, Cronograma de Treinamento, Manual de Dietas e Manual de Boas Práticas, conforme APPCC da Anvisa, Portaria MS nº 1.428/1993 e RDC nº 216/2004 e suas atualizações;

IX. Providenciar o credenciamento de todos os representantes e empregados que exercerão atividades na área do restaurante, observando as seguintes condições:

- pagar antecipadamente à CONCEDENTE as despesas relativas à emissão, confecção ou substituição de credenciais (crachás (de identificação e acesso) dos empregados da CONCESSIONÁRIA necessários à execução dos serviços;
- utilizar a credencial ostensivamente dentro das dependências da Cidade Administrativa;
- restituir a credencial ao término do contrato ou quando houver desligamento do empregado, sob pena de multa contratual;
- comunicar imediatamente à CONCEDENTE qualquer perda ou dano das credenciais;
- fiscalizar o controle do credenciamento e a utilização do mesmo.

XI. Responsabilizar-se, com exclusividade, pela observância de todas as normas trabalhistas, sociais e previdenciárias, respondendo por autuações e condenações decorrentes de eventual inobservância, inclusive quanto a acidentes de trabalho ocorridos nas dependências da CONCEDENTE, obrigando-se a ressarcir a CONCEDENTE caso esta seja chamada a juízo, incluindo despesas processuais e honorários advocatícios.

XII. Saber que a fiscalização e o controle dos serviços pela CONCEDENTE não exonera nem diminui a completa responsabilidade da CONCESSIONÁRIA por qualquer inobservância ou omissão na execução dos serviços integrantes do objeto do CONTRATO;

11. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 2021, o Concessionária ou o licitante que:

11.1.1. Der causa à inexecução parcial da contratação;

11.1.2. Der causa à inexecução parcial da contratação que cause grave dano à Concedente ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

11.1.3. Der causa à inexecução total da contratação;

11.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

11.1.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

11.1.6. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

11.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

11.1.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a contratação e a execução do contrato;

11.1.9. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução da contratação;

11.1.10. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

11.1.11. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

11.1.12. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 2013.

11.2. Serão aplicadas a Concessionária que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

11.2.1. **Advertência** - quando a Concessionária der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, conforme disposto no § 2º, art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021;

11.2.2. **Impedimento de licitar e contratar** - quando praticadas as condutas descritas nos subitens 11.1.2 a 11.1.7, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, conforme disposto no § 4º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021;

11.2.3. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar** - quando praticadas as condutas descritas nos subitens 11.1.8 a 11.1.12, bem como nos subitens 11.1.2 a 11.1.7, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, conforme disposto no § 5º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

11.2.4. **Multa:**

11.2.4.1. Moratória de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias, observado o teto de 20% (vinte por cento) do valor da obrigação inadimplida.

11.2.4.2. Multa compensatória, aplicada em razão do descumprimento contratual, de 5% (cinco por cento) a 20% (vinte por cento) do valor estimado da contratação.

11.3. As sanções previstas nos subitens 11.2.1, 11.2.2 e 11.2.3 poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa, conforme disposto no § 7º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.4. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Concedente ao Concessionário, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente, conforme § 8º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.5. A aplicação das sanções previstas neste documento não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Concedente, conforme disposto no § 9º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

- 11.6. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, conforme disposto no art. 157, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.
- 11.7. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 11.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa a Concessionária, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 11.9. Em observância ao disposto no § 1º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, na aplicação das sanções serão considerados:
- 11.9.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;
- 11.9.2. As peculiaridades do caso concreto;
- 11.9.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 11.9.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- 11.9.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 11.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei Federal nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei Federal nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos no art. 159 da referida Lei de Licitações.
- 11.11. A personalidade jurídica do Fornecedor poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste documento ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com a Concessionária, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia, conforme disposto no art. 160, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.
- 11.12. A Concedente deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal, conforme art. 161, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.
- 11.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.
- 11.14. Os débitos da CONCESSIONÁRIA perante a CONCEDENTE, resultantes de multas administrativas ou indenizações, poderão ser objeto de compensação administrativa exclusivamente nas hipóteses legalmente admitidas e desde que existam créditos líquidos, certos e exigíveis em favor da CONCESSIONÁRIA perante o mesmo órgão ou entidade.
- 11.14.1. Considerando a natureza desta contratação, a compensação não se aplica, em regra, a créditos decorrentes deste contrato, uma vez que não há contraprestação financeira ordinariamente devida pela CONCEDENTE à CONCESSIONÁRIA.
- 11.14.2. Permanecendo saldo devedor após eventual compensação, serão adotadas as medidas administrativas e judiciais cabíveis para a sua cobrança.

12. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 12.1. A presente contratação não implica dispêndio direto de recursos orçamentários por parte da Concedente, uma vez que a remuneração da CONCESSIONÁRIA decorre exclusivamente da exploração comercial do espaço concedido, mediante cobrança direta aos usuários pelos serviços de alimentação prestados.
- 12.2. O critério de julgamento das propostas será o **menor preço por quilograma** de refeição ofertado na modalidade autosserviço (*self-service*) por quilograma, que constituirá o preço máximo a ser cobrado dos usuários nessa modalidade, sujeito a reajuste anual pelo IPCA nos termos deste Termo de Referência, observando as condições e o marco inicial previstos no item 1.6.15 "Dos Reajustes" deste Termo de Referência.
- 12.3. O preço de referência do quilograma adotado pela Concedente foi apurado com base em pesquisa de preços realizada junto a contratações similares da Administração Pública e demais parâmetros de mercado, conforme documentado nos autos do processo e no Estudo Técnico Preliminar que instrui a contratação, adotando-se como parâmetro o valor mediano de **R\$ 44,40** (quarenta e quatro reais e quarenta centavos) por quilograma.

Paulo César Teixeira Inácio da Silva

Diretoria de Gestão de Áreas Comercial e de Alimentação

Núcleo de Operação e Logística

Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão

Responsável pela Elaboração

Roberta Silva de Oliveira

Diretoria de Gestão de Áreas Comercial e de Alimentação

Núcleo de Operação e Logística

Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão

Masp: 1.215.525-5

Responsável pela Aprovação



Documento assinado eletronicamente por **Paulo César Teixeira Inácio da Silva**, **Servidor(a) Público(a)**, em 08/09/2026, às 10:01, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



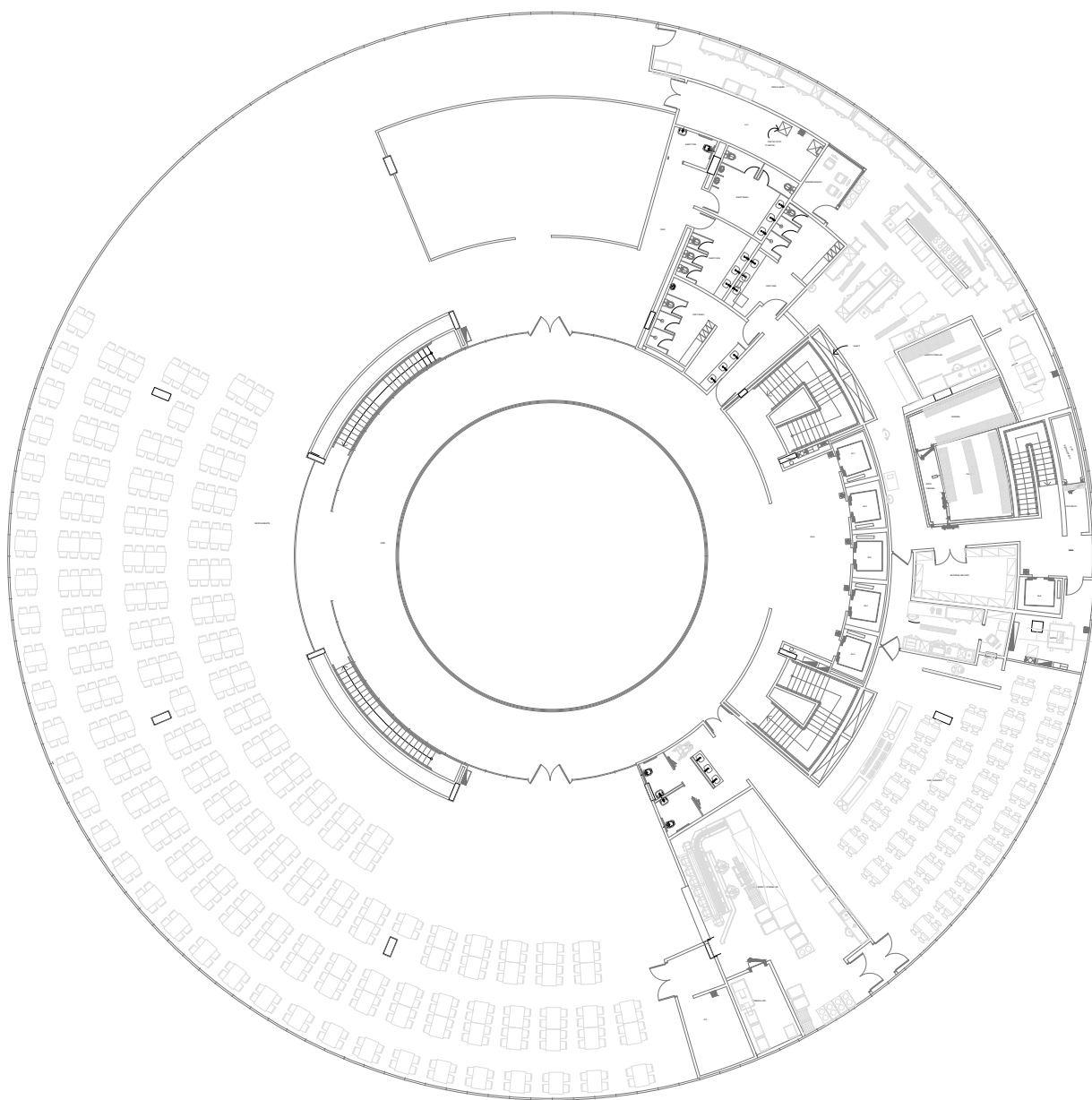
Documento assinado eletronicamente por **Josiane Vidal Vimeiro**, **Superintendente.**, em 08/09/2026, às 15:10, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



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 **148473680** e o código CRC **70AF0E43**.

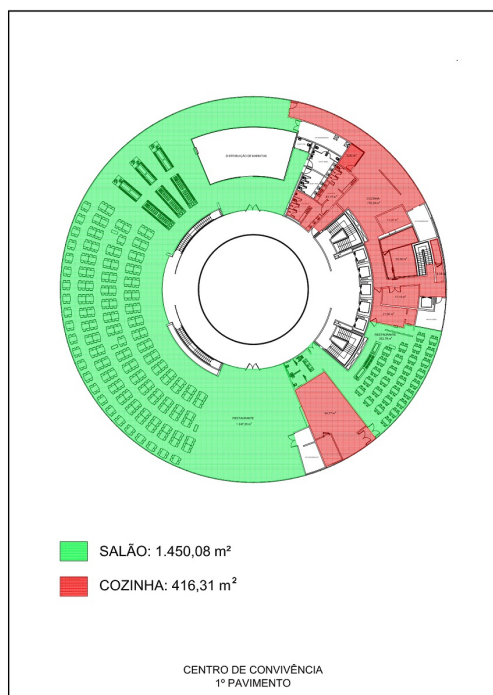
CENTRO DE CONVIVÊNCIA

1º PAVIMENTO





ANEXO "E" - DA ÁREA CONCEDIDA



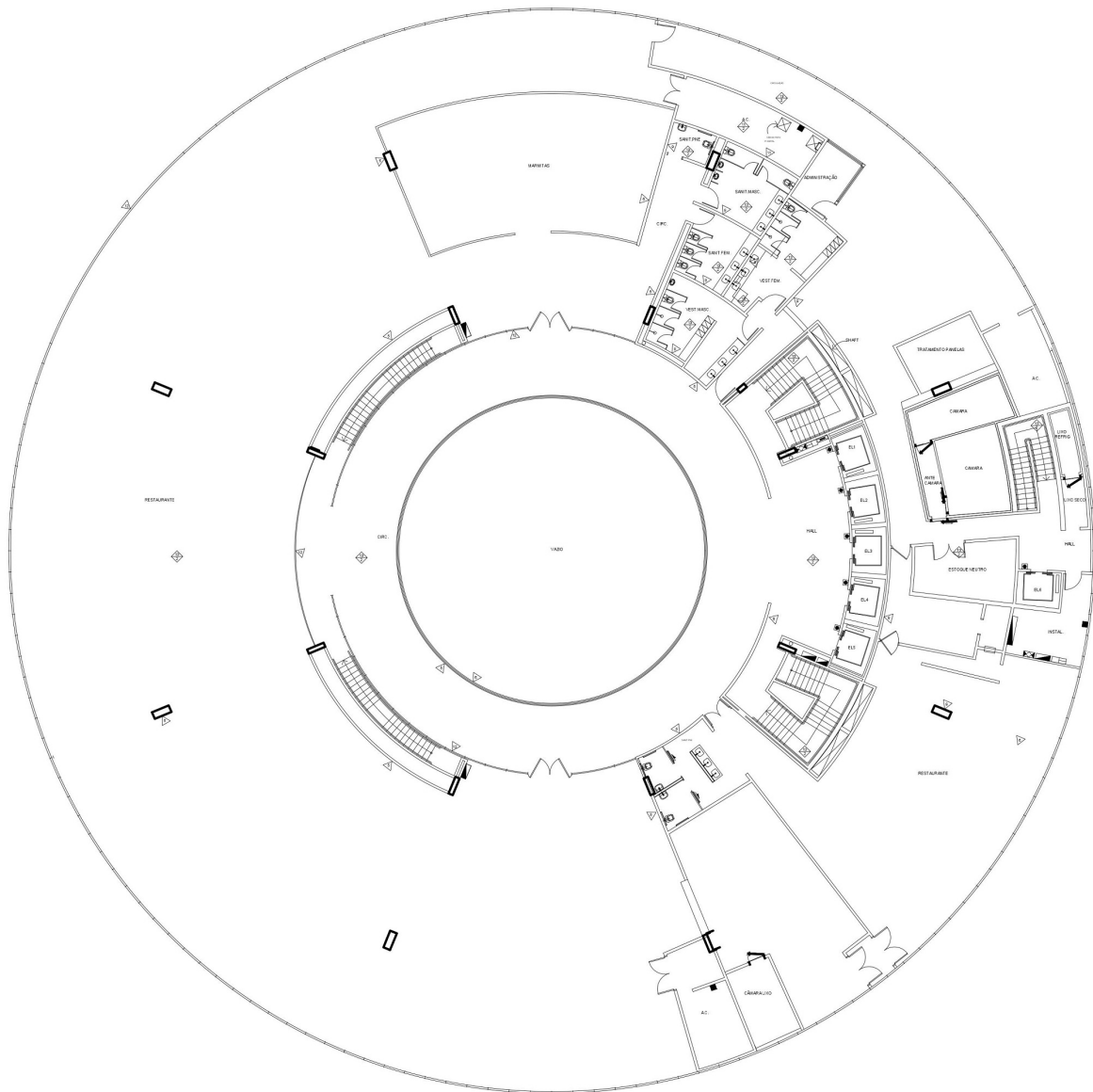
ANEXO "F" - DAS CARACTERÍSTICAS DA ÁREA CONCEDIDA

LEGENDA:

-  ACABAMENTO DE PAREDE
-  ACABAMENTO DE TETO
-  ACABAMENTO DE PISO

ACABAMENTOS:

- 1 - CIMENTADO
- 2 - ARGAMASSA DE ALTA RESISTÊNCIA
- 3 - CONCRETO COM PINTURA IMPERMEABILIZANTE
- 4 - PINTURA PVA SOBRE CONCRETO
- 5 - PINTURA ACRÍLICA SOBRE ARGAMASSA
- 6 - PINTURA PVA SOBRE ARGAMASSA
- 7 - IMPERMEABILIZAÇÃO
- 8 - GRAMA
- 9 - LAMINADO MELAMÍNICO
- 10 - DIVISÓRIA
- 11 - REVESTIMENTO TERMO-ACÚSTICO
- 12 - VIDRO
- 13 - REBAIXO EM GESSO COM PINTURA (PVA OU ACRÍLICA)
- 14 - COBERTURA EM ESTRUTURA METÁLICA



CENTRO DE CONVIVÊNCIA

1º PAVIMENTO



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
http://seu.gov.br/validar_documento_verificador,
informando o código verificador **32384895** e o código CRC **57297928**.



ANEXO II – MINUTA PADRONIZADA DE PROPOSTA COMERCIAL PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS

PROPOSTA COMERCIAL PARA O PREGÃO ELETRÔNICO Nº 44/2026							
(a ser preenchida em papel timbrado da proponente)							
DADOS A CONSTAR NA PROPOSTA			PREENCHIMENTO PELO PROPONENTE				
Razão Social:							
CNPJ:							
Endereço:							
Telefone:							
Endereço Eletrônico:							
Nome do Representante Legal:							
CPF do Representante Legal:							
LOTE	ITEM	CÓD. DO ITEM NO CATMAS	DESCRIÇÃO DO ITEM CATMAS	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR KG	VALOR TOTAL
01	01	000128546	CONCESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE RESTAURANTE	QUILOGRAMA	1,0000		
Observações:							
Prazo de Validade da Proposta:							

Declaro que:

- a) serão atendidas todas as condições comerciais estabelecidas no Anexo I – Termo de Referência desse Edital de Pregão Eletrônico;
- b) nos preços propostos encontram-se incluídos todos os tributos, encargos sociais, trabalhistas e financeiros, taxas, seguros e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o objeto a ser contratado na presente licitação e que estou de acordo com todas as normas da solicitação de propostas e seus anexos;
- c) esta proposta foi elaborada de forma independente pelo proponente, sem que tenha havido troca de informações ou quaisquer interferências de terceiros;

As informações disponibilizadas neste documento estão sujeitas ao previsto na Lei n.º 13.709, de 2018, Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

Data e local.

Assinatura do Representante Legal da Empresa



Documento assinado eletronicamente por **Elcilene Simone da Silva, Empregado (a) Público(a)**, em 15/09/2026, às 17:06, 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 **Mateus dos Santos Barros, Servidor (a) Público (a)**, em 15/09/2026, às 17:14, 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 **148047004** e o código CRC **26EDAA8E**.



ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
Diretoria Central de Editais e Conformidade de Processos

Versão v.20.09.2020.

SEPLAG/SUBCOMP/SCLIC-DCEC

Belo Horizonte, 31 de agosto de 2026.

ANEXO III – SUGESTÕES DE MODELOS DE DECLARAÇÕES

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Declaramos, para fins de participação no Pregão Eletrônico nº 44/2026, da Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão de Minas Gerais, que a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, instalada no endereço _____, na cidade de _____/_____, por _____ intermédio do(a) senhor(a), _____, indicado expressamente como seu responsável técnico, compareceu nesta data ao _____, e tomou conhecimento, em visita técnica, das condições ambientais e técnicas que condicionam a prestação dos serviços.

Durante a vistoria a supracitada empresa inspecionou os locais onde será prestado o serviço, bem como efetuou o exame da área e dos equipamentos, esclarecendo todas as demais dúvidas pertinentes ao objeto desta contratação.

Data e local.

(assinatura do servidor designado)

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA

Para fins de participação no Pregão Eletrônico nº 44/2026, da Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão de Minas Gerais, a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por intermédio do(a) senhor(a) _____, indicado expressamente

como seu responsável técnico, declara ter conhecimento suficiente para prestar o serviço com as informações presentes no edital e seus anexos, dispensando a realização de vistoria “in loco”. Declara, ainda, que se responsabiliza pela dispensa e por situações supervenientes.

Por ser verdade, firmamos a presente declaração para que produza seus efeitos de direito.

Data e local.

(assinatura do responsável técnico da empresa)



Documento assinado eletronicamente por **Elcilene Simone da Silva, Empregado (a) Público(a)**, em 15/09/2026, às 16:57, 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 **Mateus dos Santos Barros, Servidor (a) Público (a)**, em 15/09/2026, às 17:14, 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 **148048271** e o código CRC **F5A5C977**.



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
SEPLAG/ICA-DGCA - Diretoria de Gestão de Áreas Comercial e de
Alimentação

v2.2025.01

CONTRATO N°
[INSERIR
N°]/[INSERIR
ANO], DE
CONCESSÃO
ONEROSA DE
USO DE ESPAÇO
PÚBLICO PARA
EXPLORAÇÃO DE
RESTAURANTE,
QUE ENTRE SI
CELEBRAM O
ESTADO DE
MINAS GERAIS,
POR
INTERMÉDIO DO
[INSERIR NOME
DO
ÓRGÃO/ENTIDADE]
E A EMPRESA
[INSERIR NOME
DA EMPRESA].

O Estado de Minas Gerais, por intermédio do(a) [inserir órgão] **ou** entidade pública CONCEDENTE, com sede no(a) [inserir endereço completo], na cidade de [inserir cidade]/Estado de [inserir Estado], endereço de correio eletrônico: [inserir e-mail], inscrito(a) no CNPJ sob o nº [inserir nº do CNPJ], doravante denominado(a) CONCEDENTE, neste ato representado pelo [inserir nome do representante do CONCEDENTE], inscrito no Masp nº [inserir número], Resolução de competência nº [inserir nº da resolução de delegação de competência] e [inserir nome da CONCESSIONÁRIA], endereço de correio eletrônico [inserir e-mail], inscrita no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ – sob o número [inserir nº parcial do CNPJ], com sede na [inserir endereço/município], neste ato representada por Sr(a). [inserir nome do representante da CONCESSIONÁRIA], doravante denominado CONCESSIONÁRIA, celebram o presente Contrato, decorrente do **Pregão Eletrônico nº xxx/ano**, em observância às disposições da Lei federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, à legislação estadual, em especial do Decreto Estadual nº 46.467, de 28 de março de 2014, e suas alterações, às disposições deste Contrato e, ainda, no que couber, às demais normas específicas aplicáveis ao objeto, ainda que não citadas expressamente.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente Contrato é a concessão onerosa de uso de espaço público localizado no Centro de Convivência da Cidade Administrativa Presidente Tancredo de Almeida Neves, para exploração de serviço de restaurante na modalidade autosserviço (self-service por quilograma), nos termos

e condições estabelecidos no Termo de Referência.

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.2.1. Termo de Referência;
- 1.2.2. Edital de Licitação;
- 1.2.3. Informações inseridas no Portal de Compras de Minas Gerais;
- 1.2.4. Proposta comercial da CONCESSIONÁRIA;
- 1.2.5. Eventuais anexos dos documentos acima.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

2.1. O regime de execução contratual, os modelos de execução e de gestão contratuais, assim como os prazos e condições de entrega e de recebimento do objeto constam no Termo de Referência.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

3.1. O prazo de vigência é de 2 (dois) anos e 6 (seis) meses contado do primeiro dia útil subsequente à divulgação do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, prorrogável até o limite de 10 (dez) anos, na forma do art. 110 da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.2. A prorrogação do contrato é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com a CONCESSIONÁRIA (art. 110 da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

3.3. A CONCESSIONÁRIA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

3.4. O contrato não poderá ser prorrogado quando o CONCESSIONÁRIA tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências dos efeitos de aplicação das sanções.

4. CLÁUSULA QUARTA – PREÇO

4.1. A remuneração da CONCESSIONÁRIA decorrerá exclusivamente da exploração comercial do restaurante objeto da concessão, mediante cobrança direta aos usuários pelos serviços de alimentação prestados.

4.2. A título de outorga onerosa, a CONCESSIONÁRIA deverá repassar mensalmente à CONCEDENTE o valor correspondente a 5% (cinco por cento) do faturamento bruto mensal apurado no período, observado o ajuste decorrente do Indicador de Mensuração de Resultado – IMR, quando aplicável.

4.3. O preço máximo do quilograma da refeição na modalidade autosserviço (self-service) será o valor ofertado pela licitante vencedora em sua proposta comercial, atualmente fixado em R\$ XXXXX por quilograma.

4.4. CONCESSIONÁRIA deverá ressarcir à CONCEDENTE os valores referentes ao consumo de água, energia elétrica e à coleta e destinação de resíduos sólidos vinculados à operação do restaurante, observadas as condições, critérios de apuração, forma de cobrança e prazos estabelecidos no Termo de Referência.

4.5. Os valores devidos a título de outorga onerosa, ressarcimentos e demais obrigações financeiras decorrentes da utilização do espaço concedido serão quitados por meio de Documento de Arrecadação Estadual – DAE, observado o procedimento previsto no Termo de Referência.

5. CLÁUSULA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. A presente contratação não implica dispêndio direto de recursos orçamentários por parte da CONCEDENTE, uma vez que a remuneração da CONCESSIONÁRIA decorrerá exclusivamente da exploração econômica do objeto concedido.

6. CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO

6.1. As condições de medição, apuração do faturamento, repasse da outorga e ressarcimentos estão estabelecidas no Termo de Referência.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DA ALTERAÇÃO DE PREÇOS

7.1. Durante o prazo de vigência, o preço do quilograma da refeição cobrado dos usuários poderá ser reajustado monetariamente com base no IPCA observado o interregno mínimo de 12 meses, contados do orçamento estimado, em [inserir data], conforme disposto nos arts. 92, §§ 2º e 3º da Lei Federal nº 14.133, de 2021, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.2. O direito a que se refere o item 7.1 deverá ser efetivamente exercido mediante pedido formal da contratada até 180 dias após o atingimento do lapso de 12 (doze) meses sob pena de preclusão do direito ao seu exercício.

7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, manter-se-á o marco inicial descrito no item 7.1.

7.4. O preço do quilograma da refeição é fixo e irredutível no prazo de (1) um ano contado da data do orçamento estimado.

7.4.1. Considera-se data do orçamento estimado a data de assinatura do Mapa Comparativo de preços.

7.5. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.6. Os preços contratados poderão ser atualizados, por meio de Termo Aditivo, para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato, conforme disposto no art. 124, II, alínea “d”, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

7.6.1. O reequilíbrio econômico-financeiro ocorrerá por acordo entre as partes, e poderá ser solicitado pelo CONCEDENTE ou pela CONCESSIONÁRIA, mediante pedido formal.

7.6.1.1. O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação, conforme disposto no parágrafo único do art. 131 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

7.6.1.2. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

8. CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE E DA CONCESSIONÁRIA

8.1. As obrigações técnicas relativas à execução do objeto (descrição, funcionamento e aplicação) estão descritas no Termo de Referência.

9. CLÁUSULA NONA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

9.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. As sanções administrativas incidentes à inexecução do objeto são descritas no Termo de Referência.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA EXTINÇÃO

11.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contratantes.

11.2. O contrato poderá ser extinto em decorrência do não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, e demais motivos previstos no [artigo 137 da Lei Federal nº 14.133, de 2021](#), bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

11.2.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139 da mesma Lei](#).

11.3. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

11.3.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

11.4. O termo de extinção do Contrato será precedido de relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

11.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

11.5. As partes entregarão, no momento da extinção, a documentação e eventual material de propriedade da outra parte, acaso em seu poder.

11.6. No procedimento que visar à extinção do vínculo contratual, precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, será assegurado o devido processo legal, o contraditório e a ampla defesa, sem prejuízo da possibilidade de a CONCEDENTE adotar, motivadamente, providências acauteladoras.

11.7. O contrato poderá ser extinto caso se constate que a CONCESSIONÁRIA mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade CONCEDENTE ou com agente público que tenha desempenhado 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.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

12.1. As PARTES, por si e por seus colaboradores, obrigam-se a atuar no presente contrato em conformidade com a legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgão reguladores e/ou fiscalizadores sobre a matéria, em especial, a Lei Federal nº 13.709, de 2018.

12.2. No presente contrato, a CONCEDENTE assume o papel de controlador e a CONCESSIONÁRIA assume o papel de operador conforme artigo 5º, VI e VII da Lei Federal nº 13.709, de 2018.

12.3. A CONCESSIONÁRIA deverá guardar sigilo sobre os dados pessoais compartilhados pela CONCEDENTE e só poderá fazer uso dos dados exclusivamente para fins de cumprimento do objeto deste contrato, sendo-lhe vedado, a qualquer tempo, o compartilhamento desses dados sem a expressa autorização da CONCEDENTE, ou o tratamento dos dados de forma incompatível com as finalidades e prazos acordados.

12.4. As PARTES deverão notificar uma à outra, por meio eletrônico, em até 3 (três) dias úteis, sobre qualquer incidente detectado no âmbito de suas atividades, relativo a operações de tratamento de dados pessoais.

12.5. As PARTES se comprometem a adotar as medidas de segurança administrativas, tecnológicas, técnicas e operacionais necessárias a resguardar os dados pessoais que lhe serão confiados, levando em conta as diretrizes de órgãos reguladores, padrões técnicos e boas práticas existentes.

12.6. A CONCEDENTE terá o direito de acompanhar, monitorar, auditar e fiscalizar a conformidade da CONCESSIONÁRIA, diante das obrigações de operador, para a proteção de dados pessoais referentes à execução deste contrato.

12.7. As PARTES ficam obrigadas a indicar encarregado pela proteção de dados pessoais, ou preposto, para comunicação sobre os assuntos pertinentes à Lei Federal nº 13.709, de 2018, suas alterações e regulamentações posteriores, quando necessário.

12.8. As PARTES darão conhecimento formal a seus empregados e colaboradores das obrigações e condições acordadas nesta cláusula. As diretrizes aqui estipuladas deverão ser aplicadas a toda e qualquer atividade que envolva a presente contratação.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1. O presente contrato poderá ser alterado nos casos previstos pelo art. 124 de Lei Federal nº 14.133, de 2021, desde que devidamente motivado e autorizado pela autoridade competente.

13.1.1. A CONCESSIONÁRIA é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.1.2. As supressões poderão ultrapassar o limite de 25% (vinte e cinco por cento), desde que haja acordo entre as partes.

13.1.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do CONCEDENTE, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

13.1.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei Federal nº 14.133, de 2021](#).

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS.

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONCEDENTE, segundo as disposições contidas na Lei Federal nº 14.133, de 2021, Decreto-Lei nº 4.657, de 1942 (Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro) e demais normas relativas a licitações e contratos administrativos e, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado (art. 89 da Lei 14.133, de 2021).

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Este contrato será publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

15.1.1. O Portal de Compras está integrado ao PNCP para fins de cumprimento do art. 94 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

16.1. As partes elegem o foro da Comarca de Belo Horizonte, Minas Gerais, para dirimir quaisquer dúvidas ou litígios decorrentes deste Contrato.

E, por estarem ajustadas, firmam as partes este instrumento assinado eletronicamente.



Documento assinado eletronicamente por **Paulo César Teixeira Inácio da Silva**, **Servidor(a) Público(a)**, em 08/09/2026, às 10:00, 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 **Josiane Vidal Vimeiro**, **Superintendente.**, em 08/09/2026, às 15:10, 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?](http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)

[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **148231832** e o código CRC **15BBA4F0**.

Referência: Processo nº 1500.01.0031140/2026-47

SEI nº 148231832