



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTES CLAROS

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Secretaria solicitante:

1.1.1. Secretaria Municipal de Administração

1.2. O presente Termo de Referência tem por objeto a Concessão de uso do espaço físico, para prestação de serviço de restaurante e lanchonete, no Prédio Sede da Nova Prefeitura Municipal de Montes Claros-MG, conforme especificações, exigências e quantidades estabelecidas neste documento.

1.3. Itens, códigos, quantidades e especificações

ITEM	CÓDIGO	UND	QTDE	DESCRIÇÃO
1	458413	UN	1	CONCESSÃO DE USO DO ESPAÇO DESTINADO AO FUNCIONAMENTO DO RESTAURANTE E LANCHONETE DO PRÉDIO SEDE DA NOVA PREFEITURA, COM ÁREA TOTAL DE 211,70M², POR 5 (CINCO) ANOS, COM FINALIDADE ESPECÍFICA.

1.4. O prazo para concessão de uso será de 05 (cinco) anos, a partir da assinatura do contrato de concessão, prorrogável por igual período de acordo com o interesse público e a conveniência administrativa. O Município de Montes Claros se reserva ao direito de paralisar a concessão, de acordo com a sua conveniência, sem que isto traga nenhum ônus para o mesmo, quando lhe convier poderá reiniciá-lo.

1.5. Esta contratação poderá ser prorrogada nos termos da Lei nº 14.133 de 2021.

1.6. Os interessados, a seu critério, poderão visitar as dependências do espaço de cessão para o Restaurante, situado na Avenida Governador Magalhães Pinto, nº 4000, Jaraguá, Montes Claros. O agendamento deverá ser feito com antecedência mínima de 24 horas, junto a Secretaria Municipal de Administração por meio dos telefones (38)2211-4783 e (38)2211-4660 ou pelo e-mail: gerenciaadministrativa@montesclaros.mg.gov.br.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Esta contratação será regida pela Lei 14.133/2021 e suas alterações, observando-se também a regulamentação municipal estabelecida pelo Decreto 4.539 de 31 de março de 2023.

2.2. É parte integrante do presente instrumento, o estudo técnico preliminar correspondente, considerando a solução apresentada como um todo, levando em consideração o ciclo de vida do objeto.

3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

3.1. Ressalta-se que o arrematante do Processo Licitatório 133/2024, Concorrência



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTES CLAROS

Eletrônica nº 15/2024, solicitou rescisão contratual amigável, sendo necessário a realização de novo processo.

A presente concessão justifica-se pela necessidade identificada no Prédio Sede da Nova Prefeitura Municipal de Montes Claros/MG de dispor de um estabelecimento destinado à comercialização de refeições e lanches, nos formatos *self-service*, *prato feito*, *marmitex* e lanches em geral. O objetivo é atender de forma adequada às demandas alimentares dos servidores públicos e demais usuários dos serviços municipais, assegurando-lhes acesso facilitado a refeições de qualidade, balanceadas e a preços acessíveis.

Constata-se que a região onde se localiza o novo complexo administrativo apresenta escassez de estabelecimentos comerciais próximos, o que dificulta o deslocamento dos servidores e cidadãos — sobretudo daqueles que não dispõem de veículo próprio — para locais que ofereçam alimentação de qualidade. Essa limitação impacta diretamente o bem-estar e a produtividade dos servidores, bem como o atendimento ao público que se dirige à Prefeitura para resolver demandas administrativas e institucionais.

O serviço objeto da concessão deverá funcionar de segunda a sexta-feira, nos turnos matutino e vespertino, com foco no atendimento aos servidores municipais, visitantes e munícipes que frequentam o prédio público, proporcionando-lhes melhor condição de permanência, conforto e eficiência no atendimento.

Ressalta-se que a Sede II da Prefeitura abriga aproximadamente 1.200 (mil e duzentos) servidores, ainda que nem todos realizem suas refeições no local de trabalho. Entretanto, a oferta de alimentação acessível e de qualidade dentro das dependências da Prefeitura representa uma medida de apoio institucional e de valorização dos servidores, além de constituir serviço de relevante interesse público, coerente com os princípios da eficiência, economicidade e da promoção do bem-estar coletivo.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

4.1. A descrição da solução como um todo se encontra pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. A **CONCESSIONÁRIA** poderá utilizar a área citada no item 6.2 a título de **cessão para funcionamento**, ficando responsável pelo **pagamento de indenização pecuniária (aluguel) no valor mínimo de R\$500,00** (Quinhentos reais) mensais, em razão do caráter público e instrumental da atividade, destinada ao atendimento de servidores e munícipes nas dependências da Prefeitura, configurando-se como serviço de apoio à administração pública.

Ressalta-se que o restaurante/lanchonete não funciona 24 horas por dia, tampouco aos sábados e domingos, diferentemente de outros estabelecimentos do mesmo ramo, o que restringe consideravelmente sua exploração econômica. Diante disso, o valor da indenização pecuniária (aluguel), busca igualar as condições de competitividade entre os participantes do certame, considerando que o objetivo do Município não é a obtenção de lucro, mas sim proporcionar alimentação de qualidade e a preço acessível aos seus colaboradores. **Ademais, os custos decorrentes do consumo de energia elétrica e de água serão integralmente de responsabilidade do Município, não cabendo a concessionária qualquer ônus nesse sentido.** Assim, a medida proposta revela-se razoável, proporcional e alinhada aos princípios da



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTES CLAROS

eficiência, economicidade e interesse público, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

5.2. A presente contratação adotará como regime de execução, os lances pelo menor valor do quilo da refeição.

5.2.1. O valor unitário máximo aceitável para *buffet* por quilo será de R\$ 48,21 (quarenta e oito reais e vinte e um centavos).

DA ASSINATURA DO CONTRATO

5.3. Possuir Responsável Técnico, profissional de nível superior em Nutrição, legalmente habilitado e com registro ativo no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), mediante apresentação de declaração ou atestado de responsabilidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a atuação na elaboração de cardápios e na supervisão do preparo e fornecimento de refeições.

A comprovação do vínculo entre a licitante e o responsável técnico deverá ser feita por meio de carteira de trabalho, contrato de trabalho, contrato de prestação de serviços ou documento equivalente, observada a legislação vigente, devendo tal condição estar regularmente **comprovada no momento da assinatura do contrato**.

5.4. A concessionária deverá comprovar, **quando da assinatura do contrato**, a regularidade do estabelecimento junto aos órgãos competentes, mediante a apresentação do Alvará de Funcionamento e da Licença ou Alvará da Vigilância Sanitária, constituindo tal documentação condição indispensável para a formalização do ajuste e para o início das atividades.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

DO LOCAL DA CONCESSÃO DE USO DO ESPAÇO

6.1. A concessão de uso do espaço físico, para prestação de serviço de restaurante e lanchonete, dar-se-á no Prédio Sede II da Nova Prefeitura, situada à Avenida Av. Gov. Magalhães Pinto, 5940, Jaraguá, Montes Claros-MG, 39404-166.

6.2. O Prédio situado na Sede da Nova Prefeitura Municipal de Montes Claros, onde se localiza o espaço físico objeto da Concessão deste instrumento, possui área total de 211,70m², composto por: Salão de atendimento = 143,56m²; Caixa = 2,51m²; Lanchonete = 21,58m²; Área para limpeza e higienização = 9,32m²; D.M.L = 3,37m²; Estação para frios = 8,07m²; Escritório administrativo = 8,08 m²; Vestiário feminino =5,08m²; Vestiário masculino =5,08m²; Estoque seco = 5,05m².

DA FORMA DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

6.3. A CONCESSÃO DE USO destinar-se-á, única e exclusivamente, à venda de refeições nos modos “self-service”, “pratos feitos”, “marmitex” e lanches, onde a CONCESSIONÁRIA deverá manter um cardápio mínimo e suficiente para atendimento de aproximadamente 20% do total de 1.200 (mil e duzentos) servidores, ou seja, 240 refeições, além da população que busca atendimento no Prédio Sede da Nova Prefeitura.

6.4. O cardápio deverá ser elaborado de maneira a evitar rotinas, garantindo a diversidade de opções sempre bem apresentáveis, contendo no mínimo, os itens indicados nos quadros abaixo:

Cardápio Mínimo para Refeições Self-service, Pratos feitos e Marmitex		
Preparação	Quantidades diárias	Tipo



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTES CLAROS

Salada	03 (três)	01 (uma) Folhosa; 01 (uma) cruas; 01 (uma) cozida.
Arroz	02 (dois)	Branco, Integral e variações (carreteiro, arroz de forno, etc).
Leguminosas	01 (um)	Feijão e variações (tropeiro, feijoada, etc).
Acompanhamento	03 (três)	Massas: Lasanha, macarrão; Purê: Batata ou mandioca.
Carnes	02 (dois)	Carne (bovina, frango, suína, pescado). Variações: Bifes, cubos, assados, grelhados, com molho, acebolado, etc).
		Opção de prato à base de proteína de soja ou grão-de-bico, com frequência de 01 vez/mês.
Sobremesas	03 (três)	02(dois) doces 01 (uma) fruta

Cardápio Mínimo para Lanches

01	Misto quente
02	Sanduíche natural (Pães integrais, queijo, ricota, vegetariana, frios)
03	Pão de queijo
04	Salada de frutas
05	Bolos (em pedaços)
06	Tortas doces e salgadas
07	Salgados assados
08	Bala, chicletes, barras de cereais e chocolates (marcas disponíveis no mercado).
09	Biscoitos simples

Cardápio Mínimo para Bebidas

01	Água mineral com e sem gás – garrafas de 500ml
02	Água de coco
03	Refrigerantes, inclusive zero
04	Sucos naturais/de polpa de Frutas, de boa qualidade
05	Café tradicional e com leite (com e sem adição de açúcar)
06	Vitamina de frutas



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTES CLAROS

6.5. Além dos itens relacionados, deve-se disponibilizar opções vegetarianas, sem glúten, zero açúcar e sem lactose, tudo preferencialmente natural e fresco, tendo a CONCESSIONÁRIA o dever de ampliar os produtos ofertados sempre que possível, com base no resultado das pesquisas de satisfação.

6.6. Poderão ser comercializados outros alimentos, além dos listados acima, dentro das possibilidades de oferta de CONCESSIONÁRIA.

6.7. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar alimentos de boa qualidade, com prazos de validade evidentes e com necessário teor nutricional.

6.8. É proibida a utilização de gorduras ou óleos de frituras em geral, assim que apresentarem sinais de saturação, modificação em sua coloração, presença de resíduos queimados ou qualquer outra modificação que possa causar males à saúde do consumidor.

6.9. É proibido o reaproveitamento de sobras de alimentos para a elaboração ou recheio de outros alimentos.

6.10. Os salgados poderão ser previamente preparados e congelados, quando essa prática não implicar na alteração de seu sabor ou qualidade final do alimento e desde que observados os prazos máximos de validade sob congelamento e deverão ser assados ou fritos impreterivelmente no dia que se destinam para consumo.

6.11. Quaisquer substâncias alimentícias não poderão ser expostas à venda a não ser devidamente protegida contra poeira, insetos e outras formas de deterioração.

6.12. Os alimentos industrializados servidos só poderão ser aqueles devidamente registrados nos órgãos públicos competentes.

6.13. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos usuários, em quantidade adequada, os seguintes materiais:

- 6.13.1. Sachê de sal;
- 6.13.2. Sachê de açúcar;
- 6.13.3. Sachê de adoçante;
- 6.13.4. Sachê de ketchup;
- 6.13.5. Sachê de maionese;
- 6.13.6. Palitos em embalagens individuais;
- 6.13.7. Guardanapos individuais;
- 6.13.8. Embalagem com adoçante líquido (sucralose e/ou estévia);
- 6.13.9. Dispensador de álcool em gel para higienizar as mãos;

6.14. DOS PREÇOS DOS PRODUTOS OFERTADOS:

6.14.1. Os preços praticados pela CONCESSIONÁRIA em relação aos produtos comercializados não poderão ultrapassar os praticados por estabelecimentos congêneres no mercado local;



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTES CLAROS

6.14.2. Os preços do valor do quilo da comida (self-service) e do marmitex, poderão ser reajustados anualmente, desde que devidamente justificados e aprovados pelo Município, levando-se em consideração o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA e/ou legislação correlata, observando também, o preço praticado no mercado local.

6.14.3. A CONCEDENTE realizará, a cada três meses, pesquisa de preços de mercado, por meio de amostragem dos itens comercializados no Restaurante da Nova Prefeitura, excetuando-se aqueles mencionados no subitem 6.14.2. O Município de Montes Claros procederá à comparação entre os preços pesquisados e os preços praticados, a fim de verificar se estão em conformidade com os valores praticados no mercado local e regional, evitando a cobrança de preços abusivos.

6.14.3.1. Existindo discrepância nos preços praticados, a CONCEDENTE, estabelecerá um prazo para que os preços sejam adequados aos valores encontrados na pesquisa;

6.14.4. A tabela com preços praticados deverá ser exposta em local visível ao público, dando-se o devido destaque quando se aplicar reajuste de valor;

6.14.5. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, no pagamento pelos produtos comercializados;

6.14.6. A CONCESSIONÁRIA deverá oferecer aos usuários várias opções de pagamento, entre eles, dinheiro, pix, pagamento em cartão (débito e/ou crédito).

6.15. Os funcionários deverão estar uniformizados, em condições de higiene, com toucas, luvas e crachás de identificação plastificados e confeccionados por conta da CONCESSIONÁRIA, constando o logotipo da empresa, nome do funcionário e fotografia atualizada.

6.16. A CONCESSIONÁRIA deverá manter atendimento exclusivo no caixa, não permitindo o manuseio concomitante de dinheiro e alimentos.

6.17. O manuseio dos alimentos e as preparações devem obedecer ao Manual de Boas Práticas (MBP), conforme a resolução RDC ANVISA nº 216/2004, NR7 do Ministério do Trabalho e Emprego e Portaria nº 1.428/1993, do Ministério da Saúde.

6.18. A CONCESSIONÁRIA deverá manter estoque suficiente para reposição dos itens comercializados de forma que atenda ao cardápio mínimo exigido no item 7.2 deste Termo de Referência.

6.19. DA MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO LOCAL:

6.19.1. É de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a manutenção e limpeza da área destinada ao restaurante/lanchonete, que deverá ter condições necessárias de higiene e limpeza seguindo as normas estabelecidas pela vigilância sanitária;

6.19.2. É de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA o recolhimento e a destinação adequada de todo resíduo produzido por suas atividades;

6.19.2.1. A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar recipientes próprios e devidamente identificados para armazenamento até a destinação final. O local no qual se fará o armazenamento temporariamente será definido pela instituição, ficando vedada qualquer exposição de lixo na área pertencente a CONCEDENTE;

6.19.2.2. A CONCESSIONÁRIA deverá exigir da empresa responsável pela dedetização e desratização que sejam apresentadas informações seguras sobre os inseticidas utilizados, especialmente quando à toxicidade e ao tempo de ausência do local;



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTES CLAROS

6.19.2.3. A aplicação destes inseticidas deverá seguir as normas da legislação em vigor;

6.19.2.4. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar a cada 03 (três) meses, o Certificado ou Comprovante de Execução do serviço de dedetização e desratização da área da lanchonete, atestado por empresa devidamente qualificada a prestação do referido serviço;

6.19.3. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plásticos no interior, para toda a área desta concessão de uso, de acordo com as normas de coleta seletiva e/ou conforme determinado pela Secretaria Municipal de Administração.

6.20. A CONCEDENTE poderá requisitar, eventualmente, análise em laboratório microbiológico de amostras de alimentos sob suspeita de contaminação, devendo a CONCESSIONARIA arcar com o ônus da análise e emissão do laudo microbiológico.

6.21. É EXPRESSAMENTE VEDADO:

6.21.1. A utilização de alto-falante, televisores e/ou congênere que produzam sons/ruídos prejudiciais ao andamento dos trabalhos;

6.21.2. A guarda ou comercialização de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos, farmacológicos, de forte odor, ou quaisquer outros proibidos pelos órgãos competentes;

6.21.3. Comercialização de bebidas alcoólicas, cigarros e tabacos;

6.21.4. Comercialização de qualquer tipo de medicamentos ou produtos químicos-farmacêutico;

6.21.5. Comercialização de produtos que não seja destinado a alimentação;

6.21.6. Comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar, inclusive mesas de bilhar, jogos eletrônicos e/ou totó;

6.21.7. Divulgação de materiais pornográficos, imorais e afins;

6.21.8. Propagandas político-partidárias e congêneres;

6.21.9. Veiculação de anúncios e/ou textos discriminatórios.

6.22. A CONCESSIONÁRIA será avaliada continuamente sobre a aceitação e qualidade dos produtos ofertados, por meio de pesquisa de satisfação realizada pela CONCEDENTE, através dos fiscais setoriais (responsável pelo acompanhamento da prestação dos serviços da Prefeitura) e do público usuário para medir o grau de satisfação e definir alterações no cardápio.

6.23. A CONCESSIONÁRIA poderá realizar, mediante prévia e expressa autorização da CONCEDENTE, benfeitorias e adaptações no imóvel objeto da concessão, necessárias ou úteis à adequada instalação, funcionamento e regular prestação dos serviços de restaurante e lanchonete, desde que não alterem a destinação, a estrutura essencial ou as características originais do imóvel, observadas as normas técnicas, urbanísticas, sanitárias e de segurança aplicáveis.

§1º Consideram-se:

- Benfeitorias necessárias aquelas indispensáveis à conservação do imóvel ou à prevenção de sua deterioração;
- Benfeitorias úteis aquelas que aumentem ou facilitem o uso do imóvel para a finalidade da concessão;



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTES CLAROS

- Benfeitorias voluptuárias aquelas de mero deleite, recreio ou embelezamento, que não aumentem o uso habitual do imóvel.

§2º As benfeitorias necessárias e úteis, quando realizadas por iniciativa da CONCESSIONÁRIA, correrão às suas expensas, não gerando, como regra, direito à indenização, ressalvadas as hipóteses previstas nesta cláusula.

§3º As benfeitorias voluptuárias somente poderão ser realizadas mediante autorização expressa da CONCEDENTE e não serão indenizáveis, podendo a CONCESSIONÁRIA removê-las ao término da concessão, desde que tal remoção não cause danos ao imóvel.

§4º As adaptações ou benfeitorias decorrentes de exigências legais, sanitárias, normativas ou de determinações supervenientes da Administração Pública, inclusive de órgãos de fiscalização competentes, deverão ser previamente comunicadas à CONCEDENTE e executadas nos limites estritamente necessários ao atendimento da exigência, não se caracterizando como benfeitorias voluntárias.

§5º Na hipótese do §4º, caso as exigências supervenientes impliquem ônus extraordinário ou desproporcional à CONCESSIONÁRIA, a Administração poderá, mediante análise técnica e jurídica, avaliar a adoção de medidas de reequilíbrio ou ajustes contratuais, observada a legislação vigente.

6.23.1. As benfeitorias necessárias e úteis, uma vez incorporadas ao imóvel, passarão a integrar o patrimônio da CONCEDENTE, não assistindo à CONCESSIONÁRIA direito à indenização, salvo disposição expressa em contrário ou nas hipóteses excepcionais previstas no contrato e na legislação aplicável.

Parágrafo único. As benfeitorias voluptuárias não serão incorporadas automaticamente ao patrimônio público, podendo ser retiradas pela CONCESSIONÁRIA ao término da concessão, desde que a remoção não cause prejuízo à estrutura ou às condições originais do imóvel.

6.24. Será permitida a utilização/instalação de mesas e cadeiras padronizadas, devendo a distribuição das mesmas ser aprovada pela CONCEDENTE.

6.25. A CONCESSIONÁRIA deverá respeitar e atender toda legislação federal, estadual e municipal aplicáveis às suas atividades, bem como satisfazer, por sua conta, quaisquer exigências legais, decorrentes da execução do presente objeto, arcando, inclusive, com qualquer multa ou penalidade que venha a ser aplicada pelas autoridades competentes.

6.26. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar o local e demais instalações cedidas pela CONCEDENTE, única e exclusivamente, para os fins objetivados nesta licitação.

6.27. A CONCESSIONÁRIA não poderá: ceder, sublocar, transferir, no todo ou em parte, o espaço objeto desta licitação.

6.28. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONCESSIONÁRIA e a Administração CONCEDENTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

6.29. Os serviços prestados e os produtos comercializados no restaurante e lanchonete serão pagos pelos consumidores.

6.30. O funcionamento será em dias úteis, no mesmo horário do Prédio Sede da Nova Prefeitura Municipal de Montes Claros, conforme segue, no mínimo:

Refeição	Horário de Prestação do Serviço
----------	---------------------------------



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTES CLAROS

Almoço	Das 11:00 às 14:00 horas
Lanches	Das 07:00 às 18:00 horas

6.31.A prestação dos serviços poderá ocorrer eventualmente aos finais de semana e feriados e, em casos especiais, mediante solicitação prévia (mínimo de 03 dias de antecedência) da Secretaria Municipal de Administração, com ajuste de horário para atendimento da demanda existente, caso seja necessário.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. Responsabilizar-se por todas as obrigações e encargos decorrentes das relações de trabalho com os profissionais contratados, previstos na legislação vigente, sejam de âmbito trabalhista, previdenciário, social, securitários, bem como com as taxas, impostos, frete e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto deste Termo de Referência.

7.2. Indenizar o município de Montes Claros por todo e qualquer dano decorrente, direta e indiretamente, do fornecimento, por culpa ou dolo de seus empregados ou prepostos.

7.3. Cumprir fielmente as exigências deste Termo de Referência.

7.4. Manter-se durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, com todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Lei 14.133/21 e no presente Termo de Referência.

7.5. Manter os funcionários devidamente identificados com crachá e devidamente uniformizados exigindo asseio e higiene, organização e urbanidade no tratamento com o público.

7.6. Treinar, periodicamente, a equipe de trabalho em relação às ações descritas nos Procedimentos Operacionais Padrão do Manual de Boas Práticas e RCD 2016/2004 ANVISA, registrando-os em ata.

7.7. Manter empregado exclusivo para atendimento de caixa, não permitindo o manuseio concomitante de dinheiro e alimentos.

7.8. O nutricionista, profissional de nível superior, devidamente habilitado e responsável técnico, com registro ativo no Conselho competente, nos termos da Resolução CFN nº 600/2018, deverá acompanhar e supervisionar a preparação, manipulação e armazenamento dos alimentos. A CONTRATADA deverá informar previamente à CONTRATANTE os dias e horários em que o referido profissional nutricionista estará em atuação no estabelecimento, assegurando a regularidade da responsabilidade técnica.

7.9. Manter números de empregados adequados à perfeita execução dos serviços.

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

7.10.1. Não é permitido à CONCESSIONÁRIA empregar, sob qualquer regime ou alegação, pessoa que mantenha vínculo empregatício com Município de Montes Claros-MG.

7.11. Responsabilizar-se por todas as obrigações tributárias e contribuições decorrentes, direta ou indiretamente, do objeto da presente CONCESSÃO, tais como: salários, encargos sociais, trabalhistas, comerciais, previdenciários, impostos, taxas, emolumentos e contribuições



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTES CLAROS

fiscais, bem como o pagamento de quaisquer adicionais que sejam ou venham a ser devidos relativamente a seu pessoal, se for o caso.

7.12. Não transferir para o CONCEDENTE a responsabilidade pelo pagamento dos encargos estabelecidos no item anterior, quando houver inadimplência da CONCESSIONÁRIA, nem onerar o objeto deste Termo de Referência.

7.13. Manter, durante toda a execução da CONCESSÃO, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

7.14. Disponibilizar manual de boas práticas e Procedimentos Operacionais Padrão, de acordo com o tipo de serviço e características do local, mantendo-o atualizado anualmente.

7.15. Obedecer, na aquisição dos gêneros alimentícios, aos critérios higiênico-sanitários estabelecidos pela ANVISA, e mantê-los em condições de adequada estocagem, para sua boa conservação, conforme RCD 216/2004 ANVISA.

7.16. Realizar, trimestralmente, análise microbiológica de amostras dos alimentos ofertados, exceto industrializados, devendo a CONCESSIONÁRIA, arcar com o ônus da análise e emissão do laudo microbiológico.

7.17. Manter, em local visível, o cardápio dos produtos oferecidos com os referidos preços praticados.

7.18. Providenciar declaração de qualificação, emitida por nutricionista da CONCESSIONÁRIA, de todos os alimentos adquiridos prontos e preparados por terceiros, assumindo inteira responsabilidade pela qualidade dos mesmos.

7.19. Manter sob orientação e supervisão de nutricionista da CONCESSIONÁRIA todas as preparações de alimentos feitas na cozinha da lanchonete, de acordo com o que preconiza a RDC nº 216/2004/ANVISA e o Manual ABERC/2015.

7.20. Todos os produtos comercializados no restaurante/lanchonete deverão conter registro visível de data de fabricação e validade, conforme legislação vigente.

7.21. Manter afixado em local visível o Alvará de funcionamento e da Vigilância Sanitária.

7.22. Apresentar o Certificado ou Comprovante de Execução do serviço de dedetização e desratização da área do restaurante/lanchonete, responsabilizando-se pela preparação do local, inclusive retirada de alimentos e utensílios.

7.23. A concessionária deverá permitir a fiscalização por órgãos competentes, como Vigilância Sanitária, Conselho Regional de Nutricionistas, INMETRO, PROCON e Ministério do Trabalho e Emprego, em relação ao cumprimento das normas aplicáveis. Deverá, ainda, comunicar imediatamente à concedente, por escrito e por meio do fiscal do contrato, os resultados de qualquer fiscalização, anexando cópia do laudo fornecido pelo órgão fiscalizador.

7.24. Manter limpos e conservados todos os espaços internos e externos de uso da concessão, especialmente a cozinha e o local de estoque de gêneros alimentícios, dentro dos padrões de exigências exigidos pela RCD 216/2004 ANVISA e normas vigentes do Ministério da Saúde e Secretaria do Estado de Saúde, fiscalização sanitária e ANVISA; providenciando a aquisição de todo e qualquer material de limpeza, certificados pela ANVISA.

7.25. Promover, sem ônus ao Município de Montes Claros, em estrita conformidade com a legislação vigente, o transporte do lixo, a remoção dos detritos e restos diários de sua atividade, bem como de qualquer objeto de sua propriedade que esteja em desuso.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTES CLAROS

7.26. Adotar normas de higiene, prezando sempre pela economia de água e energia, buscando soluções que promovam boas práticas ambientais.

7.27. Relatar por escrito à CONCEDENTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.

7.28. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

7.29. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a CONCEDENTE autorizada requerer o valor correspondente aos danos sofridos.

7.30. Responsabilizar por quaisquer danos ou prejuízos causados em decorrência dos serviços executados, incluindo-se também os danos causados a terceiros e a seus funcionários, de qualquer natureza, em razão de acidentes, decorrentes de ação ou de omissão, dolosa ou culposa de seus prepostos ou de quem em seu nome agir.

7.31. Devolver o imóvel ao CEDENTE, ao término da vigência contratual, ou, quando rescindido, nas mesmas condições de uso apontadas no "Laudo de Vistoria" elaborado quando o recebeu, ressalvado o desgaste natural pela sua utilização e as benfeitorias previamente autorizadas pela CONCEDENTE.

7.32. Manter preposto, aceito pela Administração, para representá-lo na execução do objeto contratado.

7.33. Responder pelos danos causados diretamente à CONCEDENTE ou aos seus bens, ou ainda a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto.

7.34. A CONCESSIONÁRIA deverá comunicar imediatamente, por escrito, à CONCEDENTE as alterações que forem efetuadas em seu Termo Social ou Estatuto.

7.35. A CONCESSIONÁRIA deverá iniciar as atividades em até 30 (trinta) dias corridos após a assinatura do contrato.

7.36. Os móveis, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios necessários ao funcionamento das lanchonetes deverão estar em bom estado de conservação e são de responsabilidade exclusiva da CONCESSIONARIA, cabendo a CONCEDENTE, apenas a cessão do espaço físico.

7.37. A CONCESSIONÁRIA deverá iniciar as atividades tendentes à ocupação da área em tempo hábil para que esteja até a data prevista para o início da concessão, apta para explorar o espaço de acordo com a legislação vigente, sob pena de revogação da Cessão.

7.38. A CONCESSIONÁRIA deverá efetuar os pagamentos devidos à CONTRATANTE por meio de depósito bancário identificado com o respectivo CNPJ, em conta vinculada ao Banco do Brasil, Agência nº 3309-3, Conta-Corrente nº 55.570-3, de titularidade do Município de Montes Claros, inscrito no CNPJ nº 22.678.874/0001-35.

O pagamento do valor da concessão deverá ser efetuado **30 (trinta) dias após o início das atividades**. Os **pagamentos subsequentes** deverão ser realizados **mensalmente, na mesma data**, ficando estabelecida **tolerância de 5 (cinco) dias corridos** após o vencimento para a efetivação do pagamento, **sem incidência de penalidades**, desde que observado o referido prazo.

A CONCESSIONÁRIA deverá **apresentar o comprovante de pagamento à Gerência**



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTES CLAROS

Administrativa da Secretaria Municipal de Administração, no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas** após a efetivação do depósito.

OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

7.39. Notificar a CONCESSIONÁRIA sobre qualquer irregularidade encontrada na efetiva entrega dos materiais, fixando, quando não pactuado, prazo para corrigi-la.

7.40. Rejeitar todo e qualquer serviço em desconformidade com as especificações deste Termo de Referência.

7.41. Proceder a retenção na fonte do ISSQN (imposto sobre serviços de qualquer natureza), incidentes sobre a obra ou a prestação do serviço.

7.42. Proceder à retenção do Imposto sobre a Renda e Proventos de Qualquer Natureza – IR, com base na Instrução Normativa RFB n.º 1.234, de 11 de janeiro de 2012, e alterações (Decreto 4.603 do município de Montes Claros).

DA GARANTIA CONTRATUAL

7.43. Fica dispensada a exigência de garantia contratual, nos termos dos arts. 96 e 98 da Lei nº 14.133/2021, considerando que a presente concessão de uso é isenta de pagamento de aluguel e não envolve repasse financeiro à Administração, destinando-se exclusivamente à prestação de serviço de alimentação aos servidores e à população atendida no Prédio Sede da Nova Prefeitura. A dispensa da garantia revela-se adequada e proporcional, ante a inexistência de riscos financeiros significativos para a Administração, observando-se os princípios da eficiência, economicidade e razoabilidade, bem como as boas práticas de gestão contratual previstas na legislação vigente.

DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO

7.44. É competente para fiscalização do cumprimento do objeto deste Termo, a Secretaria Municipal de Administração, através do servidor Wesley Andrade Pereira, Gerente Administrativo, CPF 958.837.116-34, matrícula 32670.

7.45. Em caso de eventual irregularidade, inexecução ou desconformidade na execução da CONCESSÃO o agente fiscalizador dará ciência à CONCESSIONÁRIA, por escrito, para adoção das providências necessárias para sanar as falhas apontadas.

7.46. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui, nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do objeto, aí incluídas imperfeições de natureza técnica ou aquelas provenientes de vício redibitório, como tal definido pela lei civil.

7.47. O CONCEDENTE reserva-se o direito de rejeitar, no todo ou em parte, o objeto da CONCESSÃO, caso o mesmo afaste-se das especificações do Edital, seus anexos e da proposta da CONCESSIONÁRIA.

SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.48. A Contratada que der causa à inexecução total do contrato ou parcial que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo; deixar de entregar a documentação exigida para o certame; não manter a proposta, (salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado); não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta; ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTES CLAROS

licitação sem motivo justificado; apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato, ficará impedido de licitar e contratar com o município de Montes Claros/MG pelo prazo de até 3 (três) anos, bem como declarado inidôneo, sem prejuízo das multas previstas neste Termo de Referência e demais cominações legais.

7.49. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as sanções previstas na Lei nº. 14.133.

7.50. O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado à multa de mora, na forma prevista no convocatório.

7.51. O descumprimento das obrigações contratuais implicará a aplicação das penalidades previstas, observando-se os percentuais de multa estipulados na Lei Federal nº 14.133/2021 e no artigo 156 do Decreto Municipal nº 4.539/2023.

7.52. As sanções previstas, face à gravidade da infração, poderão ser aplicadas cumulativamente como prevista na Lei Federal nº. 14.133, após regular processo administrativo em que se garantirá a observância dos princípios do contraditório e da ampla defesa.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.1. Apresentar Atestado de capacidade técnica, **no momento da habilitação**, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante executou a prestação dos serviços com características semelhantes e compatíveis aos que serão prestados em conformidade com pelo menos 10% do Termo de Referência, ou seja, 120 refeições diárias, ficando sujeita à diligência/vistoria para confirmação pelo CONCEDENTE.

9. ESTIMATIVAS DE VALORES

9.1. No que se refere à estimativa de valores, destaca-se que não haverá custo para a Administração Municipal, tendo em vista que o objeto em questão consiste em cessão de uso de espaço público, modalidade na qual o concessionário (cessionário) será responsável pelo pagamento de um valor mensal a título de indenização pecuniária (aluguel) pelo uso da área concedida.

Dessa forma, além de não gerar despesa ao Município, o modelo adotado garante a contrapartida financeira do particular, contribuindo para a adequada utilização do espaço e para o atendimento do interesse público, sem comprometer o orçamento da Administração.

Ressalta-se que o valor do quilo da refeição servida no sistema self-service não deverá ultrapassar a média de R\$ 48,21 (quarenta e oito reais e vinte e um centavos), conforme estabelecido no Estudo Técnico Preliminar – ETP. Essa limitação visa assegurar que os preços praticados permaneçam compatíveis com a capacidade financeira dos servidores e em consonância com o objetivo da Administração de garantir acesso a alimentação de qualidade a valores acessíveis.

9.2. Esta contratação poderá ser reajustada na forma prescrita no §7º do artigo 25 e inciso V do artigo 92 da Lei Federal nº 14.133/21; e caput do artigo 136 do Decreto nº. 4.539/23 de 31 de março de 2023, do Município de Montes Claros.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTES CLAROS

9.3. Como critério de reajuste, deverá ser adotado o índice de correção monetária da Corregedoria Geral de Justiça do Estado de Minas Gerais – ICGJ, consoante artigo 92 V da Lei 14.133/21 e 136 e seguintes do Decreto Municipal 4.539/23.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 10.1. Considerando que a contratação não implicara a realização de despesa pública, não há que se falar em estimativa de valor da contratação.

Montes Claros, 19 de janeiro de 2026.

CELESTE LEITE FRÓES

Secretária Municipal de Administração