

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

DATA	ÓRGÃO/ENTIDADE SOLICITANTE	NÚMERO DA UNIDADE DE COMPRA
07/02/2025	CAP/DRH	1250133

RESPONSÁVEL PELA SOLICITAÇÃO	SUPERINTENDÊNCIA OU DIRETORIA OU UNIDADE ADMINISTRATIVA
Nome: Compras/CAP/DRH E-mail: cap-compras@pmmg.mg.gov.br com compras.capdrh@gmail.com Ramal para contato: 3071-2612/2355	DIRETORIA DE RECURSOS HUMANOS

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](#)
- [13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA](#)

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 para a exploração/prestação de serviços de restaurante e lanchonete, por empresa especializada em serviços de alimentação, no Prédio do Antigo Quartel do Comando-Geral (QCG) da PMMG, situado na Rua da Bahia, 2115, Funcionários, Belo Horizonte/MG, CEP 30160-012, conforme especificações e exigências estabelecidas neste documento.

LOTE	ITEM	CÓDIGO DO ITEM NO CATMAS	DESCRIÇÃO DO ITEM CATMAS	COMPLEMENTAÇÃO DO ITEM CATMAS	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
------	------	--------------------------	--------------------------	-------------------------------	-------------------	------------

ÚNICO	01	96482	CONCESSAO ONEROSA DE ESPACO PUBLICO PARA EXPLORACAO DE SERVIÇOS DE RESTAURANTE E LANCHONETE		QUILOGRAMA	01
-------	----	-------	---	--	------------	----

1.1.1. Para fins de orientação, ficam definidas as seguintes nomenclaturas:

1.1.1.1. CONCEDENTE: Polícia Militar de Minas Gerais;

1.1.1.2. CONCESSIONÁRIA: Empresa contratada.

1.2. **Caracterização do Objeto:**

1.2.1. 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. **Condições Gerais:**

1.3.1. A presente licitação tem como objetivo a concessão onerosa de espaço público para a implantação de estabelecimento comercial, o qual deverá fornecer, em conformidade com as normas de higiene, segurança alimentar e as regulamentações sanitárias vigentes, os serviços abaixo descritos e detalhadamente especificados, de forma obrigatória e com a máxima qualidade e eficiência:

a) restaurante: alimentação no formato self-service, com buffet à disposição dos clientes, com foco em refeições completas compostas por pratos principais, acompanhamentos, saladas e sugestão, em conformidade com as exigências contidas na "Tabela 1", com valor por quilograma pré-estabelecidos (valor integrante do critério de julgamento), para consumo imediato ou viagem (marmitex);

b) lanchonete: alimentação e bebidas, com foco em lanches rápidos, bebidas não alcoólicas e outros produtos de conveniência para consumo imediato, conforme sugestões contidas na "Tabela 2", com valores pré-estabelecidos pela CONCESSIONÁRIA, de acordo com as condições de mercado (não integrante do critério de julgamento);

TIPO	VALOR
QUILOGRAMA/SELF SERVICE (01 KG)	R\$ 52,90

1.3.2. O valor de referência para o quilograma do autosserviço foi calculado com base nos preços praticados por restaurantes instalados em outras unidades da PMMG e que possuem proposta semelhante de atendimento ao público interno policial militar, conforme parâmetros especificados no Estudo Técnico Preliminar.

1.3.3. **A critério da Concessionária, poderão ser ofertados serviços de alimentação não integrantes dos critérios de avaliação, como formato Prato Feito/Prato Executivo, preço fixo por refeição (self-service sem balança) e marmitex com preço fixo, de acordo com as condições de mercado.**

1.3.4. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer à CONCEDENTE, sempre que solicitada, planilha completa de preços dos itens comercializados, para aferição de compatibilidade com os preços de mercado.

1.3.4.1. Os preços deverão ser reajustados na hipótese de se revelarem manifestamente excessivos.

1.3.4.2. Os preços dos produtos e serviços ofertados deverão ser claramente informados e exibidos à vista, de forma visível e legível no estabelecimento, de maneira a garantir transparência e facilitar a consulta por parte dos consumidores.

1.3.5. Os preços praticados não contemplam a oferta de bebidas ou de sobremesa, que deverão ser cobrados separadamente, sendo certa a proibição de comercialização bebidas alcoólicas de qualquer natureza, medicamentos e produtos de tabacaria.

1.3.6. O restaurante deverá oferecer, **no mínimo**, os itens abaixo:

TABELA 1

Preparação	Quantidade diárias	Tipo
------------	--------------------	------

Salada	07 (sete)	02 (duas) folhosas: alface, escarola, almeirão, rúcula, agrião, repolho, acelga, etc; 02(duas) cruas: cenoura, pepino, beterraba, tomate, etc; 02 (duas) cozidas: couve-flor, beterraba, cenoura, brócolis, etc; 01 (um) outros: queijos, frutas, maionese, salpicão, etc.	
Arroz	02 (dois)	Branco, integral e variações (carreteiro, arroz de forno, etc)	
Leguminosa	01 (um)	Feijão ou lentilha	
Acompanhamento	03 (três)	01 (uma) Massa, com variação de sabores: lasanha, macarrão, nhoque, ravióli, canelone; etc; etc); 02 (duas) dentre as opções: batata doce/inglesa/baroa (ensopada, frita, purê, sotê, assada), mandioca (frita, cozida, ensopada), farofa, inhame, abóbora (cozida ou assada), couve refogada, miúdos (coração, fígado, rins, pulmões, rabo, pés, miolo e língua), etc.	
Prato Principal	03 (três)	Carnes (bovina, frango, suína ou pescado). Deverá compor o cardápio, pelo menos um vez por semana, com bife de boi e porco., bem como com filé de peixe.	
	01 (um)	Opção de prato à base de proteína de soja ou grão de bico.	
Sobremesa (sugestão)	01 (um)	Mousse de frutas, salada de frutas, mingau de milho verde, pudim, arroz doce, canjica, manjar., doce de leite, doce de frutas, canudinho recheado, ambrosia, brigadeiro, gelatina. (não repetir os itens citados acima na mesma semana)	
Variação do Prato Principal (*)			
Tipo	Especificação	Preparações	Frequência Mínima
Bovina sem osso	Acém, fraldinha, lagarto, patinho, alcatra, coxão mole, coxão duro, maminha ou qualidade superior.	Bife, cubos, iscas, assados, cozida, estrogonofe.	2 vezes na semana, sendo uma bife obrigatoriamente.
	Carne Moída de primeira.	Pura, com molho, legumes, almôndega, hambúrguer, rocambolo, bolo de carne.	1 vez na semana
Frango sem osso	Filé de peito.	Bife, grelhado, empanado, cubos, iscas, estrogonofe.	2 vezes na semana
	Coxa e Sobrecoxa desossado.	Assado, empanado, iscas.	1 vez na semana
Suíno sem osso	Lombo.	Bife, assado, com molho.	1 vez na semana
Pescados	Filé de pescada, merluza, tilápia, anjo.	Grelhado, frito, assado.	1 vez na semana

Vegetariano	Soja, cogumelos, palmito, grão de bico, legumes.	Bife, hambúrguer, almôndega, grelhado, com molho, estrogonofe de palmito, lasanha de abobrinha, escondidinho de legumes, berinjela recheada, tomate recheado, risoto de cogumelos, nhoque de abóbora, nhoque de batata baroa, quiche de palmito, quiche de alho poró, quiche de legumes.	Pelo menos uma das opções diariamente
	Ovo	Frito, cozido, omelete.	

1.3.7. O restaurante deverá oferecer opções dietéticas, como pratos sem glúten, sem lactose e outras necessidades alimentares especiais, conforme demanda.

1.3.8. O cardápio semanal deverá ser submetido à fiscalização do contrato, antes do início das atividades, e ser exposto em lugar visível aos potenciais consumidores. O cardápio mensal deverá ser elaborado pela Concessionária e entregue à fiscalização do contrato. Posteriormente, deverá ser entregue mensalmente, antes da última dezena do mês anterior.

1.3.9. Como forma de suprir as necessidades do público institucional, a comercialização de produtos de lanchonete deve observar um patamar mínimo de variedades, sendo indicada a observância das sugestões a seguir:

TABELA 2

Item	Sugestões	
1	Bebidas quentes	Café, café com leite, leite com achocolatado, cappuccino, chá.
2	Bebidas geladas	Sucos naturais, vitaminas de frutas, água sem gás, água com gás, isotônico, refrigerantes, frescos, energéticos, água de coco, achocolatados prontos e sucos processados.
3	Assados	Pão de queijo, bolo simples (fubá, chocolate, baunilha, cenoura, formigueiro, broa, laranja, limão, etc), salgados com recheio de frango, salgados com recheio de carne bovina, salgados com recheio de presunto e queijo, salgados recheados com salsicha, recheados com milho.
4	Frituras	Salgados fritos com recheios de carne bovina, frango, presunto e muçarela, queijo, podendo ser pastel, risoles, enrolados, coxinhas, etc.
5	Diversos	Sanduíche natural, pão com manteiga, pão com ovo, balas, chicletes, vitamina, creme de açaí, picolés, sorvetes, chocolates (ao leite, branco e amargo), barra de cereais e paçoca.
6	Frutas	Salada de frutas.

1.3.10. É permitida a comercialização de itens não previstos no presente Termo de Referência, desde solicitada autorização prévia à fiscalização do contrato.

1.3.10.1. A solicitação deverá ser feita por escrito, conter a descrição do item a ser comercializado e o preço. A venda é condicionada à análise e aprovação pela fiscalização.

1.3.11. A CONCESSIONÁRIA poderá, às suas expensas, instalar máquinas para lanches (bebidas quentes/frias e salgados industrializados) para autoatendimento.

1.3.12. A Concessionária deverá providenciar utensílios, eletrodomésticos, mobiliários e demais itens necessários e adequados em quantidade suficiente para o preparo e distribuição das refeições, sendo indicada a observância das sugestões a seguir:

TABELA 3

nº	Item	Quantidades mínimas
1	Balcão de atendimento/caixa.	1
2	Expositor resfriado pequeno, instalado junto ao balcão de atendimento/refrigerador.	1
3	Expositor aquecido pequeno, instalado junto ao balcão de atendimento/estufa.	1
4	Expositor para balas e doces.	1
5	Refresqueira com 2 depósitos.	1
6	Refrigerador de bebidas.	1
7	Geladeira industrial horizontal.	1
8	Freezer convencional ou industrial.	1
9	Máquinas para pagamento por meio eletrônico – pix e cartões de crédito e débito.	1
10	Caixa registradora com emissora de cupom fiscal (ou outro aparelho de mesma finalidade).	1
11	Espremedor de frutas industrial.	1
12	Liquidificador convencional.	1
13	Microondas.	1
14	Porta canudos	1
15	Palitos em sachês, guardanapos de papel (acondicionados apropriadamente) e sachês de sal, açúcar e adoçantes sobre todas as mesas.	Qtd adequada p/ atender a demanda
16	Talheres em aço (garfos, facas, colheres de sobremesa, colheres de sopa, colheres de café/chá).	Qtd adequada p/ atender a demanda.
17	Pratos rasos e de sobremesa em louça ou vidro.	Qtd adequada p/ atender a demanda.
18	Recipientes para molhos com tampa (galheteiro), azeite, vinagre e molhos para salada.	Qtd adequada p/ atender a demanda.
19	Pegadores em inox.	Qtd adequada p/ atender a demanda.
20	Xícaras pequenas e grandes de louça ou vidro com pires.	Qtd adequada p/ atender a demanda.
21	Copos de vidro.	Qtd adequada p/ atender a demanda.
22	Lixeiras grandes com tampa e pedal.	Qtd adequada p/ atender a demanda.
23	Luvas descartáveis.	Qtd adequada p/ atender a demanda.

24	Toucas descartáveis.	Qtd adequada p/ atender a demanda.
25	Mesa de manipulação (aparador) em aço inoxidável para cozinha industrial.	Qtd adequada p/ atender a demanda.
26	Materiais para limpeza e higienização.	Qtd adequada p/ atender a demanda.
27	Buffet Self Service térmico conjugado (quente/frio) (ou 1 Buffet modulado aquecido + 1 Buffet modulado refrigerado).	1
28	Bancada metálica.	1
29	Balança comercial.	1
30	Mesa de manipulação (aparador) em aço inoxidável para cozinha industrial.	Qtd adequada p/ atender a demanda.
31	Mesa de apoio pequena para acomodar álcool em gel e luvas para servir.	1
32	Mesa de apoio para acomodar os pratos e marmitas.	1
33	Fogão industrial com, no mínimo, 08 queimadores.	1
34	Coifa industrial.	1
35	Forno industrial a gás.	2
36	Conjunto de mesa com 06 (seis) lugares, inclusive assentos (mínimo), excluindo os de plástico.	11
37	Conjunto de mesa com 06 (seis) lugares, inclusive assentos, conforme NBR 9050.	1

1.3.13. Os mobiliários e equipamentos listados na Tabela 3, além daqueles não previstos neste documento e que compuserem o espaço do estabelecimento, deverão atender às normas da vigilância sanitária e NBR 9050. É de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA complementar ou substituir itens, conforme a necessidade percebida no decorrer da execução do serviço, mediante prévia aprovação pela fiscalização ou gestão do contrato.

1.3.14. A contratada deverá contribuir para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável no cumprimento de diretrizes e critérios de sustentabilidade ambiental, devendo ser priorizado o emprego de mão-de-obra, materiais, tecnologias e matérias primas de origem local para sua execução, de acordo com o art. 225 da Constituição Federal/88, e em conformidade, ainda, com a Lei nº 14.133/2021.

1.3.15. Será exigido seguro contratual para garantia de eventuais inadimplementos de obrigações e/ou aplicação de sanções administrativas, além de seguro contra acidentes de trabalho e incêndio.

1.3.16. Antes do início das atividades, incumbirá à CONCESSIONÁRIA a contratação dos serviços de limpeza da caixa de gordura, dedetização e desratização, em conformidade com as exigências da legislação sanitária vigente.

1.3.17. Deverão ser cumpridas, juntamente com o que está estipulado neste instrumento, todas as normas inerentes à concessão e a do INMETRO, assim como as normas relativas aos serviços de industrialização e preparação de alimentos, no que competir ao estabelecimento, compreendendo:

- Resolução CNNPA nº33, de 09 de novembro de 1977;
- Código de Defesa do Consumidor;
- Resolução RDC nº216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- Alvará de Funcionamento.

1.3.18. O local possui instalações elétricas (tomadas) com voltagem de 110v ou 220v, em locais já definidos, devendo a CONCESSIONÁRIA instalar os seus equipamentos elétricos nos pontos de eletricidade adequados.

1.4. **Das formas de pagamento:**

1.4.1. A CONCESSIONÁRIA deverá oferecer diversas modalidades de pagamento, dentre elas: dinheiro, PIX, cartão de débito e crédito, devendo ser disponibilizados os sistemas das principais bandeiras utilizadas no mercado, sendo vedada qualquer cobrança de taxa ou acréscimo em função da utilização de máquinas de cartão.

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

1.4.3. A CONCESSIONÁRIA deverá emitir cupom ou nota fiscal, nos termos da Lei nº 8.846/1994.

1.5. **Da ausência de obrigação de consumo mínimo:**

1.5.1. A quantidade de vendas realizadas pela CONCESSIONÁRIA pode variar em função da qualidade do serviço prestado, do produto ofertado, da propaganda ou do atendimento aos consumidores. Assim, a CONCESSIONÁRIA assume os riscos inerentes à exploração da atividade econômica, não podendo exigir da CONCEDENTE consumo mínimo mensal ou qualquer reajuste de preço baseado no volume das vendas.

1.6. **Do quadro funcionários:**

1.6.1. A CONCESSIONÁRIA deverá, obrigatoriamente, possuir em seu quadro de funcionários, no mínimo: 01 (um) cozinheiro, 01 (um) caixa e 01 (um) atendente, mantendo diariamente o número de funcionários necessários ao bom e rápido atendimento ao público.

1.6.1.1. A CONCESSIONÁRIA será responsável por todos os encargos trabalhistas e previdenciários dos seus funcionários.

1.6.2. Além dos funcionários devidamente registrados, somente poderão exercer atividades no RESTAURANTE/LANCHONETE os representantes legais da Empresa CONCESSIONÁRIA, definidos no contrato social.

1.6.3. Os responsáveis pela manipulação de alimentos na empresa CONCESSIONÁRIA devem estar capacitados por curso de Boas Práticas de Serviços de Alimentação, conforme determinação da Resolução RDC Anvisa nº 216/04.

1.7. **Lotes exclusivos para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte:**

1.7.1. Diante do exíguo prazo para o início das atividades e da necessidade de aporte de recursos financeiros e patrimoniais para a implementação do objeto contratual, será realizado pregão eletrônico com ampla concorrência (sem a exclusividade ou reserva de lotes para microempresas, empresas de pequeno porte e equiparados aos benefício do Decreto nº 47.437, de 2018, e Lei Complementar nº 123, de 2006) para possibilitar a participação de todos os fornecedores interessados, minimizar as possibilidades de licitação frustrada ou deserta e, com isso, garantir economicidade ao erário.

1.7.2. O lote único se justifica pela indivisibilidade da atividade, que é a execução e gestão de um único restaurante/lanchonete.

1.8. **Da Contratação:**

1.8.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, prorrogável por até 5 (cinco) anos, na forma do art. 44, § 1º, do Decreto nº 46.467, de 2014, que dispõe sobre a gestão de imóveis patrimoniais no âmbito da Administração Pública Direta, Autárquica e Fundacional do Estado de Minas Gerais.

1.8.2. A finalidade essencial do processo de contratação pública é satisfazer a necessidade da Administração, obtendo-se a melhor relação custo-benefício mediante tratamento isonômico a terceiros interessados em firmar contrato com o Poder Público. Nesse sentido, a contratação anual mostra-se vantajosa diante da variação de custos no decorrer do tempo e da aferição da satisfação dos usuários do serviço contratado, conforme consta do Estudo Técnico Preliminar.

1.8.3. O contrato oferecerá maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.9. **Descrição da Solução:**

1.9.1. Concessão onerosa de uso de espaço público para a exploração do serviço de restaurante e de lanchonete, para venda de refeições e lanches para o público interno e visitantes do antigo prédio do Antigo Quartel do Comando-Geral da Polícia Militar de Minas Gerais (QCG/PMMG).

1.9.2. A contratação proposta revela-se benéfica e vantajosa, uma vez que:

a) Será exercida dentro dos limites da edificação Militar, por empresa especializada devidamente habilitada pelos órgãos de controle e fiscalização da atividade e com utilização de mão de obra detentora de formação profissional específica;

- b) Utilizará mão de obra própria, sem interferência na rotina do efetivo institucional militar e civil para a execução dos serviços;
- c) Promoverá comodidade e conforto aos servidores institucionais, refletindo positivamente nos resultados produtivos e na melhoria do atendimento prestado à sociedade pela Corporação;
- d) Não implicará em custos com contratação, treinamento e administração de mão de obra pertencente ao quadro de servidores da PMMG;
- e) Possui padrões definidos que contam com especificações usuais no mercado, que permitirão a permanente mensuração qualitativa e quantitativa dos resultados, maximizando o aproveitamento dos serviços prestados;
- f) Em face dos parâmetros definidos para o objeto da licitação e para prestação dos serviços, possibilita-se a obtenção de preço compatível com a finalidade estabelecida, de garantir qualidade com bom custo-benefício.
- g) Otimiza o uso dos recursos destinados à exploração da oferta de serviços de lanchonete/restaurante na PMMG, gerando receita anual de R\$ 5.671,44 (cinco mil seiscentos e setenta e um reais e quarenta e quatro centavos), valor mínimo a ser pago a ser pago pela CONCESSIONÁRIA.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Na edificação em que se dará a concessão de uso de espaço público funcionam o Comando-Geral (CG), o Centro de Administração de Pessoal (CAP), a Diretoria de Recursos Humanos (DRH), o Centro de Jornalismo Policial (CJP), o Protocolo Geral da PMMG e algumas seções da Diretoria de Comunicação Organizacional (DCO).

2.1.1. No complexo, estão lotados 224 (duzentos e vinte e quatro) servidores militares e civis - além do público flutuante de, em média, 30 (trinta) visitantes por dia.

2.2. Muitos servidores residem em bairros distintos, alguns até mesmo em cidades da região metropolitana de Belo Horizonte, sendo oneroso e dispendioso o deslocamento para suas residências ou estabelecimentos da região para a realização de suas refeições diárias. Assim, é imperativa a presença de um restaurante/lanchonete para o fornecimento de alimentação ao público interno da instituição, com pagamento a cargo do próprio consumidor, e que priorize preço e qualidade.

2.3. A contratação, portanto, justifica-se pela necessidade de disponibilização de alimentação acessível aos servidores e visitantes da alocação, proporcionando maior conforto e comodidade e contribuindo para maior qualidade e eficiência na prestação serviço público por parte dos beneficiários do ajuste.

2.4. A modalidade licitatória aplicada à espécie observa o motivo principal da concessão onerosa de uso: a prestação de serviços continuados para o fornecimento de alimentos, tendo insurgido a necessidade de contratação em face da extinção do Contrato nº 9434075/2024, em 03/02/2025, conforme detalhado no Estudo Técnico Preliminar.

2.5. Com base no princípio da eficiência, o entendimento que tem se firmado é o de que, quando a concessão do bem imóvel não envolver delegação de serviço público, a melhor modalidade a ser empregada na licitação é o pregão, conforme jurisprudência do Tribunal de Contas da União nos acórdãos nºs. 2.844/2010, 2.050/2014, 478/2014 e 919/2016.

2.6. Os valores alusivos ao preço de referência do quilograma (kg) foram auferidos a partir de contratações públicas similares, que também nortearam o cálculo do valor da contraprestação pelo uso do espaço público, calculado com base na metragem disponibilizada e do número de possíveis usuários e beneficiários - considerando-se que a prestação de serviços é voltada unicamente ao público interno e que a PMMG não possui interesse na exploração comercial deste espaço.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Da Participação de Consórcios:

3.1.1. Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio, em razão da baixa complexidade do objeto a ser adquirido, considerando que as empresas que atuam no mercado têm condições de fornecer os bens de forma independente conforme Estudo Técnico Preliminar.

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. Os serviços deverão ser executados observando-se os critérios de sustentabilidade ambiental,

previstos no Decreto Estadual nº 46.105, de 2012, no que couber, em especial quanto:

3.4.1.1. Instruir os funcionários com relação ao uso consciente da água e da energia elétrica, evitando-se o desperdício de tais insumos;

3.4.1.2. Estabelecimento de política e prática de coleta seletiva dos resíduos produzidos nas dependências do Restaurante, e outros possíveis de reaproveitamento a cooperativas de catadores ou empresas que atuam com a reciclagem desses materiais;

3.4.1.3. A utilização de mobiliários e equipamentos que possuam certificação do INMETRO e baixo índice de consumo energético;

3.4.1.4. A disseminação da conscientização quanto à preservação ambiental entre seus funcionários e entre a o público atendido, afixando cartazes nas suas dependências contendo mensagens do gênero.

3.4.1.5. Toda instalação (elétrica, gás, vapor, etc.) feita nas dependências da CONCEDENTE deve seguir as normas regulamentares NBR's e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;

3.4.1.6. Devem ser realizadas verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos aparelhos elétricos, evitando-se ao máximo o uso de extensões elétricas.

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. Se extrai do subitem 3.3.7 da Seção III da Resolução da Polícia Militar de Minas Gerais n. 5.139, de 25 de outubro de 2021, que “o contrato celebrado deverá conter a previsão de garantia, com o objetivo de assegurar o pagamento de despesas decorrentes do uso do imóvel e evitar demais prejuízos ao patrimônio público nas modalidades previstas no § 1º do art.96, incisos I, III e IV, da Lei n.º 14.133, de 2021.

3.8.1.1. Em face do baixo valor atribuído ao contrato e considerando a necessidade de garantir o fiel cumprimento das obrigações assumidas pela Concessionária, inclusive no que diz respeito ao consumo de água e luz, multas, prejuízos e indenizações decorrentes de inadimplemento - conforme demonstrado na Análise de Riscos - faz-se necessária a majoração garantia nos termos do art. 98 da Lei 14.133/2021, fixando-a no valor correspondente a 10% (dez por cento) do valor anual do contrato.

3.8.2. A garantia poderá ser apresentada nas modalidades: seguro-garantia, fiança bancária, caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, título de capitalização.

3.8.3. A garantia será prestada, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contados da assinatura do contrato.

3.8.4. No caso de optar pela modalidade seguro-garantia, conforme disposto no § 3º do art. 96 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, o prazo será de 1 (um) mês, contado da data de homologação do procedimento,

3.8.4.1. Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade [durante 18 (dezoito) meses, permanecendo em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

3.8.5. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do contratante, em conta específica, com correção monetária.

3.8.6. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia ou por aquele que o substituir em suas competências.

3.8.7. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do [artigo 827 do Código Civil](#).

3.9. Condições e Especificações da Garantia do Serviço

3.9.1. Será aplicada ao serviço a garantia legal estabelecida pelo art. 26, da Lei Federal nº. 8.078, de 1990 (Código de Defesa do Consumidor – CDC).

3.10. **Da Vistoria:**

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

3.10.1.1. Alegações posteriores relacionadas ao desconhecimento das condições locais não serão aceitas como justificativa para reclamações futuras, nem para desobrigar a execução das obrigações previstas.

3.10.2. A Declaração de Vistoria constante do Edital poderá ser substituída pela Declaração de Dispensa de Vistoria, cujo modelo também se faz anexo ao instrumento convocatório, e deverá ser assinada pelo representante legal da empresa licitante, atestando o pleno conhecimento das condições locais e das peculiaridades da contratação.

3.10.2.1. As declarações mencionadas no subitem anterior são requisitos de habilitação e a não apresentação de uma ou outra acarretará a inabilitação da licitante.

3.10.3. O fornecedor que desejar realizar visita deverá agendar dia e horário específico, até 02 (dois) dias antes da abertura do procedimento de contratação, sendo vedada a visita de mais de um fornecedor no mesmo momento.

3.10.4. A vistoria será realizada de segunda-feira à sexta-feira, de 9h00min às 11h00min, mediante agendamento pelos telefones (31) 3071-2612/2355 ou envio de email para cap-compras@pmmg.mg.gov.br, com cópia obrigatória para compras.capdrh@gmail.com;

3.10.4.1. No dia agendado, o representante do licitante deverá portar documento de identidade, crachá ou documento de identificação que comprove o vínculo com a empresa e informar o nº do CNPJ da licitante.

3.10.4.2. A visita será acompanhada por servidor designado pelo Chefe do Almoxarifado.

4. **MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

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

4.1.1. Encerrado o procedimento de contratação, o licitante declarado vencedor será convocado para firmar o termo de contrato no prazo de 5 (cinco) dias úteis, de acordo com o art. 90 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.1.2. A CONCESSIONÁRIA deverá elaborar e entregar cronograma de implantação, em até 5 (cinco) dias corridos após a assinatura do contrato, observando-se:

4.1.2.1. **Início das atividades de instalação do estabelecimento: 20 (vinte) dias corridos à partir da publicação no Portal Nacional de Compras Públicas, IMPRETERIVELMENTE;**

4.1.3. 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, cronograma, projeto executivo, dentre outros, para análise e autorização da área técnica da CONCEDENTE.

4.1.4. A prestação de serviços deve ser executada nos moldes estabelecidos neste Termo de Referência.

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

4.2.1. Os serviços deverão ser prestados no seguinte endereço: Rua da Bahia, 2115, Subsolo, Bairro Funcionários, Belo Horizonte/MG, CEP 30160-012.

4.2.2. O horário de funcionamento da lanchonete: 07h00min às 16h00min, exceto feriados.

4.2.3. O horário de funcionamento da lanchonete: 11h30min às 14h00min, exceto feriados.

4.2.4. Os horários mencionados nos subitens 4.2.2 e 4.2.3 poderão ser alterados ou ampliados, conforme necessidade apresentada, desde que previamente autorizado pela CONCESSIONÁRIA.

4.2.5. A CONCEDENTE comunicará previamente as situações excepcionais, como a realização de eventos, cursos, reuniões e demais situações que impliquem o aumento do número de possíveis clientes do estabelecimento - acarretando alteração na demanda habitual da CONCESSIONÁRIA.

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

4.3.1. Foram inseridas sugestões de mobiliário para a utilização do espaço no item 1.3.10 deste Termo de Referência, com o objetivo de garantir a padronização, qualidade e estética do ambiente. Embora a escolha dos itens possa ser flexível para atender às necessidades do fornecedor, todos os mobiliários e equipamentos a serem fornecidos devem atender aos seguintes critérios:

4.3.1.1. Padronização no estilo e acabamento, conforme as necessidades do ambiente e da identidade

visual do espaço.

4.3.1.2. Qualidade superior, com materiais duráveis e apropriados para o uso constante em ambientes comerciais.

4.3.1.3. Estética agradável e condizente com o padrão de qualidade exigido para o ambiente, respeitando as diretrizes de conforto e funcionalidade.

4.3.1.4. Atendimento às recomendações de boa técnica e à legislação vigente.

4.3.2. A CONCESSIONÁRIA poderá, a seu critério, aprovar ou sugerir ajustes em relação ao mobiliário proposto, garantindo que os itens escolhidos atendam a esses requisitos.

4.4. Do Regime de Execução:

4.4.1. A concessionária assume a responsabilidade pela operação e manutenção do serviço (restaurante e lanchonete), sem que haja aporte financeiro do poder público.

4.5. Forma de Fornecimento:

4.5.1. A CONCESSIONÁRIA será remunerada diretamente pelos beneficiários da prestação de serviços de alimentação.

4.5.2. A prestação dos serviços deverá observar as condições estabelecidas nos item 1.3. e seguintes do presente Termo de Referência.

5. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

5.1. Da Avaliação da Execução do Objeto

5.1.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR) e não obsta a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços ou a aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência.

5.1.2. Será indicado acréscimo no valor devido pela utilização do espaço pela CONCESSIONÁRIA, proporcional ao nível de insatisfação verificado, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que:

5.1.2.1. não foram produzidos os resultados acordados;

5.1.2.2. a CONCESSIONÁRIA deixou de executar ou não executou os serviços com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas;

5.1.2.3. não foram utilizados materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou foram utilizados com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

5.1.3. O resultado dos indicadores de avaliação dispostos a seguir acarretarão acréscimos ao valor da taxa de concessão de uso e será incluído no DAE especificado no subitem 5.17.3 deste Termo e Referência. A depender da gravidade ou recorrência de motivos que levaram ao acréscimo de pagamento, poderá a CONCESSIONÁRIA incorrer às sanções administrativas previstas neste documento, pela inexecução do objeto contratado.

5.1.4. A qualidade dos serviços prestados será medida por meio dos indicadores abaixo estabelecidos e integrará o cálculo do repasse mensal da taxa de concessão de uso de espaço público:

ÍNDICE DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS

Indicador	Critério de Avaliação	Método de Medição	Observações	Meta	Frequência de Medição	Consequências
Qualidade do Serviço	Avaliação da conformidade da prestação dos serviços com o previsto em contrato.	Inspeções periódicas e termos de ocorrências.	Insatisfatório (menos de 80%): Falha significativa na qualidade do serviço	90% de satisfação ou mais.	Mensal	Excelente (90% ou mais): Sem acréscimos. Satisfatório (80%-89%): Acréscimo de até 5%. Insatisfatório (menos de 80%): Acréscimo de até 10%.

Indicador	Critério de Avaliação	Método de Medição	Observações	Meta	Frequência de Medição	Consequências
Cumprimento de Prazos e Horários	Verificação do cumprimento do horário de funcionamento.	Inspeções periódicas e termos de ocorrências.	Não cumprimento de horários (mais de 1 vez por mês): Falha no horário de funcionamento.	100% de conformidade.	Mensal	Excelente (100%): Sem acréscimos. Não cumprimento: Acréscimo de 2% do valor da concessão por cada falha de horário.
Conformidade com Materiais e Recursos	Verificação do uso de materiais e recursos humanos conforme especificado.	Inspeções periódicas e relatórios de recursos utilizados.	Não conformidade: Materiais e recursos insuficientes ou de qualidade inferior.	100% de conformidade.	Trimestral	Excelente (100%): Sem acréscimos. Não conformidade: Acréscimo de 2% do valor da concessão por cada inconformidade.
Higiene e Segurança Alimentar	Verificação das condições de higiene e segurança alimentar.	Inspeção sanitária e checklist de higiene.	Falha nas condições de higiene (não conformidade em inspeção sanitária): Falta de higiene, infrações de segurança alimentar, etc.	100% de conformidade com as normas.	Mensal	Excelente (100%): Sem acréscimos. Não conformidade: Acréscimo de até 10% do valor da concessão, com base na gravidade da infração, na seguinte proporção: Infração leve: 2%; Infração média: 6%; Infração grave: 10%.
Satisfação do Cliente	Nível de satisfação dos consumidores sobre os serviços prestados.	Pesquisas de satisfação, análise de feedback dos clientes.	Satisfatório e Insatisfatório: Pode indicar necessidade de possíveis ajustes ou melhorias.	80% ou mais de satisfação.	Trimestral	Excelente (80% ou mais): Sem acréscimos. Satisfatório (70%-79%): Acréscimo de até 5%. Insatisfatório (menos de 70%): Acréscimo de até 10%.O che

5.2. O checklist de higiene verificará a conformidade com as normas sanitárias a partir do seguinte formulário:

CHECKLIST DE HIGIENE

Data da Verificação: _____	Responsável pela Verificação: _____
Conclusão da Verificação:	
<input type="checkbox"/> Condições Gerais Adequadas	
<input type="checkbox"/> Necessita de Ajustes	

Item	Descrição	Conforme (Sim/Não)	Comentários/Observações
1	Limpeza geral das instalações		
1.1	Ambientes (salão, cozinha) estão limpos e organizados?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
1.2	Pisos, paredes e tetos livres de sujeiras e manchas?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
1.3	Lixeiras limpas e com tampa funcional?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
1.4	Há resíduos de alimentos no ambiente ou nas superfícies de preparo?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
2	Equipamentos e utensílios		
2.1	Equipamentos de cozinha estão limpos e em bom estado de conservação?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
2.2	Utensílios (facas, talheres, panelas, etc.) limpos e higienizados adequadamente?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
2.3	Existe separação entre utensílios para alimentos crus e cozidos?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
2.4	Equipamentos de refrigeração (geladeiras, freezers) estão funcionando e com temperatura adequada?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
3	Armazenamento de alimentos		
3.1	Alimentos armazenados em local adequado (temperatura, ventilação)?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
3.2	Alimentos embalados de forma segura e com etiquetagem clara (data de validade)?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
3.3	Produtos alimentícios estão organizados de forma que não haja risco de contaminação cruzada?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
4	Conduta e higienização de funcionários		
4.1	Funcionários estão utilizando roupas adequadas e com proteção (uniformes, toucas, luvas)?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
4.2	Há evidência de lavagem frequente das mãos pelos funcionários?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	

Item	Descrição	Conforme (Sim/Não)	Comentários/Observações
4.3	Funcionários com sinais de doenças ou contaminação estão afastados das atividades?	() Sim () Não	
5	Higienização de alimentos		
5.1	Alimentos frescos (frutas, legumes, carnes) estão sendo lavados de forma adequada?	() Sim () Não	
5.2	A higiene da água utilizada no preparo e lavagem de alimentos está garantida (fonte potável)?	() Sim () Não	
6	Controle de pragas		
6.1	O estabelecimento apresenta sinais de controle de pragas (baratas, roedores, etc.)?	() Sim () Não	
6.2	Há evidência de controle regular de pragas?	() Sim () Não	
7	Documentação sanitária		
7.1	Licença sanitária e alvará de funcionamento estão atualizados e visíveis?	() Sim () Não	
7.2	O responsável técnico pela higiene e segurança alimentar está devidamente identificado e presente?	() Sim () Não	

5.3. As infrações sanitárias serão classificadas com base no risco que representam à saúde pública e à qualidade dos serviços prestados, em conformidade com a legislação vigente, conforme definições a seguir:

5.3.1. **Infrações leves:** Não comprometem de forma significativa a segurança alimentar ou a saúde pública, mas indicam falta de cuidado ou pequenas falhas que podem ser corrigidas com simples ajustes ou melhorias. Exemplo: falta de sinalização de alerta sobre riscos de contaminação (ex: não ter sinalização adequada para informar sobre risco de alergênicos); armazenamento inadequado de utensílios (sem afetar a qualidade do alimento); pequenas irregularidades no armazenamento de alimentos não perecíveis (como, produtos fora da embalagem original, mas ainda em boas condições); uso de utensílios ou equipamentos com desgaste, mas não comprometendo a saúde e etc.

5.3.2. **Infrações médias:** Têm um impacto moderado sobre a segurança alimentar e a saúde pública, podendo resultar em riscos potenciais à saúde, mas que ainda são passíveis de correção em um prazo razoável. Geralmente indicam uma falta de atenção ou descuido em normas mais críticas. Exemplos: armazenamento inadequado de alimentos perecíveis (ex: produtos armazenados a temperatura inadequada por períodos curtos); falta de limpeza ou desinfecção regular de áreas críticas (como mesas de preparação de alimentos ou geladeiras); uso de equipamentos de cozinha que não atendem às normas de higiene (ex: utensílios não esterilizados corretamente); pequenas contaminações cruzadas em áreas de preparo de alimentos (não comprometendo totalmente o produto, mas com risco de contaminação).

5.3.3. **Infrações graves:** Representam sérios riscos à saúde pública, com potencial para causar contaminação de alimentos ou doenças alimentares. Essas infrações comprometem diretamente a segurança dos alimentos e podem ter consequências imediatas e sérias para a saúde dos consumidores. Exemplos: armazenamento de alimentos a temperaturas inadequadas por períodos longos, colocando em risco a saúde pública (ex: carnes e laticínios fora da temperatura de refrigeração por mais de 4 horas); presença de infestação por pragas (ex: roedores, insetos) em áreas de armazenamento ou preparo de alimentos; manipulação inadequada de alimentos (ex: falta de uso de equipamentos de proteção individual como luvas ou aventais, manipuladores doentes ou sem higiene); uso de produtos químicos (ex: desinfetantes) inadequados para a limpeza de utensílios ou superfícies de contato com alimentos; venda de alimentos contaminados ou fora do prazo de validade; ausência de condições mínimas de higiene em áreas de preparo de alimentos e etc.

5.4. A pesquisa de satisfação será enviada pela fiscalização do contrato ao público interno para avaliação nos seguintes termos:

PESQUISA DE SATISFAÇÃO

Pergunta	Excelente (5)	Muito Bom (4)	Indiferente (3)	Ruim (2)	Muito Ruim (1)
1. Como você avaliaria a qualidade geral dos serviços prestados?	()	()	()	()	()
2. Como você avaliaria a qualidade dos alimentos (frescor, sabor, apresentação)?	()	()	()	()	()
3. Como você avaliaria o atendimento?	()	()	()	()	()
4. O ambiente estava limpo e organizado?	()	()	()	()	()
5. O tempo de espera foi adequado para o serviço solicitado?	()	()	()	()	()
6. A qualidade do atendimento atendeu às suas expectativas?	()	()	()	()	()
7. Como você avaliaria o cumprimento do horário de funcionamento?	()	()	()	()	()

5.4.1. O resultado será calculado com base nos formulários efetivamente preenchidos, a partir da **média dos resultados** obtidos nas respostas.

5.5. A CONCESSIONÁRIA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pela CONCEDENTE, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador (por motivo ocorrência de caso fortuito ou de força maior).

5.6. Caso não seja aceita a justificativa, o Fiscal do contrato realizará a Acréscimo ao valor mensal devido pela empresa, conforme percentual estabelecido na Tabela constante do subitem 5.4. O resultado da apuração e a aplicação do Acréscimo ao valor mensal devido pela empresa, serão comunicados pelo Fiscal do contrato, por meio de notificação formal, que terá 05 (cinco) dias úteis, a partir do recebimento da comunicação, para contestar.

5.7. O Fiscal do contrato emitirá Termo Detalhado contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento do Decreto nº 48.587/2023.

5.8. A fim de não haver descontinuidade dos serviços, em caso de inexecução, a CONCEDENTE poderá aguardar efetivação de nova contratação para rescindir unilateralmente o contrato.

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

5.10. Da Liquidação:

5.10.1. O valor a ser pago pela CONCESSIONÁRIA à CONCEDENTE é determinado com base em critérios previamente estabelecidos no contrato, não gerando custos adicionais para o órgão público, e será ajustado conforme os resultados obtidos por meio da aplicação do Instrumento de Medição de Resultados constantes do subitem 5.4 deste Termo de Referência.

5.11. Do Pagamento:

5.11.1. Dada a natureza da contratação em apreço, não há dispêndio financeiro a encargo da CONCESSIONÁRIA.

5.11.2. Incumbe à CONCESSIONÁRIA o pagamento dos tributos e tarifas inerentes à sua atividade, bem como os encargos de instalação, manutenção, conservação, reparos e limpeza de suas dependências e entorno.

5.11.3. **Para que o processo de contratação não se torne economicamente inviável e considerando o interesse da Administração em oferecer alimentação de menor custo possível a seus servidores/colaboradores, para efeitos de contrapartida financeira pela CONCESSIONÁRIA, a taxa de**

utilização do espaço concedido será de R\$ 472,62 (quatrocentos e setenta e dois reais e sessenta e dois centavos), conforme justificativa do Estudo Técnico Preliminar, observando-se, ainda, os acréscimos constantes do subitem 5.1.4 do presente Termo de Referência.

5.11.3.1. **O valor deverá ser pago até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente, exigível a partir do primeiro mês contado da data de assinatura do contrato, mediante Documento de Arrecadação Estadual – DAE expedido pela CONCEDENTE.**

5.11.3.2. O eventual atraso no pagamento da obrigação contraída sujeitará à CONCESSIONÁRIA ao pagamento de multa moratória, juros e atualização monetária, especificados nos subitens 11.2.4.1.1 e 11.2.4.1.2 deste Termo de Referência.

5.11.4. Compete à CONCESSIONÁRIA o dever de comprovar o pagamento das obrigações referentes à taxa de utilização, previstas no subitem 5.17.3 além das despesas com energia elétrica e água previstas no item 5.12 deste documento, impostos e taxas estaduais e municipais, não contemplados no valor atribuído à concessão, apresentando mensalmente a documentação correlata ao fiscal do contrato.

5.11.4.1. Incumbirá à CONCESSIONÁRIA o pagamento anual de 9,78% da Taxa de Coleta de Resíduos (TCR) e Taxa de Fiscalização de Aparelho de Transporte (TFAT). O percentual foi calculado com base na área total construída (2.832 m²) e na área concedida (277 m²). O valor devido será calculado pelo Fiscal do Contrato de acordo com os meses de vigência do contrato em cada ano base.

5.11.4.2. A TCR e a TFAT deverão ser pagas através de DAE fornecida pelo(a) agente de fiscalização do contrato;

5.11.4.3. O valor proporcional da TCR e da TFAT, referente a 2025, deverá ser pago em até 30 (trinta) dias da assinatura do contrato;

5.11.4.4. Para os anos posteriores, o percentual devido em relação às taxas mencionadas anteriormente, será aplicado proporcionalmente aos meses remanescentes do contrato em vigência, com pagamento até o dia 31 de janeiro de cada ano. Em caso de aditamento contratual, a CONCESSIONÁRIA deverá pagar o valor proporcional aos meses restantes do ano, em até 30 (trinta) dias da assinatura do termo aditivo.

5.11.5. Os valores decorrentes de imposição de sanções administrativas, nos termos e condições estabelecidos no contrato, serão acrescidos ao DAE estabelecido no subitem 5.11.3 deste documento.

5.11.6. A aplicação de multa não impede a aplicação das demais sanções legalmente previstas.

5.12. **Das despesas com energia elétrica e água:**

5.12.1. **A aferição do consumo de energia e água, conforme leitura dos respectivos medidores e multiplicação pelo índice da tarifa de consumo do prédio, será realizada pelo Fiscal do Contrato até o 5º (quinto) dia útil de cada mês, e será informada à CONCESSIONÁRIA por meio de DAE diverso daquele emitido para pagamento da taxa de utilização da área concedida.**

5.12.2. **O pagamento deverá ser realizado pela CONCESSIONÁRIA até o dia 10º (décimo) dia útil de cada mês, aplicando-se, em caso de mora, a multa moratória, juros e atualização monetária, especificados nos subitens 11.2.4.1.1 e 11.2.4.1.2 deste Termo de Referência.**

5.13. **Das benfeitorias:**

5.13.1. Em caso de necessidade, a CONCESSIONÁRIA poderá, desde que com expressa concordância e aprovação da CONCEDENTE, através do(a) Ordenador(a) de Despesas, implementar as benfeitorias necessárias.

5.13.2. As despesas relativas às benfeitorias deverão ser previamente autorizadas e poderão ser abatidas/compensadas do valor da concessão onerosa, em tantas parcelas quantas se fizerem necessárias para custear todas as intervenções.

5.13.2.1. As benfeitorias serão incorporadas ao patrimônio do Estado, prejudicado o direito da CONCESSIONÁRIA à sua retenção/restituição ao término do contrato - com exceção daquelas que não alterarem ou danificarem a estrutura ou demais componentes do patrimônio da CONCEDENTE, que poderão ser restituídas acaso não tenha sido utilizado o abatimento ou compensação especificados no subitem anterior.

5.13.3. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar os respectivos comprovantes de despesa para a composição do processo e arquivamento.

5.13.4. Após a conclusão das intervenções, as benfeitorias deverão ser conferidas e aprovadas pela CPARM da Unidade.

5.14. **Do reajuste contratual:**

5.14.1. Dentro do prazo de vigência do contrato, mediante solicitação da CONCESSIONÁRIA e

aprovação da CONCEDENTE, o preço por quilograma poderá sofrer reajuste após o interregno de 12 (doze) meses, aplicando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor (IPCA), contados da apresentação da proposta - nos termos do art. 182 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

5.14.2. O direito a que se refere o item anterior deverá ser efetivamente exercido através de pedido formal da CONCESSIONÁRIA, em até 180 dias após o atingimento do interregno mencionado no subitem anterior, sob pena de preclusão do exercício do direito.

5.14.3. Os efeitos financeiros retroagem à data do pedido apresentado pela CONCESSIONÁRIA.

5.14.4. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, manter-se-á o marco inicial descrito no subitem 5.14.1.

5.14.5. O valor da taxa de utilização, previsto no item 5.11.3 deste Termo de Referência, será reajustado anualmente, na data de aniversário da assinatura deste contrato, com base na variação do Índice Geral de Preços - Mercado (IGP-M), apurado pela Fundação Getúlio Vargas (FGV), no período de 12 (doze) meses imediatamente anteriores à data de reajuste.

5.15. **Da Antecipação do Pagamento:**

5.15.1. Não se aplica ao caso em apreço, tendo em vista a modalidade de concessão onerosa de espaço público.

6. **PROCEDIMENTO DE TRANSIÇÃO E FINALIZAÇÃO DO CONTRATO**

6.1. O início da execução das atividades pela CONCESSIONÁRIA está descrita nos subitem 4.1.2.1 do presente Termo de Referência.

6.2. Não serão necessários procedimentos de transição para a finalização do contrato devido às características do objeto.

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 Lei Federal nº 14.133, de 2021, e artigos 15 e 16 do Decreto 48.587, de 2023.

7.1.2. As comunicações entre o órgão ou entidade e a 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 instrumento, a PMMG poderá convocar o representante da empresa CONCESSIONÁRIA 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 contratada, 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 Administração 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 arts. 155 a 163 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, a fim de apurar a responsabilidade do CONCESSIONÁRIA e eventualmente aplicar sanções.

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 as 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 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 inexatidão 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 Administração, com a conferência das documentações exigidas da CONCESSIONÁRIA e o respectivo encaminhamento ao gestor de 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 do 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.

7.3. 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, para fins de empenho de despesa e de pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais, 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, repactuações 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 Administração, 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.

7.4. Do Preposto:

7.4.1. No prazo de 5 (cinco) dias a contar da assinatura do presente contrato, a CONCESSIONÁRIA deverá designar um preposto, integrante do quadro de funcionários ou sócios, para representação em questões logísticas e operacionais, incluindo poderes para o recebimento de comunicações e notificações.

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 por quilograma, tendo vista a justificativa apresentada no Estudo Técnico Preliminar.

8.1.1. No momento do cadastro da proposta e da sessão de lances os os licitantes deverão cadastrar apenas o valor referente ao serviço de fornecimento de alimentação, modalidade autosserviço do tipo buffet, por quilograma.

8.2. **Dos Critérios de Aceitabilidade da Proposta:**

8.2.1. A proposta terá validade de 30 (trinta) dias corridos contados da data de aceitação.

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

8.3.1. 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. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede; Documento de identificação, com foto, do responsável pela(s) assinatura(s) da(s) Proposta(s) Comercial(is).

9.1.1.2. Em face da limitação de contratação de funcionários imposta pela legislação vigente, e do quantitativo de funcionários exigidos pelo subitem 1.6.1 deste Termo de Referência, não será admitida a participação de Microempreendedor Individual - MEI e/ou pessoa física.

9.1.1.3. 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;

9.1.1.4. 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;

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

9.1.1.6. 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;

9.1.1.7. 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 nº 5.764, de 16 de dezembro 1971;

9.1.1.8. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento à Agricultura Familiar – PRONAF-DAP, nos termos do art. 16 do Decreto nº 46.712, de 29 de janeiro de 2015;

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

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

9.1.1.11. Por se tratar exercício de atividade de serviços de alimentação, deverá ser apresentado ato de autorização para funcionamento expedido pela ANVISA, nos termos da Resolução-RDC ANVISA nº 216/04.

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 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 nº 12.440, de 7 de julho de 2011, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 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.

9.2. **Qualificação Econômico-Financeira:**

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

9.2.2. 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:

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

II - Caso a empresa fornecedora apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimonial líquido de 10% dez por cento do valor total estimado da contratação.

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 - 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

9.3. **Da Qualificação Técnico-Operacional e Técnico-Profissional:**

9.3.1. Declaração formal assinada pelo responsável legal do licitante de que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;

9.3.2. Declaração formal assinada pelo representante legal da licitante de que cumprirá a Resolução n.º 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

9.3.3. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente, compatível com as características e quantidades constantes do objeto da licitação, por meio da apresentação de atestados ou certificados de desempenho, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, regularmente emitidos pelo conselho profissional competente, quando for o caso, bem como documentos comprobatórios emitidos na forma do § 3º do art. 88 da Lei nº 14.133, de 2021, que demonstre a capacidade de atendimento ao público correspondente a, no mínimo, 30% (trinta por cento) da quantidade apresentada no subitem 2.1.1 do Termo de Referência, conforme art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021, para garantir que os serviços prestados sejam de qualidade e sem interrupção antes do término da vigência do CONTRATO.

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

II - Os atestados deverão conter:

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

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

IV - 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.

9.3.4. O licitante deverá disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, encaminhando cópia do CONTRATO que deu suporte à contratação, endereço atual da CONCEDENTE e local em que foram prestados os serviços.

9.3.5. A serem apresentados na execução contratual:

9.3.5.1. Alvará de Funcionamento para estabelecimento de produtos alimentícios emitido pela Prefeitura;

9.3.5.2. Alvará Sanitário para estabelecimento de produtos alimentícios emitido pela Vigilância Sanitária.

9.4. **Declaração:**

9.4.1. 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.

9.4.2. 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 Administração.

9.5. **Habilitação de Consórcios:**

9.5.1. Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio, em razão da baixa complexidade do objeto a ser adquirido, considerando que as empresas que atuam no mercado têm condições de fornecer os bens de forma independente conforme Estudo Técnico Preliminar.

10. **OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES:**

10.1. **Da CONCEDENTE:**

10.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, de acordo com o presente termo de referência, contrato e eventuais 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. Conceder prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a notificação, para a CONCESSIONÁRIA regularizar as falhas observadas.
- 10.1.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, atestar nas notas fiscais/faturas da efetiva prestação de serviço, objeto do Termo de Referência.
- 10.1.6. Rejeitar, no todo ou em parte os serviços prestados, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e/ou na proposta comercial da CONCESSIONÁRIA, impondo-se a recusa se o objeto for defeituoso, tiver prazo de validade vencido, ou outras situações que inviabilizem o recebimento, hipótese em que se promoverá anotação da ocorrência em registro próprio.
- 10.1.7. Comunicar o Contratado para emissão de Nota Fiscal pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia parcial sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.
- 10.1.8. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONCESSIONÁRIA, emitindo explicitamente 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 Administração terá o prazo de até 30 (trinta) dias corridos a contar da data do protocolo do requerimento, tratado no item anterior, 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 restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pela CONCESSIONÁRIA no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos.
- 10.1.10. Aplicar à CONCESSIONÁRIA as sanções regulamentares.
- 10.1.11. Exigir o cumprimento dos recolhimentos tributários, trabalhistas e previdenciários por meio dos documentos pertinentes.
- 10.1.12. Disponibilizar local adequado para a realização do serviço.
- 10.1.13. Administração 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 do CONCESSIONÁRIA, de seus empregados, prepostos ou subordinados e exigir, quando necessárias, as medidas corretivas por parte da CONCESSIONÁRIA, podendo, ainda, sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviços que esteja em desacordo com as exigências especificadas neste termo de referência.
- 10.1.14. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.
- 10.1.15. Disponibilizar à CONCESSIONÁRIA todas as normas e/ou rotinas necessárias para atuação na Unidade da CONCEDENTE.
- 10.1.16. Responsabilizar-se pela leitura mensal do consumo de energia elétrica e a emissão do DAE correspondente ao respectivo mês para que seja realizado o pagamento pela CONCESSIONÁRIA, até o 10º dia útil do mês subsequente.
- 10.1.17. Exigir, durante a vigência do CONTRATO, o cumprimento das obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, bem como a manutenção de todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 10.1.18. 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.
- 10.1.19. Zelar pela qualidade, quantidade, fornecimento e todos os procedimentos necessários à execução do contrato, cabendo-lhe a decisão final em caso de dúvida.
- 10.1.20. Realizar vistoria e emitir relatório técnico das áreas e equipamentos disponibilizados para a CONCESSIONÁRIA antes do início da vigência do contrato, periódicas para verificar se os bens colocados à disposição da CONCESSIONÁRIA estão sendo utilizados e conservados corretamente e 60 dias antes do término da vigência, a fim de verificar as condições entregues e recebidas e a CONCESSIONÁRIA deverá realizar as

adequações necessárias.

10.1.21. Solicitar, por escrito, a substituição de empregado cuja conduta seja considerada inconveniente e não se adequar às normas internas do serviço.

10.2. **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. **Quanto às obrigações gerais:**

- a) 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;
- b) comunicar ao CONCEDENTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, os motivos que impossibilitem o cumprimento de quaisquer dos prazos previstos neste instrumento e documentos que integram o contrato, com a devida comprovação;
- c) 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;
- d) 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;
- e) responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo CONCEDENTE;
- f) arcar com os descontos nos pagamentos ou garantia, se for o caso, do valor correspondente aos danos sofridos, devidamente comprovados;
- g) 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;
- h) promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.
- i) guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- j) 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;
- k) submeter previamente, por escrito, ao CONCEDENTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;
- l) manter, durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- m) manter disponível para fiscalização, toda documentação comprobatória da regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária, comercial e administrativa, inclusive licenças, autorização de funcionamento e alvará para o exercício de suas atividades comerciais resultantes da execução do contrato;
- n) realizar os pagamentos despesas de consumo e da taxa de concessão onerosa de espaço público nas condições e nos prazos indicados neste Termo de Referência, e apresentar os respectivos comprovantes de pagamento aos agentes de fiscalização do contrato;
- o) responsabilizar-se pelo pagamento dos tributos federais, estaduais e municipais, assim como das contribuições, gerais e especiais, inclusive encargos sociais de qualquer natureza, que incidam ou venham a incidir sobre a prestação de serviços objeto deste CONTRATO, não podendo a CONCEDENTE, ser entendida como responsável ou solidária;
- p) comunicar imediatamente à CONCEDENTE sempre que suas instalações forem fiscalizadas por órgãos competentes, bem como cientificá-la dos resultados das inspeções;
- q) permitir o trabalho dos fiscais da CONCEDENTE durante as fiscalizações, e fornecer todas as informações solicitadas, bem como obedecer às suas recomendações, e garantir a qualquer momento,

o acesso dos fiscais em todas as áreas disponibilizadas pela CONCESSIONÁRIA para acompanhar os procedimentos adotados em todos os processos relacionados ao funcionamento;

r) abster-se de veicular publicidade na área concedida, salvo com prévia autorização da CONCEDENTE;

s) ressarcir o desembolso, além das despesas processuais e honorários advocatícios de sucumbência, em caso de acionamento judicial e condenação da CONCEDENTE em face de eventual inobservância, pela CONCESSIONÁRIA, das normas em referência;

t) afixar, semanalmente, cardápio diário completo, nas dependências do restaurante;

u) adequar as necessidades de suas atividades à capacidade técnica dos equipamentos e instalações disponibilizados, comunicando previamente e submetendo-se à aprovação da CONCEDENTE;

v) complementar, se necessário, e às suas expensas, os equipamentos para a execução do serviço, mediante prévia autorização da CONCEDENTE, podendo retirá-los ao término do CONTRATO;

w) apresentar à CONCEDENTE documento com a relação dos bens de sua propriedade, que estejam nas dependências da área concedida, sempre que for inserido algum equipamento, móvel ou utensílio;

x) utilizar lavadora de louças, se for o caso, com previsão de reuso de água, selo "A" de economia PROCEL e com consumo de energia adequado ao sistema elétrico das instalações;

y) elaborar e apresentar, sempre que solicitado: Regimento Interno; Cronograma de Treinamento de Funcionários; Manual de Boas Práticas, de acordo com a APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) da ANVISA, a Portaria nº 1.428, de 23 de novembro de 1993, do Ministério da Saúde e a Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004.

10.2.3. **Quanto à operação das atividades:**

a) assumir todo o ônus necessário à execução do objeto, dentre elas: promover e arcar com as alterações na construção disponibilizada pela CONCEDENTE, se for o caso; fornecer os insumos, equipamentos e mobiliários em conformidade com as Tabelas 1, 2 e 3 deste Termo de Referência;

b) utilizar matéria prima de boa qualidade;

c) utilizar equipamentos em perfeito estado de funcionamento e adequados à sua função;

d) fornecer mão de obra adequada e em quantidade suficiente para a execução dos serviços de preparo, reposição, atendimento das refeições, manejo dos resíduos, limpeza, dentre outros;

e) entregar cópia do Alvará Sanitário, no prazo de 30 (trinta) dias após o início das atividades, atendendo os parâmetros da RDC ANVISA n-216, e mantê-lo atualizado, sob pena de aplicação das sanções administrativas cabíveis, inclusive rescisão contratual. A critério da CONCEDENTE, o prazo poderá ser prorrogado mediante pedido fundamentado da CONCESSIONÁRIA;

f) respeitar as determinações da CONCEDENTE a respeito dos horários de funcionamento, de carga, descarga e retirada de lixo, inclusive no tocante à vedação de que tais atividades sejam desempenhadas por servidores ou contratos da Administração Pública;

g) apresentar, no início das operações, o Manual de Boas Práticas, de conforme exigido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), consoante dispõe a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde, e a Portaria C.V.S. nº 6/99, adequando-o à execução do serviço;

h) manter, em local visível, o valor das refeições, sendo vedada a inclusão de taxas nos preços dos serviços ou sua cobrança à parte;

i) todas as preparações expostas no balcão de distribuição deverão ser identificadas por meio de placas, etiquetas ou similares;

j) o preço de todos os produtos comercializados devem ser afixados em local de fácil acesso aos consumidores;

k) emitir cupom/nota fiscal dos produtos comercializados;

l) operar em horários predeterminados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, bem como de materiais, de forma a não interferir na rotina do prédio;

m) realizar com eficiência a reposição dos alimentos nas ilhas de distribuição.

10.2.4. **Quanto à limpeza:**

a) realizar e manter limpeza diária de todo o espaço (área interna e externa) utilizado e, semanalmente, limpeza geral atendendo ao disposto na legislação, normas técnicas vigentes e rotinas da atividade conforme aprovação da CONCEDENTE;

- b) manter limpos o balcão de distribuição e os ambientes dos salões durante o período das refeições, inclusive com a retirada de objetos em desuso, liberação das mesas para a rotação entre os consumidores, recolhimento de restos alimentares e de itens descartáveis, acondicionando-os na forma e locais adequados;
- c) responsabilizar-se pela adequada coleta, armazenagem e disposição do lixo resultante de suas atividades, que deverá ser devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, e retirado nos horários definidos pela CONCEDENTE objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, microrganismos e propagação de odores desagradáveis;
- d) manter rigorosamente higienizados os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, antes e após a sua utilização, com o uso de produtos registrados no Ministério da Saúde e cuidando para que esses produtos sejam guardados em local reservado para essa finalidade, impedindo que entrem em contato com os alimentos;
- e) proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive da área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas ao restaurante, observadas as normas sanitárias vigentes e as boas práticas do setor de alimentação coletiva;
- f) manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes;
- g) realizar trimestralmente, e às suas expensas, a dedetização, desratização e limpeza da caixa de gordura da área concedida, em horário que não prejudique a prestação dos serviços, além de realizar outras ações para o controle de vetores e pragas urbanas, impedindo a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos mesmos conforme Resolução Diretoria Colegiada n. 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);
- h) responsabilizar-se pelo descarte de óleo proveniente de frituras em local apropriado, não sendo permitido o descarte pela tubulação de esgoto.
- i) toalhas de mesa deverão ser trocadas diariamente e quando estiverem sujas ou úmidas.

10.2.5.

Quanto à qualidade dos serviços e produtos ofertados:

- a) obedecer todas as normas técnicas sanitárias vigentes referentes aos serviços de alimentação, observando qualquer modificação ou atualização que impacte na prestação dos serviços, evitando qualquer tipo de contaminação, seja ela física, química ou microbiológica;
- b) manter rigoroso controle com relação à validade e condições de armazenamento dos produtos alimentícios comercializados;
- c) manter o efetivo controle em todos os procedimentos, abrangendo todas as etapas, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos em conformidade com as legislações vigentes, dentre elas:
 - I - Portaria MS nº 1.428 de 26/11/1993, do Ministério da Saúde;
 - II - Portaria SVS/MS nº 326 de 30/07/1997, do Ministério da Saúde;
 - III - Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
 - IV - Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
 - V - Portaria Normativa nº 07 de 26/10/2016, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão;
 - VI - Demais normas federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, preparos, acondicionamento a fim de garantir as qualidades higiênico-sanitárias, nutritiva e sensorial dos alimentos, bebidas, dentre outros.;
- d) utilizar somente água filtrada no preparo de bebidas e de gelo e não reutilizar óleos vegetais para frituras;
- e) utilizar produtos de origem animal que possuam Selo de Inspeção Sanitária (SIF) e a identificação do fornecedor, podendo a CONCEDENTE exigir a comprovação de procedência deste a qualquer tempo;
- f) organizar e acondicionar os alimentos preparados para consumo conforme as condições higiênico-sanitárias definidas na Resolução da Diretoria Colegiada nº 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- g) estabelecer controle diário da temperatura das preparações durante o porcionamento no balcão térmico, com acompanhamento e registro da temperatura de cada preparação, conforme legislações vigentes, observando-se binômio tempo e temperatura para garantia da satisfação sensorial e

segurança alimentar;

h) manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios durante o horário de funcionamento do restaurante, evitando a falta de itens durante o serviço;

i) disponibilizar em locais estratégicos lixeiras com tampa e pedal;

j) disponibilizar álcool gel para todos os usuários, obrigatoriamente, antes da linha de servir dos alimentos self-service e no balcão de pagamentos;

k) manter utensílios em quantidade suficiente para atender aos usuários, recolhendo-os e procedendo à sua higienização na área destinada para esse fim.

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

a) manter o padrão de qualidade e de uniformidade da alimentação, dos produtos e dos serviços oferecidos aos usuários, independentemente das escalas de serviços adotadas;

b) resfriar os alimentos em equipamentos apropriados e armazená-los corretamente;

c) realizar o controle higiênico e sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;

d) realizar o pré-preparo dos alimentos observando os critérios de higienização, ressaltando-se que os vegetais crus e as frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;

e) prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos, durante o pré-preparo e o preparo final;

f) realizar a manipulação dos alimentos prontos somente com utensílios e/ou com as mãos protegidas por luvas descartáveis, ressaltando-se que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;

g) responsabilizar-se pela qualidade da alimentação oferecida aos usuários, suspendendo a disponibilização dos alimentos sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos “*in natura*” ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas.

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

a) garantir que as dependências vinculadas à exploração do empreendimento sejam exclusivamente utilizadas para atender ao objeto do CONTRATO;

b) responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas exclusivamente pela CONCESSIONÁRIA para execução dos serviços. A CONCEDENTE reserva-se o direito de manter cópia de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da CONCESSIONÁRIA;

c) durante toda a execução do contrato, sempre que houver demanda, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar projetos com as intervenções a serem realizadas, bem como cronograma para sua execução, que deverá ser aprovado pelo Serviço de Manutenção da CONCEDENTE que emitirá laudo e/ou autorização do serviço;

d) devolver à CONCEDENTE, ao término do CONTRATO, nas mesmas condições em que foram entregues, a edificação, os móveis e os equipamentos concedidos;

e) desocupar, de imediato, a área e as respectivas edificações, restituindo-as em perfeitas condições de uso em caso de rescisão ou rescisão do contrato, atendidas as seguintes condições:

I - no caso de ser constatado, pela CONCEDENTE, qualquer tipo de dano, inclusive aqueles relativos à criação de passivos ambientais, caberá à CONCESSIONÁRIA arcar com todos os custos necessários à reparação dos danos causados;

II - a área e as respectivas edificações e benfeitorias serão consideradas restituídas à CONCEDENTE somente após a assinatura, pelas partes, do competente “Termo de Vistoria da Área”;

III - em caso de controvérsia, o ônus pela emissão de laudo técnico para vistoria do espaço concedido é de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA;

f) substituir o móvel ou equipamento concedido que for danificado por outro novo, com as mesmas características técnicas, ou indenizar à CONCEDENTE o valor correspondente em caso de deterioração ou inutilização, considerando-se tais benfeitorias bens irreversíveis, o que impede restituição ao término do contrato;

g) solicitar autorização prévia da CONCEDENTE para realizar a substituição, movimentação ou retirada de qualquer bem de propriedade desta;

h) realizar, até o último dia do prazo da concessão administrativa de uso, a revisão geral na edificação e nos equipamentos que lhes forem entregues para uso, com o objetivo de deixar as instalações e os equipamentos em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento do serviço de restaurante e lanchonete;

i) apresentar relatório com a contagem e verificação do estado de conservação do espaço concedido, na presença de preposto designado pela CONCEDENTE, com antecedência mínima de 90 (noventa) dias do término do CONTRATO, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período;

j) manter as adequações físicas e estruturais realizadas após o término da vigência do contrato, sem ônus para a CONCEDENTE.

10.2.8. **Quanto à saúde e à segurança alimentar:**

a) realizar os procedimentos, bem como utilizar os produtos adequados à perfeita higienização dos alimentos;

b) utilizar apenas alimentos com prazo de validade vigente na preparação dos produtos a serem servidos;

c) seguir a legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou intervenções das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição do restaurante e lanchonete por qualquer motivo;

d) prestar qualquer informação sobre os gêneros alimentícios utilizados na prestação dos serviços como procedência, qualidade, validade, forma de armazenamento, amostras, quando solicitados pela CONCEDENTE;

e) desenvolver rotineiramente e executar plano de coleta de amostras de alimentos para análises microbiológicas, conforme Resolução RDC 724/2022 e IN 161/2022 - ou legislação que vierem a substituí-las - em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e outros programas de controle de qualidade da ANVISA, em conformidade com a legislação vigente;

f) acondicionar os conjuntos de talheres para alimentação dos consumidores em embalagens individuais, em plástico, papel kraft ou outro material destinado a esse fim, que preserve a limpeza e higiene dos utensílios;

g) utilizar somente água filtrada no preparo de bebidas, gelo industrializado e não reutilizar óleos para frituras;

h) disponibilizar informação sobre a presença de glúten e lactose nas preparações disponibilizadas nos balcões.

10.2.9. **Quanto aos empregados:**

a) responsabilizar-se, com foros de exclusividade, pela observância a todas as normas estatuídas pela legislação trabalhista, social e previdenciária, tanto no que se refere a seus empregados, como a contratados e prepostos, responsabilizando-se, ainda, por toda e qualquer autuação e condenação oriunda da eventual inobservância das citadas normas, aí incluídos acidentes de trabalho, ainda que ocorridos nas dependências da CONCEDENTE;

b) encaminhar à CONCEDENTE, no prazo de 20 dias do início das operações, e manter atualizada, relação que contenha nomes, funções e horário de trabalho de todos os empregados, apresentando a Relação Anual de Informações (RAIS) sempre que solicitado;

c) não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do art. 48, parágrafo único, da Lei Federal nº 14.133, de 2021;

d) 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;

e) 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;

f) responsabilizar-se pela admissão de funcionários, manter os empregados devidamente registrados, com carteira de trabalho atualizada, qualificados e em quantidade suficiente para a prestação adequada e tempestiva dos serviços, responsabilizando-se exclusivamente por todos os salários,

impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade, assumindo, portanto, todos os ônus da relação trabalhista, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros fatores de natureza profissional e/ou ocupacional;

g) efetuar o pagamento aos funcionários independentemente e sem qualquer vínculo de pagamento a ser feito pela CONCEDENTE;

h) comprovar, mensalmente, o recolhimento de todos os encargos sociais e previdenciários, mediante Certidão Negativa de Débito (CND) ou Certidão Positiva de Débito com Efeitos de Negativa (CPD-EN) (expedida pela Receita Federal) e Certificado de Regularidade do FGTS (expedido pela Caixa Econômica Federal), bem como comprovar a regularidade da situação dos funcionários, mediante apresentação de contracheques ou quaisquer outros documentos legalmente exigidos relativos aos mesmos;

i) realizar exame admissional, demissional e periódico, a cada 12 (doze) meses, para o último caso, e apresentar à CONCEDENTE os respectivos laudos;

j) fornecer aos seus funcionários uniformes completos (calças, blusas, calçados, EPI'S: aventais plásticos, touca/rede ou gorro, máscaras e luvas descartáveis para manipulação, limpeza, etc.), de acordo com suas atividades, de cor branca para os manipuladores de alimentos, em quantidade suficiente para suprir troca diária, devendo substituí-los sempre que necessário;

k) garantir que os funcionários estejam sempre uniformizados, com uniformes limpos e em bom estado de conservação, em boas condições de higiene e aparência, de cabelos e unhas aparadas e sem esmaltes, barbas raspadas, sem adereços (brincos, colar, anéis, relógio, etc), portando crachás de identificação com nome do empregado em destaque e nome da CONCESSIONÁRIA, que deverá ser fixado diretamente no vestuário;

l) fornecer pessoal em número suficiente à execução do objeto deste Termo de Referência, que deve ser capacitado para exercer suas funções, de acordo com a exigência do Código de Saúde de Minas Gerais (Lei Estadual nº 13.317/99, art. 83, item VI);

m) manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como falta de água, de energia elétrica, quebra de equipamentos, greves e outras, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato;

n) 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 deste contrato;

o) Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis 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.

10.2.10. **Quanto à manutenção das instalações:**

a) cuidar para que todas as instalações (elétricas, hidráulicas, de gás, vapor, exaustão e de esgoto) feitas nas dependências da CONCEDENTE sigam as normas regulamentares NBR's e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento e manter, preventivamente, às suas expensas, todas essas instalações;

b) havendo necessidade de manutenção emergencial de alguma das suas instalações elétricas, hidráulicas, de gás, vapor, exaustão e de esgoto, a CONCESSIONÁRIA deverá providenciar imediato reparo, às suas expensas, de modo a sanar o problema com rapidez e sem prejudicar o desenvolvimento dos serviços do restaurante/lanchonete;

c) responsabilizar-se pelas instalações físicas, mobiliários, pintura, pisos, vidros, instalações elétricas, hidráulicas, caixas de gordura, rede de esgoto, grelhas, tubulações de escoamento, devendo zelar por sua conservação e realizar manutenções corretivas e preventivas, sempre que seja necessário, com autorização prévia e sem ônus para a CONCEDENTE.

10.2.11. **Quanto às segurança:**

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

b) cumprir e fazer cumprir por seus empregados, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, todas as determinações, normas e regulamentos relativos à operação e à segurança do prédio do Comando-Geral da PMMG, emanadas pela CONCEDENTE e pelas demais autoridades competentes, responsabilizando-se pelas consequências de qualquer transgressão das normas em vigor;

c) observar a proibição expressa de acender, portar e/ou fumar dentro das instalações da CONCEDENTE, salvo em locais permitidos;

d) manter às suas expensas, apólice de seguro contra incêndio bem como contra riscos de acidente de trabalho de todo o pessoal designado para a prestação dos serviços, apresentando-as em 30 (trinta) dias a contar da assinatura do contrato, sempre que forem renovadas ou quando forem solicitadas pela fiscalização do contrato;

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

f) submeter-se às normas de segurança da CONCEDENTE, em especial quanto ao acesso às suas dependências.

10.2.12. 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.

11. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 2021, o contratado 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 Administração 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 documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a contratação e 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 à CONCESSIONÁRIA que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

11.2.1. **Advertência** - quando o contratado 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. A penalidade de multa será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no item 11.1, nos seguintes termos:

11.2.4.1.1. Multa moratória por dia de atraso injustificado no cumprimento da obrigação contratual, proporcional ao item em atraso e nas seguintes condições (art. 162 da Lei 14.133/21):

11.2.4.1.1.1. atraso em até 10 dias, multa moratória de 3%;

11.2.4.1.1.2. atraso entre 11 e 20 dias, multa moratória de 5%;

11.2.4.1.1.3. após decorrido o prazo de 20 dias, o fiscal do contrato deverá aplicar a sanção prevista na alínea "d" do subitem 14.2.5.2 ou no subitem 14.2.4, nos termos do art. 154, § 4º, da Lei nº 14.133/2021.

11.2.4.1.2. multa compensatória de até 20 % (vinte por cento) do valor anual do contrato, aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no item 14.1 deste instrumento (Inciso II e §3º do Art. 156 da Lei 14.133/21).

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 Contratante ao Contratado, 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 Contratante, 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 [inserir número de dias] ([escrever por extenso]) dias, 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 ao Contratado, 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 o Contratado, 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. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal, 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 do Contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

12. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

12.1. O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso para evitar que as propostas/lances gravitem exclusivamente em torno do orçamento fixado pela administração, visando, com isso, a seleção de potenciais fornecedores que efetivamente conheçam o objeto licitado e analisem sua estrutura de custos para a elaboração de propostas com margem de lucro adequada e dentro do preço de mercado e a justa competição, nos termos do Art. 11,

da Lei 14.133/21.

12.2. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre CONCEDENTE E CONCESSIONÁRIA, conforme especificado na matriz de risco, considerando, ainda, a metragem disponível para lanchonete e restaurante e o número de potenciais beneficiários do serviço.

12.3. O valor de referência para o quilograma do autosserviço foi calculado com base nos preços praticados por restaurantes instalados em outras unidades da PMMG e que possuem proposta semelhante de atendimento ao público interno policial militar, conforme parâmetros especificados no Estudo Técnico Preliminar.

12.4. A partir do levantamento de preços foi calculada a média do valor do quilograma da refeição, que será tornado público imediatamente após o julgamento das propostas, com base no art. 24, da Lei 14.133/2021.

13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. A presente contratação não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pela PMMG.

13.2. As despesas e investimentos referentes à implementação da infraestrutura, composição de estoque e de capital de giro necessários, bem como aquelas relativas à contratação de pessoal para a prestação dos serviços serão providas pela CONCESSIONÁRIA, com pagamento dos serviços prestados pagos pelos consumidores diretamente à empresa contratada.

Kátia de Souza Menezes, 2º Ten PM Responsável pela Elaboração	Fernanda Patrícia Vieira da Silva, Ten Cel PM Responsável pela Aprovação
--	---



Documento assinado eletronicamente por **Kátia de Souza Menezes, Tenente PM**, em 07/02/2025, às 14:34, 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 **Fernanda Patrícia Vieira da Silva, Tenente Coronel PM**, em 07/02/2025, às 14:56, 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 **106915843** e o código CRC **F66BA559**.

Referência: Processo nº 1250.01.0001875/2025-41

SEI nº 106915843