



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
INSTITUTO ESTADUAL DE FLORESTAS
URFBio Jequitinhonha - Núcleo de Administração e Finanças

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA DE CONCESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO

DATA	ÓRGÃO/ENTIDADE SOLICITANTE	NÚMERO DA UNIDADE DE COMPRA
18/09/2026	Instituto Estadual de Florestas - IEF/URFBIO Jequitinhonha	2101038

RESPONSÁVEL PELO PEDIDO	SUPERINTENDÊNCIA OU DIRETORIA OU UNIDADE ADMINISTRATIVA
Nome: Antônio Augusto Tônico de Almeida E-mail: antonio.almeida@meioambiente.mg.gov.br	PARQUE ESTADUAL DO RIO PRETO/IEF/URFBio Jequitinhonha

SUMÁRIO

1. OBJETO E CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO
2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO E DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO
3. DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS
4. DA SUBCONTRATAÇÃO
5. DA SUSTENTABILIDADE
6. DA VISITA TÉCNICA
7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR
8. DA EXECUÇÃO DO CONTRATO
9. DA HABILITAÇÃO
10. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA
11. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE
12. DA ALOCAÇÃO DE RISCOS
13. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO
14. LOCAL DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO
15. VALOR PREVISTO PARA A CONTRATAÇÃO
16. FORMA DE PAGAMENTO
17. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
18. DAS ALTERAÇÕES
19. DA RESCISÃO
20. DO RECEBIMENTO, CONSERVAÇÃO E DEVOLUÇÃO DO IMÓVEL DA CONCESSÃO
21. DA PUBLICAÇÃO
22. DOS CASOS OMISSOS
23. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES PARA CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

1. OBJETO E CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO:

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a concessão de uso de espaço público, a título oneroso, de uma área de 245 m², para a instalação e exploração de lanchonete/restaurante dentro do Parque Estadual do Rio Preto, conforme Termo de Referência e especificações detalhadas neste, nos termos da tabela abaixo e conforme condições e exigências estabelecidas neste documento.

LOTE	ITEM	CÓD. DO ITEM NO SIAD	DESCRIÇÃO DO ITEM CATMAS	COMPLEMENTAÇÃO DO ITEM CATMAS	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR ESTIMADO MENSAL (1 MÊS)	VALOR ESTIMADO ANUAL (12 MESES)	VALOR ESTIMADO GLOBAL (60 MESES)
------	------	----------------------	--------------------------	-------------------------------	---------	------------	-------------------------------	---------------------------------	----------------------------------

1	1	000128546	CONCESSAO ONEROSA DE ESPACO PUBLICO PARA EXPLORACAO DE SERVICOS DE RESTAURANTE	Concessão de uso de espaço público, a título oneroso, de uma área de 245 m², para a instalação e exploração de lanchonete/restaurante dentro do Parque Estadual do Rio Preto/IEF	UNIDADE	1	R\$ 375,00	R\$ 4.500,00	R\$ 22.500,00
---	---	-----------	--	--	---------	---	------------	--------------	---------------

1.2 O Instituto Estadual de Florestas concederá de forma onerosa ao ganhador do certame a utilização de restaurante/lanchonete com área construída de cerca de 245 m² com a seguinte descrição:

1.2.1 - Banheiros - Totalizam três unidades sendo dois para visitantes e um para uso exclusivo do concessionário e funcionários com os seguintes detalhes:

- 01 (um) banheiro feminino para visitante com laje, área de 1,5m², com 01 (um) basculante de madeira 55cmx55cm com vidro, com 01 (uma) pia de louça branca pequena, 01 (uma) torneira, 01(um) apagador, 01 (uma) lâmpada, 01(um) vaso sanitário branco, paredes com azulejo branco 15cmx15cm e piso em cerâmica cor marfim;

- 01 (um) banheiro masculino para visitante com laje, área de 1,5m², com 01 (um) basculante de madeira 55cmx55cm com vidro, com 01 (uma) pia de louça branca pequena, 01 (uma) torneira, 01 (um) apagador, 01 (uma) lâmpada, com 01 vaso sanitário branco, todo com azulejo branco 15cmx15cm e piso em cerâmica cor marfim;

- 01 (um) banheiro para funcionários com laje, área de 1,96m², contendo 01 (um) vaso sanitário branco, 01(uma) pia de louça branca pequena, 01 (um) apagador com tomada, 01(uma) lâmpada, um chuveiro elétrico 110V, 01 (um) basculante de madeira com vidro 55cm x 55cm, azulejo branco 15cmx15cm com 1,60m de altura e piso em cerâmica cor marfim.

1.2.2 - Dispensa: Área de 2,08m², com laje, piso em cerâmica cor marfim, 01(um) apagador, 01(uma) lâmpada e porta de madeira maciça.

1.2.3 - Cozinha: Área de 18,5m², com laje, toda com azulejo branco 15cmx15cm, piso em cerâmica cor marfim, com 01(uma) bancada divisória em ardósia medindo 1,97mx0,50m, 01(uma) pia em ardósia com dois bojos inox, medindo 1,82mx0,54m, 02 (duas) janelas de madeira com vidro medindo 1,07mx1,07m, 01(um) apagador, 03 (três) tomadas, 02(duas) lâmpadas, 01(um) ventilador de teto, um exaustor, duas portas em madeira maciça e uma janela 55cmx55cm com vista para dentro do refeitório.

1.2.4 - Área de Serviço: medindo 5,5m², anexa a cozinha, paredes com azulejos branco 15cmx15cm, com 1,60 de altura, piso em cerâmica cor marfim, com 01(uma) janela de madeira com vidro 1,07mx1,07m, 01(uma)tomada, 01(uma) lâmpada e 01(um) apagador.

1.2.5 - Área de Atendimento/bar: Área de 24,16m² com fôrro em madeira de Angelim, piso de ardósia, com um balcão de ardósia de tijolo a vista, medindo 3,85mx0,40m; 03(três) janelas de madeira de 1,07mx1,07m; 01(uma) pia de ardósia com um bojo inox, medindo 1,03mx0,49m; 01(uma) bancada de ardósia de 2,51mx0,29m; 02 tomadas e 02 lâmpadas.

1.2.6- Área de Atendimento/restaurante: Área de 79,50m², fôrro em madeira de Angelim, piso em ardósia, 07(sete) janelas de madeira com vidro, medindo 1,07mx1,07m, 09(nove) lâmpadas nas paredes, 04(quatro) lâmpadas na madeira central, 01(uma) tomada externa, 01(um) apagador duplo, 01(uma) bancada em ardósia de 2,50mx0,36m;

1.2.7- Um lavabo com área de 3,0m², pia em ardósia de 1,84mx0,52m com bojo oval de louça, espelho 0,87mx0,50m, saboneteira de vidro para sabão líquido, 01(uma) lâmpada e 01(um) apagador.

1.2.8- Área externa: Área de 7,00m² (área de atendimento/bar), toda coberta, piso de ardósia, 01(uma) lâmpada.

1.2.9 - Dormitório: Área medindo 13,8m² (com parede divisória), com azulejo branco a 1,60m de altura, piso em cerâmica de cor marfim, 02(dois) apagadores, 02(duas)lâmpadas, 01(uma) tomada, 02 (duas) portas de madeira maciça, 03 (três) janelas em madeira com vidro, medindo 0,55m X 0,55m.

1.2.10 - Pátio/Áreas de serviço/externas: Um pátio com área de 86,5m², cercado de tela e mourões de eucalipto, com dois portões nas extremidades, todo calçado em pedra mineira com cimento.

1.2.11 - Uma área de tanque, coberta, medindo 9,4m², com dois tanques de dois bojos cada, uma lâmpada, 01(uma) casa de gás em alvenaria, medindo 1,5mx0,70mx1,90m, com porta de grade de ferro; 01(uma) casa de material de limpeza, em alvenaria, medindo 1,5mx0,70mx1,90m, com porta de grade de ferro.

1.2.12- Uma área coberta, medindo 27m², com dois varais suspensos.

1.3. Da vigência:

1.3.1. O prazo de vigência da contratação é de 5 (cinco) anos contados a partir do primeiro dia útil subsequente à divulgação do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), sendo prorrogável sucessivamente por até 10 anos, na forma dos artigos 105, 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

1.3.2. A definição do serviço de restaurante no Parque como continuada se justifica pela necessidade de proporcionar uma oferta constante de alimentação aos visitantes e participantes de eventos ao longo do tempo. A continuidade é crucial para garantir a plena utilização da infraestrutura do Parque Estadual do Rio Preto, especialmente em períodos de alta e baixa temporada, onde a demanda por serviços de alimentação pode variar. A manutenção constante do restaurante visa assegurar a satisfação dos usuários, promovendo uma experiência completa e adequada durante a permanência no Parque, alinhada com os objetivos de preservação ambiental e promoção do ecoturismo na região, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando, ao estabelecer uma vigência plurianual, cria-se uma relação de parceria mais sólida entre a empresa prestadora do serviço e a administração do Parque. Isso pode resultar em investimentos a longo prazo, melhorias contínuas na infraestrutura do restaurante e no atendimento ao público, bem como a possibilidade de implementar práticas sustentáveis e inovadoras.

1.3.3. Durante o prazo de vigência, os preços contratados serão reajustados monetariamente com base no IPCA, observado o interregno mínimo de 12 meses, contados da apresentação do orçamento estimado, quando houver, ou da proposta, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

1.3.4. Encerrado o procedimento de licitação, 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.

1.4. Do prazo para funcionamento:

1.4.1. A empresa deverá entrar em funcionamento em até 15 (quinze) dias corridos após publicação do extrato do contrato, firmado entre a licitante vencedora e o Instituto Estadual de Florestas.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO E DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

2.1. O Parque Estadual do Rio Preto, unidade de conservação de proteção integral gerida pelo Instituto Estadual de Florestas de Minas Gerais está localizado no município de São Gonçalo do Rio Preto. Conta com uma infraestrutura completa para receber visitantes, compreendendo portaria, sede administrativa, estacionamento, área de camping, vestiários, restaurante, centro de visitantes, alojamentos, casa para pesquisadores, casas funcionais, casa de hóspedes e centro de manutenção. Além dessas instalações, o parque possui diversos atrativos naturais como mirantes, rios e cachoeiras, trilhas autoguiadas, e realiza atividades com grupos diversos e eventos ao longo do ano.

2.2. A unidade também serve como sede para diversos outros eventos, cursos e treinamentos promovidos pelo Instituto Estadual de Florestas, SEMAD e outros parceiros. Para garantir que os visitantes e participantes desses eventos desfrutem plenamente da infraestrutura, é crucial manter em funcionamento a área destinada ao restaurante e lanchonete.

2.3. Dado que a região se caracteriza como zona rural e os licitantes de alimentos estão localizados nas sedes dos municípios, distantes da área de uso público do Parque, torna-se necessário realizar um processo licitatório para a contratação de uma empresa especializada que atenda à demanda dos visitantes. Nesse sentido, o Instituto Estadual de Florestas, por meio do Escritório Regional de Florestas e Biodiversidade Jequitinhonha, busca selecionar uma empresa especializada em gestão e fornecimento de alimentação. O objetivo é conceder o uso do espaço público, especificamente a instalação denominada restaurante/lanchonete dentro do Parque Estadual do Rio Preto, mediante compensação financeira. Isso visa suprir as necessidades dos visitantes, durante todo ano, bem como dos colaboradores do parque e participantes de cursos e eventos.

3. DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS:

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

4. DA SUBCONTRATAÇÃO:

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

5. DA SUSTENTABILIDADE:

5.1 A empresa deve adotar práticas sustentáveis em suas operações, como o uso de embalagens biodegradáveis, a redução do desperdício de alimentos e a valorização de insumos locais e orgânicos sempre que possível.

5.2 Deve-se priorizar a minimização do impacto ambiental das operações, incluindo o tratamento adequado de resíduos, o uso eficiente de recursos naturais e a adoção de medidas para conservação da biodiversidade local.

5.3 Devem ser observados os seguintes critérios e práticas de sustentabilidade:

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

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

5.3.2.1 Foram identificados os seguintes potenciais impactos ambientais associados à operação:

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

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

I — Uso racional de água e energia

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

II — Gestão de resíduos sólidos

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

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

III — Destinação de resíduos especiais

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

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

IV — Controle de desperdício de alimentos

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

V — Materiais e insumos

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

VI — Manutenção de equipamentos

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

VII — Condições de trabalho

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

VIII — Comprovação

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

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

6. DA VISITA TÉCNICA:

6.1 A realização de visita técnica ao espaço destinado à exploração do restaurante/lanchonete é facultativa, constituindo direito do licitante interessado, com a finalidade de permitir o conhecimento das instalações e das condições locais relevantes à elaboração da proposta e ao cumprimento das obrigações decorrentes da concessão.

6.2 O licitante que optar pela realização da visita técnica deverá agendá-la previamente, até 03 (três) dias antes da abertura do procedimento licitatório, nos dias úteis, de 09:00h às 16:00h, pelo telefone (38) 9 9976-5621, sendo vedada a realização de visita coletiva com mais de um licitante no mesmo momento.

6.3 A visita será acompanhada por servidor designado pelo Instituto Estadual de Florestas, que emitirá a correspondente declaração de vistoria, conforme modelo constante do Anexo IV do Edital.

6.4 A não realização da visita técnica não impedirá a participação no certame. Nessa hipótese, o licitante deverá apresentar declaração de pleno conhecimento das informações e das condições locais necessárias ao cumprimento das obrigações objeto da licitação, conforme modelo constante do Anexo IV do Edital.

6.5 A opção por não realizar a visita técnica não poderá fundamentar, posteriormente, alegação de desconhecimento das condições locais, das instalações ou das peculiaridades do espaço objeto da concessão.

7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

7.1 FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

7.1.1 O licitante será selecionado por meio da realização de procedimento licitatório na modalidade pregão, conforme previsão na LEI 14.133/2021, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de maior lance, conforme art. 33, da Lei 14.133/21, tendo em vista que se trata de concessão de uso público, sem ônus para o Instituto Estadual de Florestas, e que esta é inserida no Portal de Compras para realização do pregão eletrônico.

7.2 CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

7.2.1 As propostas comerciais deverão ser redigidas e impressas, em papel timbrado da empresa, em uma via, com suas páginas numeradas e rubricadas, e a última assinada pelo representante legal da empresa, sem emendas, acréscimos, borrões, rasuras, ressalvas, entrelinhas ou omissões, salvo se, inequivocamente, tais falhas não acarretarem lesões ao direito dos demais licitantes, prejuízo à Administração ou não impedirem a exata compreensão de seu conteúdo.

7.2.2 Não será admitida proposta para objeto diverso do definido no Edital do Pregão Eletrônico nº 01/2026.

7.2.3 O valor ofertado será reajustado na forma estabelecida no Contrato.

7.2.4 As propostas não poderão impor condições ou conter opções, somente sendo admitidas propostas que ofertem a totalidade do objeto do Edital do Pregão Eletrônico nº 01/2026.

7.2.5 Todos os valores ofertados deverão ser apresentados em moeda corrente nacional, em algarismos com duas casas decimais após a vírgula.

7.2.6 Ocorrendo divergências entre os algarismos e o valor por extenso, prevalecerá o valor por extenso.

7.2.7 Todas as condições estabelecidas por este Termo de Referência e Edital do Pregão Eletrônico nº 01/2026 serão tacitamente aceitas pelo proponente com a apresentação de sua proposta comercial.

7.2.8 A proposta deverá atender à totalidade do objeto desta licitação.

7.2.9 A proposta vencedora será aquela que ofertar o MAIOR Lance de Pagamento Mensal, referente à exploração comercial da área,

devido pela CONCESSIONÁRIA à CONCEDENTE.

7.2.10 Além do valor pago pela concessão administrativa, a CONCESSIONÁRIA arcará ainda com a taxa mensal pelo fornecimento de Energia elétrica.

7.2.11 O valor mensal para a concessão de uso da área para instalação e exploração de lanchonete não poderá ser inferior a R\$ 375,00 (trezentos e setenta reais).

8. DA EXECUÇÃO DO CONTRATO:

8.1 O horário de funcionamento do restaurante/lanchonete coincidirá com o horário de funcionamento do PE do Rio Preto de 7 h às 21 h, rotineiramente de sexta a domingo, durante todos os dias de feriados nacionais e municipais, em julho, dezembro e janeiro durante as férias escolares. Além disso o restaurante deverá estar apto a funcionar em outros dias específicos atendendo a demanda de visitantes, desde que programada antecipadamente.

8.2 A CONCESSIONÁRIA deverá acordar com a CONCEDENTE os horários de início e fim das principais refeições, café da manhã, almoço e jantar.

8.3 Serão de ônus exclusivo da licitante vencedora/CONCESSIONÁRIA a montagem do restaurante/lanchonete, instalações necessárias, aquisições de materiais, equipamentos e outros bens para o seu devido funcionamento;

8.4 O espaço cedido e suas instalações para funcionamento do restaurante/lanchonete bem como a conservação e gastos de manutenção da estrutura ficam sob inteira responsabilidade da licitante vencedora/CONCESSIONÁRIA, sem direito a cobrar da CONCEDENTE as despesas feitas com as manutenções da referida estrutura a título de ressarcimento.

8.5 A CONCESSIONÁRIA, no momento da assinatura do contrato, deverá assinar, também, um Termo de Responsabilidade no qual constarão as condições estruturais do imóvel onde funcionará o restaurante/lanchonete, com todos os seus bens móveis;

8.6 A CONCESSIONÁRIA deverá manter um cardápio variado evitando-se repetição contínua do mesmo, acatando quando possível às sugestões da CONCEDENTE;

8.7 A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer os alimentos atendendo a critérios e técnicas culinárias em conformidade com normas nutricionais apropriadas, bem como as normas de higiene e apresentação de alimentos, em especial observar o disposto na Resolução RDC 216-ANVISA,

8.8 Os custos de projeto e execução para qualquer adequação do imóvel, para funcionamento do restaurante/lanchonete, exigida pela legislação vigente, serão suportados, exclusivamente, pela CONCESSIONÁRIA, desde que previamente anuídas pela CONCEDENTE;

8.9 A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a atender as demandas dos visitantes do Parque Estadual do Rio Preto, com o fornecimento dos itens especificados no item 10.13 deste termo de referência, obedecido o horário de funcionamento do Parque Estadual do Rio Preto para visitação;

8.10 A CONCESSIONÁRIA deverá permanecer com o restaurante/lanchonete em funcionamento até as 21h, e/ou prorrogar esse funcionamento visando o atendimento a hóspedes/campistas, desde que previamente planejado e que isso não cause incomodo aos demais visitantes nem comprometa o descanso dos colaboradores do restaurante;

8.11 O horário de funcionamento da CONCESSIONÁRIA poderá ser alterado mediante justificativa escrita e entendimento entre as partes;

8.12 O horário e dia do funcionamento do Parque Estadual do Rio Preto poderá ser alterado com comunicação prévia à CONCESSIONÁRIA de no mínimo 72 (setenta e duas) horas;

8.13 A CONCESSIONÁRIA tem por obrigação, seguidos os critérios nutricionais, oferecer um cardápio mínimo para refeições, almoço e jantar, no formato “self-service”, contendo no mínimo: · Saladas variadas (mínimo 3 tipos); · Arroz simples e composto (branco, colorido, a grega, forno, etc.); · Feijão simples e variado (tropeiro, tutu, inteiro, etc.); · Mínimo 2 tipos Carne, sendo branca e vermelha (peixe, frango, bovino, suíno) preparadas de formas variadas (grelhada, assada, à milanesa, etc.); · Guarnição vegetais em geral (legumes, folhas, frutos, hortaliças, tubérculos), suflês, massas, ovos em diversas preparações, mínimo de 3 opções; · Sobremesa (doce ou frutas) para escolha.

8.14 A CONCESSIONÁRIA deverá prever equipamentos de “self-service”, para alimentos frios e quentes para atendimento do sistema com controle de peso e, no final do sistema, a cobrança por meio de caixas;

8.15 Em caso de abertura de processo licitatório para fornecimento de alimentação em eventos a serem realizados no Parque Estadual do Rio Preto, tais como seminários, cursos e outros; a concessionária não detém nenhuma exclusividade para fornecimento de alimentação;

8.16 Ao licitante vencedor será concedido o pleno exercício de seu comércio, objeto da licitação, como fornecimento de: lanches, sanduíches, porções, salgados, quitandas, água mineral, refrigerantes em lata ou “pet”, isotônicos, sucos em lata ou natural, água de coco, vitaminas, café e bebidas variadas de café, leite, achocolatados, chás e bebidas em geral, balas, sorvetes, picolés, biscoitos, granola, frutas frescas, chocolate e bomboniere em geral; refeições tipo: “prato feito”, “à lá carte”, “self-service” e marmita; bem como outros produtos para suprir as necessidades dos visitantes e hóspedes, desde que anuídos pela CONCEDENTE, e obedecido o horário de funcionamento da Unidade de Conservação.

8.17 Não será permitida a venda de cigarros de papel, cigarro de palha, charutos ou qualquer outro produto que use tabaco, cigarros eletrônicos e similares assim como doses ou garrafas de bebidas destiladas, devendo a CONCESSIONÁRIA explicitar com cartazes o desestímulo ao abuso de bebidas alcoólicas por parte de seus clientes e a proibição de consumo de bebidas nas trilhas e atrativos turísticos do parque;

8.18 A manutenção e a limpeza de instalações e equipamentos ficam sob a responsabilidade exclusiva da CONCESSIONÁRIA, decorrentes da prestação do serviço, arcando a mesma com o fornecimento de material de limpeza e higiene necessários;

8.19 A CONCESSIONÁRIA será responsável pelos danos ao imóvel e bens pertencentes à unidade de conservação, utilizados para o funcionamento do restaurante/lanchonete, devendo a mesma promover a substituição e reparos necessários no bem danificado, arcando com todos os ônus inerentes ao dano;

8.20 Não será permitida a estocagem de quaisquer tipos de materiais e equipamentos fora das dependências do restaurante/lanchonete;

8.21 A exposição e fixação de material publicitário deverão ser previamente aprovadas pela Gerência da Unidade de Conservação;

8.22 Em caso de emergência sanitária ou pandemia, a CONCESSIONÁRIA deverá seguir as orientações advindas do Ministério da Saúde, bem com se adequar a possíveis normativas.

9. DA HABILITAÇÃO:

9.1 Para fins de habilitação, serão exigidos os documentos necessários à comprovação da habilitação jurídica, da regularidade fiscal, social e trabalhista, da qualificação econômico-financeira e da qualificação técnico-operacional, observados os arts. 62 a 69 da Lei Federal nº 14.133/2021 e as disposições do Edital.

9.2 Habilitação jurídica:

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

9.2.2 Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação de sua autenticidade.

9.2.3 Sociedade empresária, Sociedade Limitada Unipessoal - SLU ou outra forma societária admitida em lei: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no registro competente, acompanhada, quando cabível, de documento comprobatório de seus administradores.

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

9.2.5 Sociedade cooperativa, quando admitida sua participação: ato constitutivo, estatuto social e documentos de registro exigidos pela legislação aplicável.

9.2.6 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, quando cabível.

9.3 Habilitação fiscal, social e trabalhista:

9.3.1 Inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica - CNPJ.

9.3.2 Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto.

9.3.3 Regularidade perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal da sede do licitante, na forma da lei, inclusive perante a Fazenda Estadual de Minas Gerais, quando cabível.

9.3.4 Regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS.

9.3.5 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante certidão negativa ou positiva com efeito de negativa.

9.3.6 Às microempresas e empresas de pequeno porte serão assegurados os benefícios e prazos de regularização previstos na Lei Complementar Federal nº 123/2006 e na regulamentação estadual aplicável.

9.4 Qualificação econômico-financeira:

9.4.1 Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, emitida nos últimos 06 (seis) meses, ressalvadas as hipóteses legalmente admitidas.

9.5 Qualificação técnico-operacional:

9.5.1 Para comprovação da capacidade técnico-operacional, o licitante deverá apresentar, no mínimo, 01 (um) atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove experiência anterior em atividade compatível com o objeto da licitação, compreendendo exploração ou operação de restaurante, lanchonete, preparo ou fornecimento de alimentação, ou atividade similar.

9.5.2 O atestado deverá conter, no mínimo: a) identificação da pessoa jurídica emitente, com nome ou razão social e CNPJ; b) identificação do licitante; c) descrição da atividade executada; d) período, ainda que aproximado, em que a atividade foi realizada; e) declaração de que a atividade foi executada de forma satisfatória; e f) identificação e assinatura do responsável pela emissão do atestado, com meio de contato para eventual confirmação das informações.

9.5.3 Não serão exigidos quantitativos mínimos, período mínimo de experiência ou atuação anterior específica em unidade de conservação, por não se mostrarem indispensáveis à demonstração da capacidade técnico-operacional para o objeto.

9.5.4 A exigência de qualificação técnica justifica-se pela natureza da atividade, que envolve preparo, manipulação, armazenamento e fornecimento de alimentos ao público, considerando-se suficiente a comprovação de experiência anterior compatível nos termos dos subitens anteriores, sem imposição de requisitos que restrinjam desnecessariamente a competitividade.

9.6 O licitante deverá apresentar declaração de que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, podendo a declaração decorrer de visita técnica ou, se esta não for realizada, da declaração de pleno conhecimento prevista no item 8 deste Termo de Referência.

9.7 Os procedimentos de apresentação, complementação, saneamento e análise dos documentos de habilitação observarão as disposições do Edital.

10. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

10.1 É de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA arcar com os custos de energia elétrica das dependências da estrutura concedida, em uso;

10.2 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação, ou para a qualificação, na contratação direta;

10.3 A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar mensalmente cópia quitada das contas de energia, para serem anexadas ao processo, observando o pagamento em dia;

10.4 Apresentar mensalmente, até o quinto dia útil do mês subsequente, o Documento de Arrecadação Estadual (DAE), comprovando o pagamento mensal, em dia, da concessão de uso com a devida autenticação, para ser anexada ao processo;

10.5 A CONCESSIONÁRIA é responsável pela integral conservação da estrutura concessionada, devendo devolvê-la, findo o período contratual, no mesmo estado de conservação em que a recebeu, não fazendo jus a pagamentos/indenizações ou ressarcimentos pelas benfeitorias realizadas;

10.6 A CONCESSIONÁRIA deverá realizar e manter a limpeza dos banheiros masculino e feminino da área do restaurante/lanchonete do PE Rio Preto;

10.7 A CONCESSIONÁRIA deverá manter limpas e higienizadas as áreas internas e externas da estrutura utilizada para o funcionamento do restaurante/lanchonete;

10.8 Os equipamentos, utensílios e vasilhames utilizados no restaurante/lanchonete devem apresentar o mais alto padrão de limpeza e higiene com utilização de produtos de limpeza adequados e específicos à natureza dos serviços de armazenamento, produção e distribuição;

10.9 A CONCESSIONÁRIA deverá observar rigorosamente a legislação sanitária, o código de postura do município e atender as normas técnicas de acondicionamento apropriado de todo lixo, arcando com sua remoção e entrega à coleta pública;

10.10 A CONCESSIONÁRIA deve manter o registro de todos os funcionários que irão trabalhar no restaurante/ lanchonete, observando todas as normas referentes ao vínculo empregatício, decorrentes da legislação trabalhista e previdenciária, mantendo um quadro funcional suficiente ao bom atendimento aos usuários observando criteriosamente as normas de segurança e higiene no trabalho;

10.11 Apresentar semestralmente ao Fiscal do contrato, durante a vigência do contrato, os comprovantes de quitação e regularidade dos encargos da seguridade social (INSS e FGTS) dos últimos 6 (seis) meses, juntamente com a relação dos funcionários;

10.12 A regularidade junto ao INSS e FGTS deverá ser comprovada através de cópia da Guia de Recolhimento da Previdência Social (GRPS), do Certificado de Regularidade de Situação – CRS (FGTS) e da Guia de Informações à Previdência Social (GFIP), acompanhados da folha de pagamento, com a relação dos funcionários da referida empresa e eventuais funcionários contratados exclusivamente para os locais de realização dessa concessão, se for o caso;

10.13 Na hipótese da CONCESSIONÁRIA não comprovar a regularização junto ao INSS e FGTS, será a mesma notificada, sendo-lhe facultado o prazo de 10 (dez) dias corridos para apresentação das certidões, sob pena de rescisão dos referidos contratos, por infringência ao disposto no § 3º do art. 195, da Constituição Federal e no § 5º do art. 121 da Lei Federal 14.113/2021;

10.14 A CONCESSIONÁRIA deverá manter seus empregados uniformizados e com identificação mediante crachás;

10.15 A CONCESSIONÁRIA deverá manter a frente dos trabalhos um profissional com total poder para representá-la junto à Gerência da UC em eventuais necessidades;

10.16 A CONCESSIONÁRIA deverá obter, junto aos órgãos competentes, todas as licenças, liberações, alvarás e aprovações para a implantação e operação de suas atividades nas áreas de que trata este Termo de Referência, de modo a sempre atuar de acordo com a legislação vigente;

10.17 Antes de iniciar as atividades, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar o protocolo do CBMMG do plano de medidas de prevenção de incêndios, em conformidade com a legislação estadual e as normas técnicas aplicáveis (NR 23). Fica a cargo da CONCESSIONÁRIA apresentar prontamente ao fiscal do contrato, o plano aprovado durante o primeiro ano de concessão;

10.18 Obrigatoriamente deverá ter cardápio onde constem os produtos, quantidades e preços;

10.19 Observar, na execução dos serviços, as leis, os regulamentos, as posturas, inclusive de segurança e medicina do trabalho e segurança pública, bem como as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT);

10.20 Acatar toda orientação advinda da CONCEDENTE com relação ao cumprimento das normas ambientais, desde que lhe seja comunicado formalmente nas ocasiões devidas, não sendo aceitas considerações verbais;

10.21 Não é permitido agendamento de qualquer programação para o restaurante/lanchonete e adjacências sem submeter esta programação e sua divulgação à gerência da Unidade de Conservação;

10.22 Não será permitida a realização de eventos comerciais na área concessionada, de qualquer natureza, sem a prévia aprovação formal pela gerência da Unidade de Conservação;

10.23 Os móveis referentes às mesas e cadeiras a serem instaladas na parte externa do restaurante/lanchonete deverão ser de material plástico de cor branca, metal ou madeira de alta resistência, novos ou em bom estado de conservação, obedecendo todas as normas da ABNT e INMETRO, e a quantidade e o local para sua instalação tem que ser aprovada pela CONCEDENTE;

10.24 A CONCESSIONÁRIA poderá forrar ou ornamentar as mesas e cadeiras, desde que o layout seja aprovado pela gerência da Unidade de Conservação;

10.25 Qualquer uso da área externa deverá ser previamente anuído pela gerência da Unidade de Conservação;

10.26 Não é permitida a terceirização da concessão;

10.27 A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer os serviços e produtos para restaurante/lanchonete de acordo com o preço de mercado dos produtos, sendo estes acompanhados pela gerência da UC;

10.28 Deverá afixar, em local de fácil visualização, os valores dos principais produtos e serviços oferecidos;

10.29 É PROIBIDA a venda de qualquer produto ilícito, qualquer tipo de fogo de artifício, produtos químicos e inflamáveis, bem como de produtos fora do prazo de validade, sem nota fiscal que comprove a origem;

10.30 Pagar impostos e taxas, que incidam ou venham a incidir sobre o imóvel, salvo disposição expressa em contrário no contrato;

10.31 É responsabilidade da a CONCESSIONÁRIA a instalação e custeio de sistema de internet que lhe atenda nas atividades gerais, incluindo funcionamento de sistema de pagamento;

10.32 A CONCESSIONÁRIA é responsável pela gestão ambientalmente adequada de seus resíduos sólidos que deverão ser disposto em sacos plásticos que resistam ao seu peso separando-se resíduos orgânicos e de banheiro dos resíduos recicláveis como papel, papelão, plástico, vidro, metais, esses últimos que deverão ser armazenados de forma organizada e limpos, para viabilizar a sua reciclagem;

10.33 Em caso de interrupção de fornecimento de eletricidade elétrica por motivo de forma maior a CONCESSIONÁRIA é responsável pelas ações que visem perda de seus estoques que necessitem do funcionamento de congeladores e outros equipamentos elétricos.

11. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE:

11.1 Permitir o livre acesso da CONCESSIONÁRIA aos locais onde serão realizados os serviços;

11.2 Fiscalizar a execução do contrato referente aos serviços que serão prestados pela CONCESSIONÁRIA;

11.3 Comunicar formalmente e imediatamente à CONCESSIONÁRIA as irregularidades manifestadas na execução do contrato;

11.4 Na ocorrência de fato superveniente que possa provocar o fechamento do parque, fica suspenso o pagamento pela CONCESSIONÁRIA do valor referente aos dias de fechamento – exclusivamente para a concessão de uso – até que sejam sanados os motivos que geraram o

fechamento, não fazendo jus a nenhum tipo de ressarcimento por parte da CONCEDENTE;

11.5 A CONCEDENTE deverá informar formalmente à CONCESSIONÁRIA quando da ocorrência de fato superveniente que leve ao fechamento do parque, comunicando também a reabertura da mesma;

11.6 A CONCEDENTE deverá repassar sempre por escrito à CONCESSIONÁRIA as notificações e/ou alterações julgadas necessárias para exploração e execução dos serviços bem como qualquer reclamação dos visitantes;

11.7 A CONCEDENTE não se responsabiliza por quaisquer tipos de danos que venham a ocorrer em mercadorias ou utensílios pertencentes à CONCESSIONÁRIA;

11.8 A CONCEDENTE poderá realizar inspeções periódicas na área concessionada por meio de um de seus servidores;

11.9 A CONCEDENTE deverá emitir, para efetiva quitação pela CONCESSIONÁRIA, o Documento de Arrecadação Estadual (DAE) referente à concessão do imóvel objeto da licitação;

11.10 A CONCEDENTE deverá avaliar a execução do contrato, por meio de agente previamente designado, podendo, para tanto, vistoriar, solicitar a emissão de relatórios gerenciais e auditar os relatórios de prestação do serviço elaborados pela CONCESSIONÁRIA;

11.11 A CONCESSIONÁRIA deverá afixar os horários de início e fim das principais refeições – café da manhã, almoço e jantar – no interior dos alojamentos e na área de camping;

11.12 A CONCEDENTE deverá informar à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 10 (dez) dias, a realização de atividades/eventos institucionais na área concessionada.

12. DA ALOCAÇÃO DE RISCOS

12.1 A CONCESSIONÁRIA E A CONCEDENTE são integralmente e exclusivamente responsáveis pelos riscos inerentes ao objeto deste CONTRATO, no que lhe concerne, bem como nos casos de fortuito e de forma maior.

13. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

13.1 A gestão da execução do contrato será exercida pela CONCEDENTE através de representantes designados, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato e exercer em toda a sua plenitude a ação fiscalizadora de que trata a Lei Federal nº 14.133/2021 e ainda o artigo 15 do Decreto Estadual nº 48.587/2023.

13.1.1 Foram designados como gestores deste Contrato os servidores abaixo identificados, ficando responsáveis pela gestão e controle do presente contrato, sendo possível a substituição dos servidores designados, mediante comunicação formal, constante nesse processo, conforme artigo 14, § 7º, do Decreto Estadual nº 48.587/2023.

Gestor Titular: Antônio Augusto Tonhão de Almeida MASP: 1.021.215-7

Gestor Suplente: Divieú Figueiredo Freire MASP: 1.460.763-4

13.2 A fiscalização da execução do contrato será exercida pela CONCEDENTE através de representantes designados, ao qual competirá fiscalizar e apoiar o gestor, exercendo em toda a sua plenitude a ação fiscalizadora de que trata a Lei Federal nº 14.133/2021 e ainda o artigo 16 do Decreto Estadual nº 48.587/2023.

13.2.1 Foram designados como fiscais deste Contrato os servidores abaixo identificados, ficando responsáveis pela fiscalização e controle do presente contrato, sendo possível a substituição dos servidores designados, mediante comunicação formal, constante nesse processo, conforme artigo 14, § 7º, do Decreto Estadual nº 48.587/2023.

Fiscal Titular: Gabriel Carvalho de Ávila MASP: 1.121.323-8

Fiscal Suplente: Juliana Azevedo Veloso MASP: 1.282.937-0

13.3 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui e nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, por quaisquer irregularidades e não implica em corresponsabilidade da CONCEDENTE, de seus agentes e prepostos.

13.4 O CONCEDENTE se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os fornecimentos a que se compromete a CONCESSIONÁRIA, se considerados em desacordo ou insuficientes, conforme os termos discriminados no contrato.

14. LOCAL DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO:

14.1 Os serviços do restaurante/lanchonete serão prestados aos visitantes e usuários da Unidade de Conservação, localizada no PARQUE ESTADUAL DO RIO PRETO, em São Gonçalo do Rio Preto - MG, obedecendo ao horário e aos termos previstos no Regulamento da Unidade, inclusive se por ventura existir eventos que tenham o encerramento noturno, podendo ser alterado mediante acordo entre as partes;

14.2 A critério da CONCEDENTE, o horário e o dia de funcionamento da Unidade de Conservação podem ser alterados com comunicação prévia à CONCESSIONÁRIA com no mínimo 72 horas.

15. VALOR PREVISTO PARA A CONTRATAÇÃO:

15.1 O valor médio foi apurado através de pesquisa realizada com propostas referentes ao valor de aluguel mensal, para o espaço a ser concedido para o funcionamento do restaurante/lanchonete.

15.2 Orçamentos prévios anexos ao processo, resultaram no valor médio mensal de R\$ 375,00 (trezentos e setenta e cinco reais), totalizando anualmente o montante de R\$ 4.500,00 (quatro mil e quinhentos reais) e o valor global de R\$ 22.500,00 (vinte e dois mil e quinhentos reais), ressalvado os reajustes com base no Índice de Preços do Consumidor Amplo (IPCA), divulgado pelo IBGE, ou outro índice que venha a substituí-lo. A pesquisa foi realizada pelo setor administrativo do Parque Estadual do Rio Preto, consultando os estabelecimentos alimentícios da região.

16. FORMA DE PAGAMENTO:

16.1. O pagamento devido pela concessão de uso do espaço público deverá ser efetuado por meio de Documento de Arrecadação Estadual-DAE, conforme as determinações da CONCEDENTE, até o 5º dia útil do mês imediatamente subsequente.

16.2. Uma cópia do comprovante de pagamento deverá ser entregue à CONCEDENTE até 5º (quinto) dia útil do mês imediatamente subsequente, na sede administrativa do Parque Estadual do Rio Preto ou através do e-mail antonio.almeida@meioambiente.mg.gov.br.

17. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

17.1 O contratado que cometer qualquer das infrações, previstas na Lei nº 14.133, de 2021, ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às sanções dispostas no seu art. 156, sendo observados ainda, quando couber, o disposto nos artigos 157 a 163 da mesma Lei.

17.2 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo incidental ao processo de contratação ou ao processo de execução contratual que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao Contratado.

17.3 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a natureza e a gravidade da conduta do infrator, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

17.4 Não serão aplicadas sanções administrativas na ocorrência de casos fortuitos, força maior ou razões de interesse público, devidamente comprovados.

17.5 A aplicação de sanções administrativas não reduz nem isenta a obrigação do Contratado de indenizar integralmente eventuais danos causados a Administração ou a terceiros, que poderão ser apurados no mesmo processo administrativo sancionatório.

17.6 Durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei Federal nº 12.846, de 2013, e pelo Decreto Estadual 48.821 de 13/05/2024, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade do

Contratado deverão ser remetidas à Controladoria-Geral do Estado, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR, observadas ainda as disposições contidas no art. 159 da Lei nº 14.133/2021..

17.7 O descumprimento total ou parcial, injustificado, das obrigações assumidas caracterizará a inadimplência da

CONCESSIONÁRIA, sujeitando-a as penalidades previstas na Lei nº 14.133/2021, artigos 155 a 158, a critério da autoridade competente, na seguinte forma:

17.7.1 Advertência, em decorrência de descumprimento de normas de higiene, quantidade e variedade das refeições a serem fornecidas e colocadas à disposição dos visitantes;

17.7.2 Multa nas seguintes condições:

17.7.2.1 Multa de 1% (um por cento) do valor anual a ser pago pela concessão administrativa de uso, a ser aplicada no caso de a CONCESSIONÁRIA não iniciar as atividades concernentes ao objeto da concessão de uso no prazo de 15

(quinze) dias corridos, podendo ser prorrogado por igual período, desde que anuído pela CONCEDENTE, a contar da assinatura do contrato, ou abandonar a exploração do objeto consistente na concessão de uso objeto desta licitação;

17.7.2.2 Multa de 5% (cinco por cento) do valor mensal a ser pago pela concessão devido em decorrência de reincidência após a aplicação de 3 (três) penalidades de advertência à CONCESSIONÁRIA.

17.7.2.3 Multa de 5% (cinco por cento) do valor anual a ser pago pela concessão devido em decorrência de dano aos bens, instalações e demais materiais do Instituto Estadual de Florestas, sejam objeto ou não da concessão de uso, sem prejuízo do pagamento das demais penalidades previstas e da reparação pertinente;

17.7.2.4 Multa de 5% (cinco por cento) calculada sobre o valor total do contrato, na hipótese de recusa injustificada em assinar o Contrato;

17.7.2.5 Multa de 5% (cinco por cento) do valor anual a ser pago pela concessão em decorrência de rescisão contratual por culpa da CONCESSIONÁRIA, sem prejuízo do pagamento das demais penalidades previstas e do pagamento pela concessão até a efetiva desocupação do imóvel;

17.7.2.6 Multa de 5% (cinco por cento) do valor anual a ser pago pela concessão em decorrência de não desocupação das áreas cedidas em um máximo de dez dias úteis, uma vez findado o contrato;

17.7.3 Impedimento do direito de licitar e contratar com o Instituto Estadual de Florestas – IEF, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

17.7.4 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento do aluguel mensal, o valor deverá ser corrigido com juros de 1% ao mês e atualizado monetariamente desde a data do vencimento até a data do efetivo pagamento.

17.7.5 A energia elétrica será paga diretamente pelo concessionário, inclusive multa e juros, caso haja.

18. DAS ALTERAÇÕES:

18.1 O contrato poderá ser alterado nos casos previstos pelo art. 124 de Lei n.º 14.133/2021, desde que devidamente fundamentado e autorizado pela autoridade competente. Os registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

19. DA RESCISÃO:

19.1 De acordo com o art. 138 da Lei nº 14.133 /2021, a extinção do Contrato poderá ser:

19.1.1 Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

19.1.2 Consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;

19.1.3 Determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

§ 1º A extinção determinada por ato unilateral da Administração e a extinção consensual deverão ser precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo no respectivo processo.

19.2 Na hipótese de a rescisão ser procedida por culpa da CONCESSIONÁRIA, esta deverá ressarcir o CONCEDENTE dos prejuízos comprovados.

§ 1º Em caso de rescisão prematura por parte da CONCESSIONÁRIA de maneira unilateral, esta deverá ser justificada e haverá multa de 20% (vinte por cento) sobre o preço de referência global referente aos meses que restam para o término do contrato

20. DO RECEBIMENTO, CONSERVAÇÃO E DEVOLUÇÃO DO IMÓVEL DA CONCESSÃO:

20.1 A entrega do imóvel pela CONCEDENTE à CONCESSIONÁRIA para início do funcionamento do Restaurante se condiciona à assinatura de detalhado laudo de vistoria pelas partes, que passará a fazer parte integrante deste contrato.

20.2 A CONCESSIONÁRIA obriga-se a manter o imóvel locado sempre em perfeito estado de uso, conservação e limpeza, devendo restituí-lo, finda ou rescindida a locação, nas mesmas condições em que foi recebido, providenciando, às suas expensas, toda a limpeza, pintura, reparos e substituições que se fizerem necessários para sua adequação ao descrito no laudo de vistoria, não se responsabilizando pelos danos decorrentes do uso normal do imóvel, da ação do tempo ou de outros eventos alheios à sua ação.

20.3 Após o término do contrato, anterior à entrega do imóvel à CONCESSIONÁRIA deverá ser realizado um Laudo de Vistoria assinado pelas partes que passará a fazer parte integrante do processo que contem a documentação referente à concessão.

20.4 Concluídas as diligências antecedentes à efetiva entrega do imóvel, a CONCEDENTE fornecerá termo de recebimento à CONCESSIONÁRIA, que deverá ser acompanhado de expressa declaração atestando o integral cumprimento de suas respectivas obrigações contratuais, dando-se por plenamente concluída a concessão e ficando as partes mútua e reciprocamente desvinculadas

21. DA PUBLICAÇÃO:

21.1 A CONCEDENTE providenciará a publicação deste instrumento na Imprensa Oficial e em jornal de grande circulação, em forma resumida, nos moldes da Lei.

21.2 O presente edital com seu inteiro teor, do ato convocatório e de seus anexos, será divulgado pela CONCEDENTE nos seguintes canais, também na forma da Lei:

21.2.1 - Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na página: https://pncp.gov.br/app/editais?q=&status=recebendo_proposta&pagina=1.

21.2.2 - Portal de Compras MG, na página: <https://compras.mg.gov.br/acesso-a-informacoes/destaques/>.

21.2.3 - IEF, na página: <http://www.ief.mg.gov.br/editais>.

22. DOS CASOS OMISSOS:

22.1 Os casos omissos ou situações não explicitadas nas cláusulas do contrato serão decididos pela CONCEDENTE segundo as disposições contidas na Lei Federal nº 14.133/2021, bem como nos demais regulamentos e normas administrativas estaduais, que também são parte integrante do contrato, independentemente da transcrição de suas disposições.

23. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES PARA CELEBRAÇÃO DO CONTRATO:

23.1 A CONCESSIONÁRIA deverá estar devidamente registrada no Cadastro Geral de Fornecedor-CAGEF, conforme dispositivo contido no art. 3º do Decreto 45.902/2012.

23.2 A tolerância com qualquer atraso ou inadimplência por parte da CONCESSIONÁRIA não importará, de forma alguma, em alteração contratual ou novação.

23.3 Integram o presente Instrumento, independentemente de transcrição, por serem de pleno conhecimento das partes, o Edital do Pregão Eletrônico Nº 01/2026 seus Anexos e a proposta apresentada pela CONCESSIONÁRIA.

23.4 Para melhor caracterização do objeto do presente Contrato, bem como para melhor definir os procedimentos decorrentes das obrigações ora contratadas, integram este instrumento como se nele estivessem transcritos do Edital do Pregão Eletrônico nº 01/2026, e Anexos, o Processo Licitatório nº 2100.01.0018610/2026-84, a homologação – adjudicação, publicação, a proposta vencedora, bem como demais documentos produzidos pelas partes para a sequência do cumprimento das obrigações.

Diamantina, 23 de setembro de 2026.

Gabriel Carvalho de Ávila

PE Rio Preto/IEF

Masp 1121323-8

Responsável pela Elaboração

Divieu Figueiredo Freire

NAF Jequitinhonha/IEF

Masp 1460763-4

Responsável pela Elaboração

Eliana Piedade Alves Machado

Supervisora Regional da URFBio Jequitinhonha/IEF

Masp 1020665-4

Responsável pela Aprovação



Documento assinado eletronicamente por **Divieu Figueiredo Freire, Coordenadora**, em 23/09/2026, às 14:11, 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 **Eliana Piedade Alves Machado, Supervisora Regional**, em 23/09/2026, às 15:21, 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 **149542499** e o código CRC **0A8B52DD**.

Referência: Processo nº 2100.01.0018610/2026-84

SEI nº 149542499