

CENTRO FEDERAL DE EDUCACAO TECNOLOGICA - MG

Termo de Referência 10/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
10/2026	153015-CENTRO FEDERAL DE EDUCACAO TECNOLOGICA - MG	JULIO CESAR DE PAIVA	02/06/2026 13:56 (v 0.20)
Status			
CONCLUIDO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos		23062.0065297/2025-96

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 23062.0065297/2025-09)

TERMO DE REFERÊNCIA

1.1. Contratação de *serviços contínuos* de apoio de alimentação por meio da exploração do serviço comercial de Cantina / Lanchonete no Campus Nepomuceno do CEFET-MG, cumulada com a concessão onerosa de uso de bem imóvel localizado na Avenida Monsenhor Luiz de Gonzaga, 103 - Centro - Nepomuceno - MG - Brasil, a serem executados sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra, nos termos deste Termo de Referência.

1.2 O valor mensal fixado, a ser pago pela contratada à contratante, a título de indenização pecuniária (aluguel) pelo uso das áreas mencionadas, será de R\$ 314,25 (trezentos e quatorze reais e cinco centavos). Além do aluguel, a contratada será responsável pelo pagamento das despesas referentes ao consumo de energia elétrica e água, conforme especificado nos Estudos Técnicos Preliminares. O recolhimento mensal será realizado por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), disponibilizada pela Coordenação de Administração do Campus.

1.3 O consumo de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) nas dependências das cantinas será custeado integralmente pela contratada.

1.4 O valor cobrado como rateio das despesas de vigias será de **R\$ 49,25 (quarenta e nove reais e vinte e cinco centavos)** conforme cálculos definidos na Memória de Cálculo e especificados nos Estudos Técnicos Preliminares.

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

1.5. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como **comuns**, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.6. O serviço é enquadrado como contínuo sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado por meio de licitação, na modalidade de pregão eletrônico. Os serviços incluem o fornecimento de lanches e bebidas não alcoólicas nos turnos da manhã, tarde e noite, conforme o cardápio básico especificado neste termo, além da oferta de serviços de lanchonete no campus.

Prazo de vigência

1.7. O prazo de vigência da contratação é de 05 anos contados do(a) assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 110, I c/c 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.8. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.

2.3 A contratação se justifica pela necessidade de serviços de fornecimento de alimentos de qualidade sob os aspectos sanitários e nutricionais à comunidade acadêmica que frequenta o Campus Nepomuceno do CEFET/MG.

2.4 A cessão de uso dos espaços reservados para o funcionamento de lanchonetes/cantinas a serem explorados mediante procedimento licitatório, justifica-se pela necessidade de possibilitar à comunidade acadêmica, terceirizados e visitantes uma alternativa de realizarem seus lanches de maneira acessível, cômoda e segura, de maneira a evitar deslocamentos e oferecer uma condição confortável para o usuário durante suas atividades de trabalho e estudo.

2.5. A cantina é o único espaço para preparo e distribuição de pequenas refeições (desjejum e lanches) visto que o, campus Nepomuceno não conta com estrutura de Restaurante Estudantil.

2.6 Os itens que compõem a Cesta de Produtos, conforme listado no item , foram definidos com base nas diretrizes do Guia Alimentar (Ministério da Saúde, 2014). Este documento aborda os princípios e recomendações para uma alimentação para a População Brasileira adequada e saudável, servindo como um importante instrumento de apoio às ações de educação nutricional.

2.7 Além disso, o ambiente escolar deve ser um espaço promotor de boas práticas alimentares, oferecendo opções de alimentos saudáveis com o objetivo de impactar positivamente o comportamento alimentar e contribuir para a formação de bons hábitos. Dessa forma, busca-se melhorar ou manter o estado geral de saúde de toda a comunidade acadêmica.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. Trata-se de um serviço comum, de caráter continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado por meio de licitação, na modalidade de pregão eletrônico. Os serviços incluem o fornecimento de lanches e bebidas não alcoólicas nos turnos da manhã, tarde e noite, conforme o cardápio básico especificado neste termo, além da oferta de serviços de lanchonete no campus.

3.2. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4. Requisitos da contratação

4.1 O serviço a ser contratado por meio de licitação, na modalidade de pregão eletrônico, é de natureza comum, contínua e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva.

4.2. O serviço prestado em lanchonete (CNAE-5611-2/03) refere-se à oferta de alimentação para consumo no local, com ou sem venda de bebidas, em estabelecimentos que não oferecem serviço completo. Isso inclui lanchonetes, fast food, pastelarias, casas de chá, casas de suco e similares, como sorveterias que fabricam ou não os produtos consumidos no local. Estão autorizados, ainda, os CNAEs: 4729-6/02 (Comércio varejista de mercadorias em lojas de conveniência) e 4721-1/02 (Padaria e confeitaria com predominância de revenda).

4.3 O prazo de vigência da contratação é de 5 anos contados da assinatura do contrato, prorrogável sucessivamente por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.4 Trata-se de um serviço essencial e de caráter contínuo, cuja interrupção causará sérios transtornos, comprometendo o funcionamento regular das unidades acadêmicas e dos órgãos administrativos. Assim, é imprescindível a contratação de empresa para a execução dos serviços de lanchonete/cantina.

4.5 A lanchonete/cantina deverá funcionar de segunda a sexta-feira, das 06h45min às 22h00min, e aos sábados letivos, das 06h45min às 12h00min, acompanhando o horário de funcionamento da instituição, exceto em dias sem expediente, conforme o calendário acadêmico. Qualquer alteração de horário deverá ser previamente acordada, por escrito, com a Direção do Campus.

4.6 A cessionária deve seguir rigorosamente os horários estabelecidos, mas há uma ressalva de que esses horários podem ser alterados conforme a necessidade administrativa do CEFET-MG. Isso garante flexibilidade para a instituição, permitindo ajustes de funcionamento da cantina de acordo com demandas internas ou externas que possam surgir.

4.7 A prestação dos serviços não cria vínculo empregatício entre os empregados da cessionária e a Administração Contratante, sendo vedada qualquer relação que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

4.8 Os serviços serão prestados conforme o termo de cessão de uso a título precário e oneroso, utilizando-se exclusivamente o espaço destinado para tal fim.

4.9 A contratada deverá pagar mensalmente o valor de R\$ 314,25 (trezentos e quatorze reais e vinte e cinco centavos) à contratante, como indenização pecuniária (aluguel) pelo uso das áreas mencionadas. A memória de cálculo para definição do valor está detalhada nos Estudos Técnicos Preliminares.

4.10 O CEFET-MG não se responsabiliza pelo comércio de alimentos nas proximidades do campus.

4.11 A contratada deverá comercializar, no mínimo, os itens da Cesta Básica de Produtos (Item 9.2), a ser definida após a homologação da licitação. Poderá também fornecer outros produtos, desde que lícitos e adequados à atividade de cantina/lanchonete, conforme a demanda dos usuários.

4.12 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Vistoria:

4.13 A avaliação 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 interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 09 horas às 15:00 horas.

4.14 A vistoria pode ser agendada através do e-mail juliopaiva@cefetmg.br ou pelo telefone (35) 3861-5719.

4.15 Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

4.16 O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

4.17 A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

4.18. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

4.19. A cessionária receberá as instalações após emissão de laudo, após vistoria com a presença do cedente e cessionário.

4.20. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o cessionário assumir os ônus dos serviços decorrentes.

4.21. Considera-se que a especificação é de inteiro conhecimento da licitante que, além disso, conhece perfeitamente todas as instalações nas quais serão prestados os serviços, executando cada levantamento necessário ao desenvolvimento de seu trabalho e da eventual necessidade de incorrer em despesas e reparos necessários, antes da formulação e apresentação de sua proposta, de modo a não ter incorrido em omissões.

4.22. Não serão admitidas, em hipótese alguma, alegações posteriores no sentido da inviabilidade de cumprir com as obrigações face ao desconhecimento do serviço e de dificuldades técnicas não previstas, as quais jamais poderão ser alegadas em favor de eventuais pretensões de adequação de custos.

4.23. Além dos itens mencionados, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que possui pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço, como requisito para a celebração do contrato.

SUSTENTABILIDADE

4.24. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

- a) usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- b) adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2023;
- c) observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- d) fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução dos serviços;
- e) realizar a separação e destinação adequada dos resíduos recicláveis que se fizerem necessários para a execução

dos serviços;

f) respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

g) priorizar o baixo impacto sobre os recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;

h) dar preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;

i) priorizar maior eficiência na utilização dos recursos naturais como água e energia elétrica;

j) priorizar a maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;

k) priorizar a origem sustentável dos recursos naturais utilizados na prestação de serviços;

l) cumprir a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, e Resolução nº 275, de 21 de outubro de 2022, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

4.25. A cessionária se responsabilizará pelo correto acondicionamento dos resíduos gerados no estabelecimento objeto desta cessão e fará a destinação destes resíduos para os locais adequados, quais sejam:

a) resíduos orgânicos (sobras de alimentos e papel), devem ser acondicionados em sacos plásticos reforçados.

b) resíduos não orgânicos (plásticos, latas, papelão etc) os mesmos deverão ser acondicionados separadamente, em sacos plásticos, para o recolhimento via coleta seletiva.

4.26. A cessionária deverá garantir:

4.26.1 Proteção à segurança e à saúde dos trabalhadores dos serviços de saúde e daqueles que exercem atividades de promoção e assistência à saúde em geral, consubstanciada na Norma Regulamentadora NR 32/ABNT.

4.26.2 A destinação ambiental adequada dos resíduos de saúde (Resolução nº 258/2005 – CONAMA e Resolução da Diretoria Colegiada RDC 222/2018 – ANVISA).

4.26.3 A utilização de produtos de acordo com as diretrizes da Anvisa e Inmetro, se existentes.

4.26.4 A manipulação de qualquer produto ou equipamento necessário à execução de quaisquer dos serviços só será admitida com a observância de todas as normas de segurança e utilização vigentes, incluindo o uso de EPIs (Equipamentos de Proteção Individual), minimizando possível impacto ambiental subsidiário.

4.26.5 A cessionária deverá adotar boas práticas de sustentabilidade baseadas na economia de recursos e na redução da poluição ambiental, conforme previsto na IN 06/2013/SLTI/MPOG, tais como:

a) o uso de produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ANVISA;

b) a racionalização do consumo de energia elétrica e de água;

c) a destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação;

d) o treinamento periódico das equipes de trabalho sobre boas práticas de sustentabilidade, em especial, sobre redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e destinação de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

e) o incentivo aos usuários, por meio de campanhas educativas, ao uso racional de recursos e descarte adequado dos resíduos;

4.27. Considerando a natureza do serviço a ser prestado, a Cessionária deverá disponibilizar em todos os locais de uso exclusivo, lixeiras identificadas, adequadas para a coleta seletiva dos resíduos e dotadas de tampas com acionamento por pedal. As lixeiras devem ser mantidas sempre limpas e em bom estado de conservação e funcionamento.

4.28. A manipulação de qualquer produto ou equipamento necessário à execução de quaisquer dos serviços só será admitida com a observância de todas as normas de segurança e utilização vigentes, incluindo o uso de EPIs (Equipamentos de Proteção Individual), minimizando possível impacto ambiental subsidiário.

.-

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5. Modelo de execução do objeto

5.1 A implantação dos serviços será efetuada assim que ocorrer a assinatura do contrato.

5.2 Os dias e horários de funcionamento da lanchonete/cantina estão descritos no item 4.5 deste Termo. Qualquer alteração ou mudança de horário deverá ser previamente acordada, por escrito, com a Direção do Campus.

5.3 A contratada deverá cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos, bem como aqueles aos quais se vincule por meio da sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

5.4 A contratada deve iniciar a prestação do serviço objeto deste Termo de Referência após a assinatura do contrato e na data indicada por este instrumento jurídico.

5.5 A contratada deverá responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes da contratação de pessoal, salários de empregados, transporte dos mesmos e quaisquer outros encargos, inclusive acidentes de que possam vir a ser vítimas, quando em serviço, e por tudo quanto as leis da Previdência Social e trabalhistas lhes assegurem e, ainda, por quaisquer danos ou prejuízos porventura causados a terceiros.

5.6 A contratada deve obedecer integralmente a legislação vigente para a prestação dos serviços.

5.7 A contratada deverá atender com presteza às reclamações, principalmente as que se referem à qualidade dos serviços executados, providenciando sua imediata correção, sem ônus para a Cedente.

5.8 Não divulgar, nem fornecer dados ou informações obtidas em razão do contrato e não utilizar o nome da contratante para fins comerciais ou em campanhas e material de publicidade, salvo com autorização prévia e formal da Cedente.

5.9 Manter durante toda a execução do futuro contrato as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

5.10 Responder por danos causados diretamente à Administração ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo durante a prestação do serviço.

5.11 Não transferir a outrem, no todo ou em parte, a prestação ou entrega do serviço sem prévia anuência do CEFET /MG, campus Nepomuceno.

5.12 Prestar o serviço objeto desta contratação de forma plena e ininterrupta durante a duração do futuro contrato.

5.13 Responsabilizar-se pela manutenção das instalações, inclusive efetuando diariamente a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e todas as dependências, por sua inteira responsabilidade.

5.14 Toda manutenção/reparo nas dependências da lanchonete/cantina, objeto da presente cessão, será de responsabilidade da Concessionária, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange itens tais como água e esgoto, energia, válvulas e conexões para equipamentos a gás.

5.15 Arcar com todos os ônus resultantes da exploração da atividade, inclusive os custos com telefone, gás, material de limpeza, impostos e taxas, bem como a manutenção de equipamentos.

5.16 Realizar dedetização nas dependências - objeto da concessão a cada 6 meses, ou em menor tempo, caso necessário.

5.17 Prestar o serviço de acordo com as especificações solicitadas.

5.18 Fornecer o objeto contratado de forma plena e ininterrupta durante a duração do futuro contrato.

5.19 A cessionária deverá fixar em local bem visível os preços, sempre atualizados, dos produtos comercializados na lanchonete.

5.20 Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

5.21 Não será permitido a comercialização de bebidas alcoólicas e cigarros.

5.22 O uso de som no local não poderá ser objeto de reclamação dos servidores e estudantes do Campus, ou seja, o volume do som não poderá atrapalhar quaisquer atividades acadêmicas.

5.23 Tendo em vista a garantia de uma prestação de serviços adequada sob o aspecto higiênico-sanitário estabelece-se que sejam implementadas as Boas Práticas de Fabricação (BPF), um conjunto de requisitos que devem ser adotados pelos serviços de alimentação para o correto manuseio de alimentos, abrangendo desde as matérias-primas até o produto final, de forma a garantir a segurança e integridade do consumidor.

5.24 Em consonância a Resolução nº 216 (2004) do Ministério da Saúde torna-se necessário que a cessionária apresente Manual de Boas Práticas de Manipulação e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), instrumentos necessários garantir a manipulação segura dos alimentos e assim, assegurar um produto de qualidade ao consumidor final.

5.25 O objeto desta prestação de serviço deverá cumprir as legislações pertinentes e suas atualizações, além das demais normas aplicáveis, incluindo:

a) Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária, Portaria nº 1428 de 26/11/93 – Regulamento Técnico sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na área de alimentos;

b) Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Resolução RDC nº 275 de 21/10/02 - Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados a estabelecimentos de alimentos, e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores de Alimentos (DOU de 23/10/2002);

c) Ministério da Saúde, ANVISA, Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004 – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (DOU de 16/09/2004);

d) Secretaria de Estado da Saúde, Centro de Vigilância Sanitária, Portaria CVS nº 6 de 10/03/99 – Regulamento Técnico sobre Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos (DOE de 12/03/1999).

5.26 A contratada deverá manter na lanchonete, permanentemente, a Caderneta de Inspeção Sanitária e o Alvará Sanitário, disponibilizando-os à Fiscalização, sempre que solicitados.

5.27 Deverão ser disponibilizados aos clientes, produtos de higienização como sabonete e/ou álcool.

5.28 Será facultado à fiscalização, a observância dos requisitos referentes ao controle higiênico-sanitário desde a recepção da matéria-prima até a distribuição do consumidor final.

Materiais a serem disponibilizados

5.31 Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades e qualidades necessárias. Os referidos itens devem apresentar bom estado de conservação, limpeza e funcionamento.

5.32 Deve-se disponibilizar mesas e cadeiras que assegurem uma acomodação confortável aos usuários, com adequada distribuição e organização.

5.33 Equipamentos, móveis ou utensílios em mau estado de conservação, defeituosos ou que causam danos às instalações deverão ser substituídos e não poderão permanecer no estabelecimento.

5.34 Será facultado à Fiscalização a possibilidade de solicitar, a qualquer momento, a substituição do bem que julgar inadequado.

5.35 De acordo com as normas sanitárias vigentes, os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção. Não será permitido o uso de equipamentos ou utensílios de madeira no estabelecimento.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

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

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

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

Preposto

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

6.7. O Contratado *não necessitará* manter preposto da empresa no local da execução do objeto *durante o período de funcionamento*.

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

Rotinas de Fiscalização

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

Fiscalização Técnica

6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.11. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.12. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.15. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

6.16. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

6.17. As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação, por força da Instrução Normativa Seges/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

Fiscalização Administrativa

6.18. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.19. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

Gestor do Contrato

6.20. Cabe ao gestor do contrato:

6.20.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.20.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.20.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.20.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.20.5. tomar 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 nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.20.6. elaborar 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.

6.20.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

6.21.8 receber e dar encaminhamento imediato:

6.21.1. às denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho, conforme o art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 12.174/2024;

6.21.2. à notificação formal de que a empresa contratada está descumprindo suas obrigações trabalhistas, enviada pelo trabalhador, sindicato, Ministério do Trabalho, Ministério Público, Defensoria Pública ou por qualquer outro meio idôneo.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto executará o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a contratada descumpra os itens 7.3 deste Termo de Referência.

7.2 Por se tratar de Cessão de Uso, não é possível realizar a retenção de pagamento ao fornecedor mediante glosa e sim em acréscimo no valor devido na contratada pela utilização dos espaços.

7.3. Será indicado o acréscimo no valor no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que o Contratado:

7.3.1. não produziu os resultados acordados,

7.3.2. deixou de executar, ou não executou com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.3.3. deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou os utilizou com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.4. *A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.*

7.5. *A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:*

7.5.1. *Pontuação acumulada/ACRÉSCIMO:*

1(um) ponto: Não há acréscimo, apenas advertência.

2 (dois) pontos: acréscimo correspondente a 1% ao valor devido pela empresa no mês de apuração da pontuação.

3 (três) pontos: acréscimo correspondente a 2% ao valor devido pela empresa no mês de apuração da pontuação

4 (quatro) pontos: acréscimo correspondente a 3% ao valor devido pela empresa no mês de apuração da pontuação.

5 (cinco) pontos: acréscimo correspondente a 4% ao valor devido pela empresa no mês de apuração da pontuação.

6 (seis) pontos: acréscimo correspondente a 5% ao valor devido pela empresa no mês de apuração da pontuação.

7 (sete) pontos ou mais: acréscimo correspondente a 6% do valor devido pela empresa no mês de apuração da pontuação.

Recebimento

7.6 Por se tratar de Cessão de Uso, não será emitida Nota Fiscal/Fatura.

7.7 O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico e setorial ou pela equipe de fiscalização da seguinte forma:

7.7.1 A contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.

7.7.2 quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter 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, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.8 Foi firmado o entendimento de que o objetivo do CEFET-MG Campus Nepomuceno não é auferir rendimentos com a cessão do espaço público em questão, mas, por meio dessa viabilizar a prestação dos serviços de Lanchonete, a locação de seu espaço de funcionamento.

7.9 O valor mensal fixado, a ser pago pela contratada à contratante, a título de indenização pecuniária (aluguel) pelo uso das áreas mencionadas, será de R\$ 314,25 (trezentos e quatorze reais e vinte e cinco centavos). Além do aluguel, a contratada será responsável pelo pagamento das despesas referentes ao consumo de energia elétrica e água, conforme especificado nos anexos deste Termo de Referência.

7.10 O valor devido pela utilização de energia elétrica e de água e saneamento será calculado mensalmente, com base no consumo variável através das medições nos medidores internos exclusivos instalados na cantina. Os pagamentos serão definidos pelas tabelas fornecidas pelas respectivas companhias responsáveis pelos serviços: CEMIG S.A. para energia elétrica e ÁGUAS DE NEPOMUCENO S.A. para água e saneamento, conforme descrito no Anexo I do contrato. Isso garante que os valores reflitam o uso real e estejam alinhados às tarifas das concessionárias.

7.11 O movimento da lanchonete diminui durante o período de férias e recessos escolares, não tendo o PERMITENTE qualquer responsabilidade sobre este fato e o que dele decorrer. Nestes períodos, o valor da mensalidade proposta e o valor do ressarcimento referente ao consumo de água serão reduzidos em 70% (setenta por cento), proporcionalmente aos dias de recesso e férias escolares.

7.12 Qualquer alteração do horário de funcionamento só poderá ocorrer, mediante prévia autorização da fiscalização do contrato.

7.13 O ressarcimento das despesas mensais pela cessão de uso do espaço se dará a partir da assinatura do termo de cessão, devendo ser efetuado independentemente de notificação, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), obtida junto da Coordenação de Administração deste, órgão, até o 5º (quinto) dia do mês subsequente, devendo a Contratada/Cessionária, sempre que solicitado pela fiscalização, apresentar cópia do comprovante de quitação.

7.14 O ressarcimento fora dos prazos acarretará ao estabelecimento o recolhimento de multa de 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) ao dia, limitado a 20% (vinte por cento), e a atualização será feita pela taxa SELIC, bem como os eventuais valores não pagos pela Contratada/Cessionária serão inscritos em dívida ativa do CEFET-MG, para protesto extrajudicial, nos termos do art. 1º, da Lei nº 9.492/97, e/ou cobrados judicialmente.

Reajuste:

7.15 O valor devido pela utilização da área (aluguel) será fixo e irrevogável para os primeiros 12 (doze) meses de execução do termo de cessão e, caso a prorrogação seja vantajosa para Administração, será utilizado a variação dos últimos 12 meses do IPCA - Índice de Preços ao Consumidor Amplo, ou outro que venha a substituí-lo, para o cálculo do reajuste, tomando-se como índice inicial aquele vigente no mês da avaliação da concessão pela Administração, conforme Anexo e índice final aquele vigente no mês do reajuste.

7.16 O valor devido pela utilização de energia elétrica e de água e saneamento será calculado com base no consumo variável através da medição mensal em medidores internos instalados na cantina. Os pagamentos serão definidos pelas tabelas fornecidas pelas respectivas companhias responsáveis pelos serviços: CEMIG para energia elétrica e ÁGUAS DE NEPOMUCENO S.A. para água e saneamento.

7.17 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.18 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

7.19 Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

7.21 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.22 O reajuste será realizado por apostilamento.

Garantia de execução:

7.25 Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

7.26 A administração avaliou que o objeto ora contratado não é complexo, e trata-se de um serviço comum.

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

8.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

8.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2. 3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

8.2.4. Multa:

8.2.4.1. *Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias.*

8.2.4.2. *Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;*

8.2.4.2.1. *O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.*

8.2.4.3. *Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 0,5% (zero virgula cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.*

8.2.4.4. *Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 0,5% (zero virgula cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.*

8.2.4.5. *Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 0,5% (zero virgula cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.*

8.2.4.6. *Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 1% (um por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.*

8.2.4.7. *Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.*

8.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

8.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

8.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

8.6. 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.

8.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

8.8. 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 nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

8.8.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

8.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

8.9.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

8.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei 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 nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

8.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência 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.

8.12. 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.

8.12.1. . As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

8.13. 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 nº 14.133, de 2021.

8.14. 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, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO GLOBAL.

9.2 O critério de julgamento do Pregão Eletrônico será o menor preço global valor dos itens da cesta de produtos , sagrando-se vencedor o licitante que ofertar o menor valor do preço global sobre o valor total estimado da Cesta de Produtos, descrita abaixo:

Item	Descrição	UNID	CATSER	Quant	Valor Unitario máximo aceitável ou valor de referência (em reais)
GRUPO					
1	Pão francês com manteiga	UNID	615255	1	R\$ 2,00
2	Lanche econômico, tipo pedaço de bolo sem recheio ou broa em tamanho individual	UNID	610529	1	R\$ 3,00

3	Café simples médio (1 xícara 150ml)	UNID	463567	1	R\$ 2,00
4	Café com leite (1 xícara, 150ml)	UNID	463565	1	R\$ 3,00
5	Suco tipo polpa (300 ml)	UNID	633549	1	R\$ 8,00
6	Água mineral sem gás (500 ml)	UNID	445485	1	R\$ 2,00
TOTAL DO GRUPO					R\$ 20,00

9.3 O valor estimado da cesta de produtos é R\$ 20,00 (Vinte reais). Será vencedor do certame aquela empresa que apresentar o menor valor global para esta cesta de produtos sendo o valor máximo aceitável pela administração o valor supracitado.

9.4 O preço dos produtos definidos como critério de disputa pela Administração, foram definidos nos termos da legislação, e não poderão ultrapassar os valores constantes na tabela do item 9.2 deste Termo, sob pena de desclassificação.

9.5 Para a definição do valor estimado da cesta de produtos foi realizada a pesquisa por meio do "Relatório de Pesquisa de Preços 06/2026 " e do comércio local da cidade de Nepomuceno-MG. As informações coletadas estão apresentadas na planilha e nos orçamentos anexos a este processo.

9.6 Ganhará a licitação a empresa que ofertar o menor preço global, sagrando-se vencedora a licitante que ofertar o MENOR PREÇO GLOBAL. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor com valor superior ao preço médio unitário total fixado na Cesta de Produtos, ou que apresentar preço manifestamente inexequível nos itens.

9.7 O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de CESSÃO DE ESPAÇO PÚBLICO PARA SERVIÇO DE LANCHONETE/CANTINA. Sendo inviável tecnicamente a divisão do objeto, bem como, sua adjudicação a mais de um fornecedor, a licitação será formada por um único grupo subdividido em 6 subitens da cesta de produtos a serem ofertados obrigatoriamente pela Contratada/Cessionária, conforme tabela do item 9.2 deste Termo.

9.8 O valor da cessão é fixo e não será objeto de disputa na licitação e deverá constar da proposta.

Exigências de habilitação

9.9. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

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

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

9.12. 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;

9.13. 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.

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

9.15. 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;

9.16. 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.

9.17. Consórcio de empresas: contrato de consórcio devidamente arquivado no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis (art. 279 da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976) ou compromisso público ou particular de constituição, subscrito pelos consorciados, com a indicação da empresa líder, responsável por sua representação perante a Administração (art. 15, caput, I e II, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

9.19. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.20. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, 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 créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.21. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.22. 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 do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.23. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Distrital ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.24. Prova de regularidade com a Fazenda Distrital ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.25. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.26. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

9.27. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

9.28. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.29. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis *do último exercício social*, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas[A15] :

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

SG =	Ativo Total
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante
LC =	Ativo Circulante
	Passivo Circulante

9.30. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

9.31. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

9.32. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

Qualificação Técnica

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

9.33.1. Essa declaração poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

Qualificação Técnico-Operacional

9.34. Comprovação de aptidão para execução de serviço similar, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

9.34.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contrato(s) executado(s) com as seguintes características mínimas:

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

9.34.1.2. 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 foram prestados os serviços, entre outros documentos.

9.34.1.3. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

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

9.36. A apresentação, pelo fornecedor, de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitida, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e regulamentos sobre o tema.

Disposições gerais sobre habilitação

9.37. Quando permitida a participação na licitação/contratação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

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

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

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

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

Documentação complementar para cooperativas

9.42. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

9.42.1. . A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

9.42.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

9.42.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

9.42.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

9.42.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;

9.42.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

9.42.6.1. ata de fundação;

9.42.6.2. estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

9.42.6.3. regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

9.42.6.4. editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

9.42.6.5. três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais;

9.42.6.6. ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação; e

9.42.6.7. última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador .

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O valor total estimado da receita da contratação, retratada pelo ônus da concessão de uso do espaço físico, por 60 (sessenta) meses, sem os reajustes anuais é de R\$ 18.855,00 (dezoito mil, oitocentos e cinquenta e cinco reais).

10.1.1 O valor mínimo mensal da Concessão de Uso do espaços físico é de R\$ 314,25 (trezentos e quatorze reais e vinte e cinco centavos)

10.1.2 Além do valor da receita da concessão de uso do espaço físico, o Contratado deverá arcar, ainda, com as despesas com água/esgoto e energia elétrica, de acordo com medidores próprios.

10.1.2.1 Os documentos basilares para a formação do preço da contratação estão anexados ao processo.

10.1.3 O Contratado deverá arcar, também, com o rateio das despesas com vigias no valor de R\$ 49,25 (quarenta e nove reais e vinte e cinco centavos).

10.3. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 No presente caso, como se trata de Concessão de Uso de espaço físico, gerará receita para o Órgão, não se aplica a necessidade prévia de dotação orçamentária para fazer face às despesas decorrentes da futura contratação.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas [exceto o custo estimado da contratação, que possui caráter sigiloso até o julgamento das propostas].

Nepomuceno, 01 de junho de 2026.

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

13. ANEXO I

ANEXO I

Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

(Contratações de pequeno valor - art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024)

1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

O contrato será formalizado pela Coordenação de Convênios e Contratos do CEFET-MG após a homologação da licitação.

14. ANEXO II

ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA]

Por meio deste instrumento, (*identificar o Contratado*) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no *Edital*, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o *Pregão* nº...../20....., bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, de de 20.... .

(Nome e Cargo do Representante Legal)

15. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

JULIO CESAR DE PAIVA

Administrador/Coordenador de Administração