FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLANDIA

Termo de Referência 189/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
189/2026	154043-FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLANDIA	TIAGO DINIZ DOURADO	18/11/2026 16:04 (v 0.10)

Status

ASSINADO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos	1197/2026	23117.037205/2026-86

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo n° 23117.037205/2026-86)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de serviços contínuos de prestação de alimentos por meio de restaurante e lanchonete.

1.1.1. O objeto consiste na concessão administrativa onerosa de uso de espaço físico público, destinado à exploração comercial de restaurante e lanchonete, mediante o pagamento de remuneração mensal à Universidade, nos termos das tabelas abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	REMUNERAÇÃO MENSAL	REMUNERAÇÃO TOTAL
1	Espaço físico de 479m²	Código 19356 (Concessão Uso-Área /ImóvelPúblico)	Remuneração mensal pela concessão de uso de espaço físico público	12	R$ 14.130,00	R$ 169.560,00

1.1.2. Embora conste tabela com os valores da remuneração mensal da concessão de uso de espaço físico, o critério de julgamento da licitação será o de maior desconto incidente sobre a cesta de produtos, composta por itens de consumo frequente no ambiente acadêmico, visando assegurar maior vantajosidade e melhores condições de preços à comunidade universitária.

Item	Produto	Unidade de referência	Preço de referência
1	Refeição no sistema self-service	kg	R$ 59,32
2	Pão de queijo grande, sem recheio	unidade	R$ 4,03
3	Pão com manteiga	unidade	R$ 3,02
4	Salgado frito – mínimo 180 g	unidade	R$ 9,06

5	Café simples – 150 ml	unidade	R$ 2,01
6	Refrigerante – 350 ml	unidade	R$ 6,04
	Total da cesta		**R$ 83,48**

1.1.3. Os valores foram definidos com base na mediana dos preços obtidos por meio de pesquisa realizada em estabelecimentos comerciais localizados no interior e no entorno da Universidade, bem como no Portal de Compras do Governo Federal (Compras.gov.br). A pesquisa teve como objetivo refletir, tanto quanto possível, os preços praticados no mercado local, considerando as características e a localização da Universidade.

1.1.4. Critério de julgamento e aplicação do desconto

1.1.5. A seleção da proposta vencedora será realizada pelo critério de MAIOR DESCONTO, calculado sobre os preços de referência dos produtos relacionados na tabela da cesta de produtos.

1.1.6. Cada licitante deverá apresentar um único percentual de desconto, a ser aplicado de maneira uniforme a todos os produtos integrantes da cesta, vedada a diferenciação do percentual entre os itens.

1.1.7. O percentual de desconto apresentado na proposta deverá ser mantido durante toda a vigência contratual, sendo os preços de comercialização de cada produto definidos mediante sua aplicação sobre os respectivos valores de referência constantes da tabela. Em nenhuma hipótese, os preços praticados poderão exceder os valores de referência nela estabelecidos.

1.1.8. Será declarada vencedora a licitante que apresentar o maior percentual de desconto, desde que sua proposta atenda integralmente às demais exigências previstas no edital. Não será permitida a oferta ou aplicação de percentuais distintos para os produtos que compõem a cesta.

1.1.9. As demais disposições relativas à seleção do fornecedor e ao regime de execução estão detalhadas no item 9 – Forma e Critérios de Seleção do Fornecedor e Regime de Execução.

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

1.2. O serviço objeto desta contratação é caracterizado como **comum,** conforme o artigo 6º, inciso XIII da Lei nº 14.133/2021, devido aos padrões de desempenho e qualidade poderem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado e normas técnicas definidas.

Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.3. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que a disponibilização e a prestação de serviços de alimentação nas dependências da Universidade Federal de Uberlândia – UFU atendem a uma necessidade permanente e prolongada da comunidade universitária, sendo a demanda recorrente durante o funcionamento das atividades acadêmicas e administrativas da Universidade, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando a necessidade de assegurar a continuidade da prestação dos serviços de alimentação no Campus Santa Mônica e a manutenção das condições adequadas de atendimento aos seus usuários.

Prazo de vigência

1.4. O prazo de vigência da concessão é de **12 meses** contado da **data de assinatura do contrato, prorrogáveis por períodos sucessivos, mediante termo aditivo, por interesse da Administração**, prorrogável por até 10 anos, na forma do artigo 110 Lei n° 14.133, de 2021.

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação tem por finalidade viabilizar a concessão onerosa de uso de espaço físico localizado no Bloco 1L, Campus Santa Mônica, da Universidade Federal de Uberlândia – UFU, destinado à instalação e exploração comercial de restaurante e lanchonete, visando atender à demanda regular por serviços de alimentação da comunidade universitária e dos demais usuários que frequentam o campus.

2.2. A necessidade decorre da permanência diária de estudantes, docentes, técnicos-administrativos, colaboradores terceirizados, pesquisadores, visitantes e demais usuários nas dependências da Universidade, em razão do desenvolvimento de atividades acadêmicas, administrativas, de pesquisa e de extensão, o que demanda a disponibilização de alternativas adequadas de alimentação durante os períodos de permanência no campus.

2.3. A disponibilização de restaurante e lanchonete no espaço destinado à concessão contribui para o bem-estar, o conforto e a qualidade de vida da comunidade universitária, além de favorecer condições adequadas de permanência no ambiente acadêmico e administrativo. Trata-se de necessidade recorrente, relacionada ao funcionamento regular da Universidade, não se caracterizando como demanda eventual ou vinculada à realização de eventos específicos.

2.4. A solução por meio de concessão onerosa de uso mostra-se adequada às necessidades institucionais, uma vez que permite à Administração disponibilizar o serviço de alimentação sem assumir diretamente os custos operacionais, trabalhistas e de manutenção decorrentes da atividade comercial. Caberá à concessionária a responsabilidade pela operação do estabelecimento, aquisição de equipamentos, mobiliário e insumos, contratação e gestão de pessoal, manutenção das instalações e demais encargos necessários à execução da atividade, observadas as condições estabelecidas pela Universidade.

2.5. O modelo também possibilita maior flexibilidade operacional e diversidade na oferta de produtos, favorecendo o atendimento das diferentes necessidades dos usuários e reduzindo os custos administrativos e operacionais que decorreriam da execução direta da atividade pela Universidade.

2.6. Além disso, a contratação deverá buscar conciliar a exploração econômica do espaço público com o interesse da comunidade universitária, especialmente mediante a adoção de mecanismos que favoreçam a modicidade dos preços praticados. Nesse sentido, a utilização de cesta de produtos previamente definida pela Administração, com aplicação de percentual de desconto ofertado pela licitante, constitui mecanismo destinado a contribuir para a manutenção de preços mais acessíveis aos usuários, sem afastar a sustentabilidade econômica da atividade.

2.7. A medida mostra-se também compatível com as políticas institucionais relacionadas à permanência e ao bem-estar estudantil. Embora a Universidade disponha do Restaurante Universitário, destinado à oferta de alimentação subsidiada aos estudantes, a instalação de restaurante e lanchonete no Bloco 1L constitui serviço complementar, ampliando as alternativas de alimentação disponíveis à comunidade universitária e atendendo usuários e horários que podem não ser plenamente contemplados pelo RU.

2.8. Dessa forma, a contratação busca assegurar a adequada utilização do espaço público, promover a oferta regular e diversificada de serviços de alimentação, proporcionar maior comodidade aos usuários e, simultaneamente, preservar o interesse público mediante condições que favoreçam a acessibilidade dos preços e a sustentabilidade da exploração comercial.

2.9. Por fim, a concessão onerosa permite que a Universidade transfira à concessionária os encargos inerentes à exploração da atividade e, ao mesmo tempo, possibilita a geração de receita patrimonial para a Administração, estabelecendo equilíbrio entre a utilização econômica do patrimônio público e o atendimento de uma necessidade da comunidade universitária.

2.10. No presente caso, em atenção ao art. 6º, XXIII, "j", c/c art. 18, caput, da Lei nº 14.133, de 2021, não há que se falar em declaração do setor competente acerca da previsão dos recursos orçamentários necessários para fazer face às despesas decorrentes da futura contratação, com a indicação da respectiva rubrica. Por se tratar de contrato de receita, ou seja, que gera valores a serem pagos pelo contratado à Administração, não haverá dispêndio de recursos financeiros pela UFU.

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

3.1. A solução consiste na concessão onerosa de uso de espaço físico localizado no Bloco 1L do Campus Santa Mônica da Universidade Federal de Uberlândia – UFU, com área aproximada de 479,00 m², destinado à instalação e exploração comercial de restaurante e lanchonete, mediante procedimento licitatório e observância das condições estabelecidas no edital, neste Termo de Referência e no instrumento contratual.

3.2. A solução compreende todas as etapas necessárias ao funcionamento do estabelecimento durante a vigência contratual, desde a disponibilização e preparação do espaço até a operação, manutenção, conservação, fiscalização e posterior encerramento da concessão, de modo a assegurar a adequada utilização do espaço público, a continuidade da oferta de alimentação e o atendimento às necessidades da comunidade universitária.

3.3. A seleção da concessionária será realizada mediante critério de maior desconto incidente sobre a Cesta de Produtos/Lanches Econômicos, composta pelos itens e respectivos valores de referência definidos no instrumento convocatório. O percentual de desconto ofertado pela licitante vencedora será aplicado aos preços dos produtos integrantes da cesta e, de forma correspondente, ao valor mensal da concessão onerosa, observados os limites e as condições estabelecidos neste T.R, no edital e no contrato. Essa sistemática busca estabelecer uma relação entre a redução dos preços dos produtos disponibilizados aos usuários e a remuneração devida pela concessionária à Universidade, conciliando a acessibilidade econômica dos serviços de alimentação com a sustentabilidade econômica da exploração comercial do espaço.

3.4. Na etapa de implantação, caberá à concessionária, às suas expensas e mediante prévia autorização da Administração, quando necessária, realizar as adequações, instalações e adaptações indispensáveis ao funcionamento do restaurante e da lanchonete, bem como disponibilizar os equipamentos, utensílios, mobiliário, materiais e insumos necessários à execução das atividades, observadas as características e condições do espaço concedido e as normas técnicas, sanitárias, de segurança, acessibilidade e demais regulamentações aplicáveis.

3.5. As reformas, alterações de layout e modificações na estrutura física do estabelecimento que impliquem alterações substanciais deverão ser previamente submetidas à apreciação da Administração e somente poderão ser executadas mediante sua expressa autorização, observadas as normas técnicas e legais aplicáveis.

3.6. Durante a fase de operação, a concessionária será responsável pela exploração integral do estabelecimento, incluindo o preparo, a manipulação, a comercialização e o fornecimento de alimentos, bebidas e demais produtos autorizados, bem como pela contratação, gestão e capacitação da mão de obra necessária ao funcionamento do estabelecimento. Deverá assegurar atendimento adequado aos usuários, observando os horários mínimos de funcionamento estabelecidos no contrato e mantendo o estabelecimento em condições adequadas de higiene, organização, acessibilidade, conforto e segurança.

3.6.1. A preparação, a manipulação, a comercialização e o fornecimento de alimentos deverão incluir opções saudáveis, diversificadas e nutricionalmente adequadas, contemplando, sempre que possível, pessoas com restrições alimentares ou necessidades específicas, tais como intolerâncias, alergias alimentares e outras condições que demandem cuidados especiais na alimentação.

3.6.2. A concessionária deverá disponibilizar informações claras e acessíveis sobre a composição dos alimentos, os ingredientes utilizados e a presença de possíveis alergênicos, de modo a orientar os consumidores na escolha dos produtos, observadas as normas sanitárias e a legislação vigente.

3.7. A concessionária será responsável pela aquisição dos gêneros alimentícios, insumos, equipamentos, utensílios e demais materiais necessários à execução das atividades, bem como pela limpeza, higienização, conservação e manutenção das instalações internas, equipamentos e demais elementos sob sua responsabilidade. Deverá, ainda, providenciar e manter válidos os alvarás, licenças, autorizações e demais documentos exigidos pelos órgãos competentes, permanecendo responsável pelo cumprimento das normas sanitárias, ambientais, trabalhistas, de segurança alimentar, prevenção e combate a incêndio e demais disposições aplicáveis à atividade.

3.8. A guarda e a segurança dos equipamentos e utensílios utilizados na lanchonete são de responsabilidade exclusiva da Concessionária, não cabendo à Concedente qualquer obrigação de ressarcimento por eventuais furtos, extravios ou danos. Embora a Universidade disponha de serviço de vigilância destinado à proteção de suas

instalações e à segurança institucional, compete à Concessionária zelar pelos bens sob sua responsabilidade, controlar o acesso e a permanência de pessoas estranhas ao seu quadro de funcionários nas áreas de uso restrito do estabelecimento e comunicar imediatamente à Administração qualquer ocorrência ou situação anormal de que tenha conhecimento.

3.9. A solução contempla mecanismos destinados a assegurar a acessibilidade econômica dos serviços aos usuários, mediante a disponibilização da Cesta de Produtos/Lanches Econômicos com os descontos decorrentes da proposta vencedora, conforme as condições, especificações e preços estabelecidos neste T.R, no instrumento convocatório e no contrato. A sistemática adotada deverá buscar o equilíbrio entre a oferta de produtos a preços acessíveis, a qualidade dos alimentos e a sustentabilidade econômica da exploração comercial do espaço.

3.10. Durante toda a execução contratual, a Universidade Federal de Uberlândia realizará o acompanhamento e a fiscalização da concessão, por meio dos servidores formalmente designados, verificando, entre outros aspectos, o funcionamento do estabelecimento, a qualidade e a disponibilidade dos produtos, o cumprimento dos preços pactuados, a aplicação do desconto ofertado, a oferta da Cesta de Produtos/Lanches Econômicos, as condições de higiene e conservação, o atendimento aos usuários, a manutenção do espaço e o cumprimento das demais obrigações contratuais. As verificações poderão ser registradas por meio de instrumentos próprios de acompanhamento e do Índice de Medição de Resultado – IMR, quando aplicável.

3.11. A fiscalização deverá verificar também a correta aplicação do percentual de desconto estabelecido na proposta vencedora, tanto nos preços dos produtos integrantes da Cesta de Produtos/Lanches Econômicos quanto no valor mensal da concessão, conforme a sistemática definida no edital e no contrato, sem prejuízo das demais regras de atualização, reajuste ou revisão contratual eventualmente previstas.

3.12. Integram também o ciclo de vida da solução as atividades de manutenção preventiva e corretiva, controle sanitário, limpeza periódica de caixas d'água e caixas de gordura, dedetização e desinsetização, gerenciamento adequado dos resíduos e demais procedimentos necessários à conservação e ao regular funcionamento do estabelecimento. A concessionária deverá adotar medidas de uso racional de água e energia elétrica e realizar a destinação ambientalmente adequada dos resíduos produzidos pela atividade, inclusive do óleo de cozinha usado, quando houver.

3.13. A execução da concessão deverá considerar as características sazonais da demanda decorrentes do calendário acadêmico da Universidade, bem como situações excepcionais que possam afetar o funcionamento do Campus e o fluxo de usuários, tais como períodos de férias acadêmicas, paralisações, greves, situações de emergência em saúde pública ou outras ocorrências que impactem significativamente a exploração da atividade. Nessas hipóteses, serão observadas as condições e os mecanismos previstos no edital e no contrato, inclusive aqueles relacionados à continuidade, redução ou eventual suspensão da operação, quando cabíveis.

3.14. Ao término da vigência contratual, ou em caso de encerramento antecipado nas hipóteses legal e contratualmente previstas, a concessionária deverá promover a desocupação do espaço e sua devolução à Universidade nas condições estabelecidas no instrumento contratual, observadas as responsabilidades quanto à retirada de bens, equipamentos e instalações de sua propriedade, bem como quanto à recuperação de eventuais danos decorrentes da exploração da atividade. As benfeitorias, instalações e demais elementos incorporados ao imóvel serão tratados conforme as condições estabelecidas no contrato e a legislação aplicável.

3.15. Dessa forma, a solução considera de maneira integrada todo o ciclo de vida da concessão, abrangendo a implantação, a operação, o fornecimento de alimentos e bebidas, a manutenção, a conservação, a fiscalização, o gerenciamento dos impactos decorrentes da atividade e o encerramento da exploração. A modelagem adotada, mediante maior desconto sobre a Cesta de Produtos/Lanches Econômicos, com repercussão do percentual ofertado no valor da concessão, busca conciliar a adequada exploração econômica do espaço público com a oferta de alimentação em condições acessíveis à comunidade universitária, assegurando, durante toda a vigência contratual, a continuidade e a qualidade dos serviços e a preservação do patrimônio da Universidade Federal de Uberlândia.

3.16. Do Encaminhamento e da Aprovação dos Projetos

3.16.1. Após a homologação do resultado da licitação, a concessionária deverá encaminhar à Prefeitura Universitária os projetos referentes às obras e reformas necessárias à adequação da área destinada à exploração comercial, quando aplicável.

3.16.2. Os projetos necessários à execução de obras ou reformas, incluindo os de adequação de layout e os projetos hidráulicos e elétricos, deverão ser submetidos previamente à Prefeitura Universitária, acompanhados da correspondência conforme modelo constante do Anexo II, para análise e autorização. Nenhuma intervenção poderá ser iniciada sem a devida aprovação da Administração.

3.16.3. Após a análise e a aprovação dos projetos, a Diretoria de Obras emitirá a respectiva Liberação para Execução de Obras, autorizando o início das intervenções.

3.16.4. Após a liberação para o início das obras, a concessionária deverá informar formalmente à Diretoria de Obras o nome do responsável técnico pela execução dos serviços, quando exigível, bem como apresentar a relação das pessoas que trabalharão no espaço físico da lanchonete durante o período das intervenções.

3.16.5. Concluídas as obras ou reformas, a concessionária deverá solicitar à Prefeitura Universitária a realização de vistoria final para verificar a conformidade dos serviços executados com os projetos aprovados e as demais exigências aplicáveis.

3.16.6. Após a realização da vistoria final e a aprovação das obras, será emitida a Ordem de Início das Atividades Comerciais, condicionando-se o início da operação ao cumprimento das demais exigências previstas no edital, no contrato e na legislação aplicável.

3.17. Das obras, benfeitorias e melhorias

3.17.1. As obras, benfeitorias, adaptações e melhorias realizadas pela Concessionária no espaço público objeto da concessão, destinadas à instalação, adequação ou exploração do restaurante/lanchonete, deverão ser previamente submetidas à aprovação expressa da Concedente e serão custeadas integralmente pela Concessionária, por sua conta e risco, observadas as normas técnicas, de acessibilidade, segurança, sanitárias e demais disposições legais aplicáveis. As intervenções que se incorporarem permanentemente ao imóvel permanecerão nele ao término da concessão, sem direito a indenização, ressarcimento, retenção ou abatimento do preço público devido, ressalvada a existência de previsão contratual expressa em sentido contrário, formalizada previamente pela Administração. A autorização para execução de obras ou melhorias não implicará, por si só, direito à compensação financeira ou à redução do preço público. Eventual compensação somente poderá ocorrer em caráter excepcional, mediante justificativa de interesse público, análise jurídica e econômico-financeira e autorização formal da autoridade competente, com definição prévia das condições e dos limites aplicáveis.

3.17.2. Tabela de exemplos de obras, benfeitorias e melhorias:

Tipo de intervenção	Exemplos aplicáveis à lanchonete	Responsabilidade e tratamento
Adequações de layout	Reorganização do balcão de atendimento, instalação de divisórias e adequação do fluxo de atendimento.	Custeio pela concessionária, com autorização prévia da Administração.
Instalações elétricas	Adequação de tomadas, circuitos, pontos de energia e instalação de equipamentos para preparo e conservação de alimentos.	Custeio pela concessionária, mediante aprovação dos projetos e observância das normas técnicas.
Instalações hidráulicas	Instalação ou adequação de pontos de água, pias, torneiras, tubulações e sistemas de escoamento.	Custeio pela concessionária, com aprovação prévia e execução conforme as normas aplicáveis.
Adequações sanitárias	Instalação de revestimentos laváveis, adequação de superfícies e melhorias necessárias à higiene e à manipulação de alimentos.	Custeio pela concessionária, sem abatimento automático do preço público.
Melhorias estruturais	Intervenções em paredes, pisos, revestimentos, bancadas fixas e outros elementos incorporados permanentemente ao imóvel.	Exigem autorização expressa e prévia; as melhorias incorporadas permanecem no imóvel, sem indenização, ressalvada previsão contratual específica.
Equipamentos e mobiliário removíveis	Geladeiras, freezers, fogões, mesas, cadeiras, prateleiras e equipamentos de preparo de alimentos adquiridos pela concessionária.	Custeio pela concessionária. Os bens removíveis poderão ser retirados ao término da concessão, desde que isso não cause danos ao imóvel e sejam observadas as obrigações contratuais.
Reformas	Intervenções não previstas originalmente,	A responsabilidade pelos custos deverá ser analisada caso a caso. Eventual compensação

extraordinárias determinadas pela UFU	solicitadas pela Administração para atender a uma necessidade institucional superveniente.	dependerá de justificativa, autorização e formalização prévias, quando juridicamente cabível.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

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

4.1.1. promover a segregação, o acondicionamento e a destinação ambientalmente adequada dos resíduos sólidos gerados na exploração do restaurante/lanchonete, observando a legislação vigente e as normas municipais aplicáveis à coleta e à destinação de resíduos;

4.1.2. O recolhimento dos resíduos sólidos gerados na exploração do restaurante/lanchonete deverá ser de responsabilidade da concessionária, que deverá realizar a segregação dos resíduos na origem, separando os materiais recicláveis dos resíduos orgânicos e rejeitos, bem como providenciar o acondicionamento adequado em recipientes próprios, identificados e mantidos em condições de higiene e conservação. A concessionária deverá, ainda, responsabilizar-se pela coleta, pelo transporte e pela destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados, inclusive dos materiais recicláveis, observando a legislação ambiental vigente e as normas municipais aplicáveis, de modo a evitar o descarte irregular e minimizar os impactos ambientais decorrentes da atividade;

4.1.3. adotar medidas para o uso racional da água e da energia elétrica, buscando prevenir desperdícios e promover a eficiência no consumo dos recursos naturais;

4.1.4. realizar o armazenamento, acondicionamento e descarte ambientalmente adequado do óleo de cozinha usado, quando houver, mediante destinação a empresa, entidade ou programa de coleta devidamente autorizado;

4.1.5. manter as instalações, equipamentos e áreas utilizadas na exploração do restaurante/lanchonete em condições adequadas de limpeza, higiene, conservação e funcionamento, de modo a prevenir a proliferação de vetores e minimizar riscos à saúde pública;

4.1.6. adotar, sempre que aplicável, medidas para reduzir a geração de resíduos, inclusive mediante uso racional de materiais e insumos, priorizando práticas que contribuam para a prevenção, redução, reutilização e reciclagem dos resíduos gerados;

4.1.7. cumprir as normas e exigências ambientais, sanitárias e de saúde pública aplicáveis à atividade, inclusive aquelas relacionadas ao gerenciamento e à destinação dos resíduos decorrentes da exploração do estabelecimento.

4.1.8. A concessionária deverá observar, durante toda a execução da concessão, as medidas de prevenção, controle e mitigação dos impactos ambientais decorrentes da atividade, considerando, especialmente, a geração de resíduos sólidos e orgânicos, o consumo de água e energia elétrica e a utilização de óleo de cozinha.

4.1.9. Considerando a natureza e as características da contratação, não são previstos impactos ambientais significativos, desde que sejam observadas as medidas de controle e mitigação estabelecidas neste Termo de Referência, no edital, no contrato e na legislação pertinente.

Indicação de marcas ou modelos

4.2. Não se aplica à presente contratação a indicação de marcas ou modelos, uma vez que o objeto consiste na concessão onerosa de uso de espaço físico para exploração de restaurante/lanchonete, não havendo aquisição direta de bens pela Administração.

4.3. Caberá à concessionária, por sua conta e risco, disponibilizar os equipamentos, utensílios, mobiliários, materiais e demais recursos necessários à execução do objeto, observados os requisitos de qualidade, segurança, higiene, funcionalidade e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência, no edital e na legislação aplicável.

4.4. A não indicação de marcas ou modelos visa, ainda, evitar restrições indevidas à competitividade, permitindo a utilização de diferentes soluções disponíveis no mercado, desde que atendidos os requisitos estabelecidos pela Administração.

Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço

4.5. Não se aplica. A contratação não estabelece a utilização obrigatória de marca ou produto específico para a execução do serviço, cabendo à concessionária selecionar os produtos, insumos, equipamentos e demais materiais necessários à exploração do restaurante/lanchonete, desde que atendidos os requisitos de qualidade, segurança, higiene e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência, no edital e na legislação aplicável.

Da exigência de carta de solidariedade

4.6. Não se aplica, pois a contratação consiste na concessão onerosa de uso de espaço físico para exploração de restaurante/lanchonete, não envolvendo a aquisição de bens ou a necessidade de representação ou autorização de fabricante. Dessa forma, não há justificativa para a exigência de carta de solidariedade de fabricante ou fornecedor para a execução do objeto.

Subcontratação

4.7. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.7.1. A exploração do restaurante/lanchonete constitui atividade principal da concessão e deve ser realizada diretamente pela concessionária, que será integralmente responsável pela execução do objeto, pelo cumprimento das obrigações contratuais e pela qualidade dos serviços prestados.

4.7.2. A vedação busca assegurar o vínculo direto entre a concessionária e a Administração, bem como facilitar a fiscalização e o acompanhamento da execução contratual.

Garantia da contratação

4.8. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, considerando as características e os riscos do objeto, bem como a natureza onerosa da concessão, na qual a concessionária realizará os investimentos e assumirá os custos e riscos decorrentes da exploração da atividade.

4.9. A medida mostra-se adequada e proporcional às características da contratação, considerando que os riscos envolvidos são compatíveis com a natureza do objeto e que a Administração dispõe de mecanismos contratuais e legais para assegurar o cumprimento das obrigações assumidas pela concessionária.

Vistoria

4.10. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das **08** horas às **16** horas.

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

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

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

4.14. Antes de apresentar sua proposta, a licitante deverá analisar todos os documentos do edital, sendo recomendada a visita e vistoria ao local de concessão, executando todos os levantamentos necessários a implantação da lanchonete, de modo a não alegar nenhum desconhecimento das condições da área.

4.15. A realização da vistoria será limitada a um interessado por vez.

4.16. O agendamento deverá ser feito em até 3 (três) dias úteis anteriores a data prevista para a vistoria.

4.17. O Termo de Vistoria Prévia será emitido abrangendo o(s) respectivo(s) campus e/ou imóvel(is) que a licitante efetivamente vistoriou, não podendo a empresa alegar desconhecimento das condições locais de unidades ou municípios não visitados para fins de posteriores revisões de preços.

4.18. O agendamento prévio poderá ser realizado pelo telefone 34 3291-8902 ou pelo e-mail espacofisico@prefe.ufu.br.

4.19. Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

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

Instalação de escritório

4.21. Não será exigida a instalação de escritório pela concessionária nas dependências do restaurante/lanchonete, considerando que a natureza do objeto não demanda a manutenção de estrutura administrativa específica no local para a adequada execução dos serviços.

4.22. A concessionária deverá, contudo, disponibilizar os meios necessários para sua gestão e para a comunicação com a Administração, bem como manter no estabelecimento os responsáveis e recursos necessários ao adequado funcionamento e à fiscalização da concessão.

Margem de Preferência

4.23. Não se aplica. A presente contratação tem por objeto a concessão onerosa de uso de espaço físico para exploração de restaurante/lanchonete, não se caracterizando como aquisição de bens ou contratação de serviços sujeitos à aplicação de margem de preferência.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: A partir da emissão da ordem de serviço.

5.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho:

5.1.2.1. A execução do objeto compreende a exploração e operação integral do restaurante/lanchonete pela concessionária, observadas as condições estabelecidas no edital, no Termo de Referência, no contrato e na legislação aplicável.

5.1.2.2. As principais rotinas e procedimentos compreendem:

a) abertura e preparação do estabelecimento: organização das instalações, equipamentos, utensílios e insumos necessários ao início das atividades;

b) preparo, manipulação e comercialização de alimentos e bebidas: realização das atividades de acordo com as normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis;

c) atendimento aos usuários: funcionamento do estabelecimento nos horários definidos no contrato, com a disponibilização dos produtos previstos, a divulgação dos preços e a prestação de atendimento adequado ao público. Deverá ser disponibilizado e afixado, em local visível e de fácil acesso aos usuários, quadro de preços dos alimentos comercializados, especialmente daqueles integrantes da tabela de cesta de produtos mínimos a serem oferecidos, constante deste Termo de Referência (T.R.).

d) limpeza e higienização: limpeza contínua das áreas de atendimento, preparo, armazenamento, equipamentos, utensílios e demais espaços utilizados, conforme a necessidade e as normas sanitárias;

e) gestão de resíduos: segregação, acondicionamento e destinação adequada dos resíduos gerados na atividade, incluindo o armazenamento e a destinação adequada do óleo de cozinha usado, quando houver;

f) manutenção e conservação: realização das manutenções preventivas e corretivas de responsabilidade da concessionária, mantendo as instalações e equipamentos em condições adequadas de funcionamento;

g) controle de produtos e insumos: aquisição, recebimento, armazenamento e controle dos produtos utilizados na atividade, observadas as condições de qualidade, validade, conservação e procedência;

h) controle de preços e produtos: manutenção dos preços e das condições estabelecidas para a Cesta de Produtos, conforme as regras previstas no contrato;

i) gestão da equipe: disponibilização de empregados em quantidade compatível com a demanda e com o horário de funcionamento, devidamente identificados e capacitados;

j) encerramento das atividades: organização e higienização do estabelecimento ao término de cada período de funcionamento, com adoção das medidas necessárias à segurança e conservação do espaço.

5.1.2.3. As atividades serão executadas de forma contínua durante a vigência contratual, observados os horários mínimos de funcionamento estabelecidos no instrumento contratual, as condições do calendário acadêmico e as demais situações excepcionais previstas no contrato.

5.1.2.4. A concessionária deverá utilizar equipamentos, utensílios, sistemas e tecnologias compatíveis com a atividade e suficientes para assegurar a adequada execução do objeto, não sendo exigida tecnologia ou sistema específico, salvo quando expressamente previsto no edital ou no contrato.

5.1.2.5. A fiscalização será realizada pela Administração de forma contínua e, para fins de registro e avaliação, mensalmente, mediante formulário próprio de fiscalização e aplicação do Índice de Medição de Resultado – IMR, quando cabível.

5.1.3. Cesta de Produtos

5.1.3.1. A Concessionária deverá disponibilizar, durante toda a vigência contratual, os produtos integrantes da Cesta de Produtos, observando os preços de referência e o percentual de desconto estabelecido na proposta vencedora.

5.1.3.2. A Cesta de Produtos será composta pelos seguintes itens:

Item	Produto	Unidade de referência	Preço de referência
1	Refeição no sistema self-service	kg	R$ 59,32
2	Pão de queijo grande, sem recheio	unidade	R$ 4,03
3	Pão com manteiga	unidade	R$ 3,02
4	Salgado frito – mínimo 180 g	unidade	R$ 9,06
5	Café simples – 150 ml	unidade	R$ 2,01
6	Refrigerante – 350 ml	unidade	R$ 6,04

	Total da cesta		**R$ 83,48**

5.1.3.3. O percentual de desconto ofertado pela licitante será aplicado aos preços de referência dos produtos integrantes da Cesta de Produtos, constituindo o percentual contratado para fins de comercialização desses itens durante a execução contratual.

5.1.3.4. Os preços dos produtos da Cesta de Produtos deverão permanecer compatíveis com o percentual de desconto contratado, observadas as regras de reajuste e atualização previstas neste Termo de Referência e no contrato.

5.1.3.5. Deverá ser mantido, em local visível, um cardápio contendo os valores dos produtos, especialmente daqueles que integram a cesta de produtos em referência.

5.1.3.6. Embora a cesta contemple os produtos mínimos a serem oferecidos pela concessionária, ela será utilizada como referência para a formulação dos lances na licitação, não impedindo a comercialização de outros produtos além daqueles nela relacionados. Pelo contrário, recomenda-se que a concessionária mantenha uma variedade diversificada de produtos, de modo a atender melhor às necessidades e preferências do público usuário, desde que sejam praticados preços justos e compatíveis com os valores de mercado, e que os preços e as informações sobre os produtos sejam disponibilizados de forma clara, ostensiva e acessível aos consumidores, por meio de cardápio (menu) e de outros meios de informação, em conformidade com as disposições do Código de Defesa do Consumidor.

5.1.4. Percentual de desconto e remuneração da concessão

5.1.4.1. O percentual de desconto ofertado sobre a Cesta de Produtos será utilizado também para definir o desconto incidente sobre a remuneração mensal da concessão, limitado a 30% (trinta por cento).

5.1.4.2. O desconto sobre a remuneração mensal será aplicado na mesma proporção do percentual de desconto ofertado sobre a Cesta de Produtos, observado o limite máximo estabelecido.

5.1.4.3. Para fins de aplicação do desconto, considera-se como valor de referência da remuneração mensal da concessão o montante de R$ 14.130,00 (quatorze mil cento e trinta reais).

5.1.4.4. Assim, a remuneração mensal poderá ser reduzida em até 30% (trinta por cento), resultando em valor mínimo de R$ 9.891,00 (nove mil oitocentos e noventa e um reais).

5.1.4.5. Desse modo, caso a licitante apresente proposta com desconto de 20% (vinte por cento) sobre a cesta de produtos, fará jus a desconto de 20% (vinte por cento) sobre o valor da remuneração mensal da concessão. Caso apresente desconto de 30% (trinta por cento) ou superior, fará jus ao desconto máximo de 30% (trinta por cento) sobre o valor da remuneração mensal da concessão.

5.1.4.6. O percentual de desconto ofertado deverá ser mantido durante a execução contratual, observadas as hipóteses de reajuste, revisão e reequilíbrio econômico-financeiro previstas neste Termo de Referência e no contrato.

5.1.5. Cronograma de realização dos serviços:

5.1.5.1. A execução do objeto observará as seguintes etapas:

Etapa	Período
Formalização do contrato e disponibilização do espaço	Conforme cronograma da Administração
Preparação e organização do estabelecimento, incluindo instalação de equipamentos, mobiliário e utensílios	Após a disponibilização do espaço e antes do início da operação
Obtenção das licenças e autorizações necessárias	Antes do início da operação

Início da operação do restaurante/lanchonete	Após a conclusão das etapas preparatórias e das autorizações necessárias
Operação e atendimento aos usuários	Durante toda a vigência do contrato, conforme os horários estabelecidos
Limpeza, manutenção, controle de insumos e gerenciamento de resíduos	De forma contínua, conforme a necessidade e as normas aplicáveis
Fiscalização e avaliação da execução	De forma contínua, com registros periódicos e avaliação mensal
Encerramento e devolução do espaço	Ao término ou encerramento do contrato, conforme as condições estabelecidas

5.1.6. Etapas

I – Preparação: após a assinatura do contrato e a disponibilização do espaço, a concessionária realizará a organização do estabelecimento, instalação de equipamentos e demais providências necessárias ao início da operação.

II – Início da operação: concluídas as providências preparatórias e obtidas as autorizações necessárias, será iniciada a operação do restaurante/lanchonete.

III – Execução contínua: compreende o preparo e comercialização de alimentos e bebidas, atendimento aos usuários, limpeza, manutenção, controle de produtos e insumos e gerenciamento de resíduos, durante toda a vigência contratual.

IV – Fiscalização: a Administração realizará o acompanhamento da execução do objeto, inclusive por meio de fiscalização e avaliação mensal.

V – Encerramento: ao término ou encerramento do contrato, a concessionária deverá realizar a desocupação e devolução do espaço nas condições estabelecidas contratualmente.

Local e horário da exploração comercial da atividade

5.2. Exploração comercial da atividade será prestada no seguinte endereço: Avenida João Naves de Ávila, nº 2121, Bloco 1L, da Universidade Federal de Uberlândia (UFU), em Uberlândia/MG;

5.3. A exploração comercial da atividade será prestada no seguinte horário: 7h às 22h, nos dias úteis, e das 7h às 14h aos sábados, ressalvadas situações excepcionais autorizadas pela Prefeitura Universitária, especialmente em períodos de concursos públicos, processos seletivos, manutenções institucionais ou paralisações.

Rotinas a serem cumpridas

5.3.1. A execução contratual observará as rotinas abaixo:

5.3.1.1. Preparação diária do estabelecimento, dos equipamentos, utensílios, insumos e produtos necessários ao funcionamento;

5.3.1.2. Preparo, armazenamento e comercialização de alimentos e bebidas, observadas as normas sanitárias, de higiene e de segurança alimentar;

5.3.1.3. Atendimento aos usuários durante o horário de funcionamento estabelecido, com disponibilização dos produtos e preços definidos contratualmente;

5.3.1.4. Manutenção da limpeza, organização e condições adequadas de higiene do estabelecimento, equipamentos, mobiliário e utensílios, incluindo serviços de desinsetização e desratização e limpeza da caixa de gordura;

5.3.1.5. Controle de estoque, validade, conservação e qualidade dos produtos e insumos utilizados na operação;

5.3.1.6. Segregação, acondicionamento e destinação adequada dos resíduos, incluindo o armazenamento e descarte ambientalmente adequado do óleo de cozinha usado;

5.3.1.7. Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, mobiliário e demais bens utilizados na exploração do estabelecimento;

5.3.1.8. Disponibilização e identificação dos empregados responsáveis pelo atendimento e pela operação do estabelecimento, observadas as normas trabalhistas e de segurança;

5.3.1.9. Cumprimento dos horários de funcionamento, do calendário institucional e das demais condições estabelecidas no contrato;

5.3.1.10. Atendimento às solicitações da fiscalização e correção das irregularidades eventualmente identificadas durante a execução contratual.

Materiais a serem disponibilizados

5.4. Para a perfeita execução do objeto, a Concessionária deverá disponibilizar às suas expensas, todos os os materiais, equipamentos, ferramentas, utensílios, mobiliário, insumos e demais recursos necessários à operação do restaurante/lanchonete, em qualidade compatível com a demanda e com as exigências legais e contratuais, promovendo sua manutenção ou substituição sempre que necessário:

5.4.1. Equipamentos e utensílios necessários ao preparo, conservação, armazenamento e comercialização dos alimentos e bebidas;

5.4.2. Mobiliário, materiais e demais recursos necessários ao atendimento dos usuários e ao adequado funcionamento do estabelecimento; e

5.4.3. Insumos, produtos de limpeza, materiais de consumo e demais itens necessários à operação, higiene, conservação e manutenção do estabelecimento.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.5. A demanda do órgão tem como base as características do público usuário do Campus Santa Mônica e a natureza comercial e complementar do restaurante/lanchonete, considerando especialmente:

5.5.1. Atendimento a estudantes, docentes, técnicos administrativos, trabalhadores terceirizados, visitantes e demais usuários da Universidade;

5.5.2. Funcionamento mínimo previsto das 7h às 22h nos dias úteis e das 7h às 14h aos sábados, ressalvadas as situações excepcionais autorizadas pela Administração; e

5.5.3. Necessidade de dimensionamento da estrutura, equipe, equipamentos, insumos e estoque de acordo com a demanda estimada e com a capacidade de atendimento do estabelecimento, considerando a sazonalidade decorrente do calendário acadêmico e os períodos de férias.

5.5.4. Para fins de elaboração da proposta e dimensionamento da operação, deverão ser consideradas as características e o perfil do público potencialmente usuário do estabelecimento, sem garantia de demanda ou consumo mínimo.

Público	**Quantitativo estimado**
Discentes de graduação	11.298
Discentes de pós-graduação	3.160
Servidores técnico-administrativos e docentes	2.153
Servidores em PGD – presencial	52
Servidores em PGD – integral	33
Servidores em PGD – parcial	495
Terceirizados	756

5.6. Calendário acadêmico e variação da demanda

5.6.1. A Universidade Federal de Uberlândia (UFU) adota dois calendários institucionais distintos: o calendário administrativo e o calendário acadêmico. Para fins de definição das condições de funcionamento da unidade de alimentação objeto desta contratação, será considerado como referência o calendário acadêmico da Universidade, uma vez que este representa a dinâmica de circulação e permanência dos discentes no ambiente universitário, principal público usuário do serviço.

5.6.2. Nos feriados previstos no calendário acadêmico ou nas datas em que não houver atividades acadêmicas presenciais nem expediente administrativo, e desde que o campus permaneça fechado, a concessionária não estará obrigada a manter o estabelecimento em funcionamento, não sendo exigida a abertura da unidade nesses períodos. Nessas situações, será concedido desconto proporcional na remuneração mensal da concessão, correspondente aos dias em que o campus permanecer fechado.

5.6.3. Durante os períodos de férias acadêmicas, caracterizados pela redução significativa do fluxo de estudantes e demais usuários do Campus, será concedido, mediante análise e autorização da Administração, desconto de 80% (oitenta por cento) sobre o valor da remuneração pela concessão de uso do espaço, proporcionalmente à quantidade de dias efetivamente compreendidos no período de férias dentro de cada mês de referência.

5.6.4. Dessa forma, para os dias correspondentes ao período de férias acadêmicas, a concessionária será responsável pelo pagamento de 20% (vinte por cento) do valor diário da contraprestação, enquanto, nos demais dias do mês, será devido o valor integral da contraprestação. Permanecerão vigentes, durante todo o período, as demais obrigações e condições estabelecidas no instrumento contratual.

5.6.5. Outras situações excepcionais que possam impactar significativamente o funcionamento da unidade, a circulação de usuários ou a viabilidade econômica da exploração do espaço poderão ser analisadas pela Administração, mediante avaliação das circunstâncias envolvidas, dos impactos efetivamente verificados e da documentação comprobatória apresentada pela concessionária, observadas a legislação aplicável e as condições estabelecidas no instrumento contratual.

5.7. Situações excepcionais

5.7.1. Na ocorrência de situações excepcionais que afetem significativamente o funcionamento do campus, tais como greves, paralisações, emergências sanitárias, pandemias, calamidades, determinações de autoridades públicas ou outras situações que impliquem restrição relevante de acesso ou funcionamento da Universidade, a Administração poderá determinar a adequação temporária do funcionamento do estabelecimento.

5.7.2. As medidas adotadas deverão observar as circunstâncias concretas, a duração da situação excepcional e os efeitos efetivamente produzidos sobre a execução da concessão, sem prejuízo da análise das medidas contratuais e do eventual reequilíbrio econômico-financeiro, quando juridicamente cabível.

5.8. Do pagamento da energia elétrica, da água e da remuneração da concessão

5.8.1. A concessionária será responsável pelo pagamento das despesas relativas ao consumo de energia elétrica e de água da área concedida, conforme as condições estabelecidas neste Termo de Referência e no instrumento contratual.

5.8.2. O espaço destinado à concessão dispõe de medidor individualizado de energia elétrica, permitindo a apuração específica do consumo da unidade. O consumo será apurado mensalmente pela diferença entre a leitura atual e a leitura do mês anterior, registradas no respectivo medidor. Sobre o consumo apurado será aplicado o percentual de participação no custo da energia elétrica, definido mensalmente com base na fatura de energia elétrica do Campus Santa Mônica da Universidade Federal de Uberlândia (UFU), conforme os critérios de cálculo adotados pela Universidade.

5.8.3. A Diretoria responsável pela infraestrutura física (DIEFI) encaminhará mensalmente a fatura de energia elétrica do Campus Santa Mônica ao setor responsável, que realizará o cálculo do valor devido pela concessionária, considerando o consumo registrado no medidor individualizado e os critérios de cálculo aplicáveis, em planilha própria, e providenciará a emissão da correspondente Guia de Recolhimento da União (GRU) para pagamento.

5.8.4. Para fins de orientação dos licitantes e elaboração das propostas, o último valor apurado para a energia elétrica foi de R$ 1,06 (um real e seis centavos) por quilowatt-hora (kWh). Esse valor é meramente referencial e poderá variar conforme os valores constantes da fatura de energia elétrica e os critérios de cálculo aplicáveis a cada mês.

5.8.5. Nos locais em que houver hidrômetro individualizado, a concessionária será responsável pelo pagamento das despesas relativas ao consumo de água. Na ausência de medição individualizada, o consumo de água será considerado incluído na remuneração mensal da concessão, não cabendo cobrança adicional a esse título.

5.8.6. A concessionária deverá efetuar o pagamento mensal da remuneração da concessão, por meio de GRU emitida pelo setor competente da UFU e encaminhada por meio eletrônico, observados o valor e o prazo estabelecidos no contrato.

5.8.7. A concessionária deverá encaminhar à Prefeitura Universitária, por meio eletrônico, os comprovantes de pagamento da remuneração da concessão e dos demais encargos contratuais, quando aplicáveis, no prazo máximo de 5 (cinco) dias corridos após o respectivo vencimento.

5.8.8. O atraso no pagamento da remuneração da concessão ou dos demais valores devidos à UFU sujeitará a concessionária aos encargos moratórios e às demais medidas previstas neste Termo de Referência, no contrato e na legislação aplicável.

Especificação da garantia do serviço

5.9. Não se aplica a exigência de garantia específica dos serviços perante a Administração, considerando que o objeto consiste na concessão onerosa de uso de espaço para exploração de restaurante/lanchonete, cuja operação será realizada pela Concessionária por sua conta e risco.

5.10. A Concessionária deverá observar a legislação aplicável às relações de consumo, especialmente a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), na relação com os usuários/consumidores, sem prejuízo de sua responsabilidade pela qualidade e segurança dos produtos, condições de higiene, funcionamento do estabelecimento e cumprimento das obrigações legais e contratuais.

Uniformes

5.11. A Concessionária deverá fornecer, às suas expensas, uniformes adequados aos empregados envolvidos na operação do restaurante/lanchonete, compatíveis com as atividades desempenhadas e em condições adequadas de higiene, conservação e apresentação.

5.12. Os uniformes deverão ser mantidos limpos e em boas condições de uso, devendo ser substituídos sempre que necessário, especialmente quando apresentarem desgaste, sujeira ou condições inadequadas à atividade.

5.13. Os empregados envolvidos na manipulação e preparo de alimentos deverão utilizar vestimentas e equipamentos de proteção adequados às atividades desempenhadas, observadas as normas sanitárias, de segurança e de saúde aplicáveis.

Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.14. Encerrada a concessão, será realizada vistoria no espaço físico e nos bens cuja devolução à Universidade esteja prevista contratualmente, a fim de verificar suas condições de conservação e assegurar a restituição conforme as disposições estabelecidas no instrumento contratual.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Preposto

6.6. O Concessionário designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da exploração comercial da atividade, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto Contratado.

6.7. O Concessionário não necessitará manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período, desde que indique formalmente um representante ou preposto responsável pelo acompanhamento da execução do objeto e pela comunicação com a Administração.

6.7.1. O preposto deverá estar disponível para prestar esclarecimentos, receber comunicações da fiscalização e adotar as providências necessárias para a correção de eventuais irregularidades identificadas durante a execução contratual.

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

Rotinas de Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

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

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

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

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

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

6.16. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

6.16.1. Preenchimento do Formulário Mensal de Fiscalização no qual serão registrados os principais aspectos relacionados ao cumprimento das obrigações da concessionária; e

6.16.2. Registrar as eventuais não conformidades identificadas, bem como as providências determinadas pela fiscalização, os prazos para regularização e, quando pertinente, os respectivos registros fotográficos e demais documentos comprobatórios;

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

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

Fiscalização Administrativa

6.19. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas da concessionária durante a execução contratual, bem como acompanhará o cumprimento das obrigações financeiras assumidas perante a Universidade, especialmente quanto ao pagamento mensal da remuneração pela concessão de uso e dos valores devidos pelo consumo de energia elétrica, água e demais encargos, quando aplicáveis.

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

6.21. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

6.21.1. Verificação da documentação necessária para renovação do contrato;

6.21.2. Verificar os pagamentos relativos ao valor mensal da concessão e ao consumo de energia elétrica e demais encargos previstos no contrato; e

6.21.3. Subsidiar de informações o relatório consolidado, contemplando os resultados das fiscalizações realizadas em cada mês, os respectivos índices apurados, as eventuais reincidências, as medidas corretivas adotadas e demais informações pertinentes, de modo a subsidiar a análise quanto à continuidade da contratação e à eventual celebração de Termo Aditivo.

Gestor do Contrato

6.22. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

6.22.3. Acompanhar o cumprimento das obrigações financeiras da concessionária perante a Universidade, especialmente quanto ao pagamento da remuneração mensal da concessão, dos valores relativos ao consumo de energia elétrica, e demais encargos previstos no contrato, adotando as providências necessárias em caso de inadimplemento.

6.22.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pela C~~ontratado~~ Concessionária, com menção ao seu desempenho na execução contratual, ~~baseado~~ com base nos indicadores e critérios objetivamente definidos e aferidos, inclusive aqueles estabelecidos no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), bem como às eventuais.

6.22.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.22.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a concessão de uso, o cumprimento das obrigações contratuais pela concessionária e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.22.7. Encaminhar ao setor competente a documentação e as informações pertinentes ao acompanhamento dos pagamentos devidos pela concessionária à Universidade, especialmente quanto à remuneração mensal da concessão e aos valores relativos ao consumo de energia elétrica e demais encargos previstos no contrato, para adoção das providências administrativas cabíveis em caso de inadimplemento.

6.22.8. receber e dar encaminhamento imediato:

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

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

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme disposto nesta seção.

7.2. Não se aplica a cláusula de glosa por não ser compatível com a natureza da contratação, que consiste em concessão onerosa de uso de espaço público, na qual a concessionária paga à Universidade pela utilização do espaço, não havendo pagamento da Administração a ser glosado.

7.3. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da exploração comercial da atividade.

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

7.4.1.Durante a vigência do contrato, a execução da concessão será acompanhada e fiscalizada mensalmente pelos fiscais do contrato, mediante visitas ao local, observação das condições de funcionamento do restaurante e lanchonete, verificação do cumprimento das obrigações contratuais e análise dos documentos e demais elementos necessários à fiscalização.

7.4.2. Para padronizar e registrar as verificações realizadas, será utilizado o Formulário Mensal de Fiscalização da Concessão de Restaurante e Lanchonete, no qual serão registrados os principais aspectos relacionados ao cumprimento das obrigações da concessionária, incluindo, entre outros, o funcionamento do estabelecimento, a divulgação de cardápios e preços, a oferta da Cesta de Produtos, a disponibilidade de cardápio e preços, a qualidade e a apresentação dos produtos, a disponibilidade dos produtos, o atendimento aos usuários, a limpeza e conservação, o funcionamento, a conservação do espaço e dos equipamentos e a identificação dos funcionários.

7.4.3. O Formulário Mensal de Fiscalização deverá registrar as eventuais não conformidades identificadas, bem como as providências determinadas pela fiscalização, os prazos para regularização e, quando pertinente, os respectivos registros fotográficos e demais documentos comprobatórios.

7.4.4. Os pagamentos relativos ao valor mensal da concessão e ao consumo de energia elétrica, quando de responsabilidade da concessionária, também serão verificados mensalmente pela fiscalização, sem compor a pontuação do Índice de Medição de Resultado – IMR, sendo tratados de acordo com as disposições específicas estabelecidas ne Termo de Referência e no contrato.

7.4.5. As informações e os resultados obtidos nas fiscalizações mensais serão utilizados para a apuração do Índice de Medição de Resultado – IMR, conforme os critérios, indicadores, pesos e faixas de desempenho estabelecidos neste instrumento.

7.4.6. O IMR permitirá o acompanhamento sistemático do desempenho da concessionária ao longo da execução contratual, possibilitando a identificação de reincidências, a adoção de medidas corretivas e o registro histórico da qualidade da execução da concessão.

7.4.7. A apuração do IMR não substitui a fiscalização contratual nem afasta a responsabilidade da concessionária pelo cumprimento integral das obrigações estabelecidas no edital, no Termo de Referência, no contrato e na legislação aplicável.

7.4.8. A identificação de não conformidades será registrada e tratada individualmente pela fiscalização, independentemente do resultado percentual obtido no IMR, especialmente quando se tratar de descumprimento contratual grave ou de ocorrência classificada como crítica, observados os procedimentos e as medidas administrativas previstos no contrato e na legislação aplicável.

Recebimento

7.5. Considerando as características do objeto, não se aplica a sistemática de recebimento provisório e definitivo de serviços, uma vez que a contratação consiste na concessão onerosa de uso de espaço físico para exploração de restaurante/lanchonete, com execução contínua e por conta e risco da concessionária.

7.5.1. A execução do objeto será acompanhada e fiscalizada continuamente pelos fiscais designados pela Universidade, mediante os procedimentos, instrumentos e critérios estabelecidos neste Termo de Referência e no instrumento contratual.

7.5.2. A fiscalização verificará, entre outros aspectos, o cumprimento das condições de funcionamento, dos horários estabelecidos, das obrigações de limpeza, conservação e manutenção, da qualidade e disponibilidade dos produtos, dos preços praticados, das condições estabelecidas para a Cesta de Produtos, bem como das demais obrigações previstas no contrato.

7.5.3. As ocorrências verificadas durante a execução serão registradas nos instrumentos de fiscalização adotados pela Administração, inclusive no Formulário Mensal de Fiscalização e no Instrumento de Medição de Resultado – IMR, quando aplicável.

7.5.4. Ao término da concessão, será realizada vistoria para verificar as condições de devolução do espaço físico e dos bens que, nos termos do contrato, devam ser restituídos à Universidade, observadas as condições estabelecidas no instrumento contratual.

Remuneração da concessão e forma de pagamento

7.6. Pela utilização do espaço público objeto da concessão, a concessionária deverá pagar à Universidade Federal de Uberlândia a remuneração mensal estabelecida no contrato, observadas as condições, os valores e os critérios de atualização previstos neste Termo de Referência e no instrumento contratual.

7.7. O valor mensal devido pela concessão deverá ser pago pela concessionária até a data de vencimento estabelecida no contrato, mediante Guia de Recolhimento da União – GRU ou outro meio de pagamento oficialmente indicado pela Universidade Federal de Uberlândia.

7.8. O não pagamento da remuneração até a data de vencimento constituirá a concessionária em mora, independentemente de notificação, ressalvadas as hipóteses de fato ou circunstância não imputável à concessionária, devidamente comprovadas e reconhecidas pela Administração.

7.9. Sobre o valor vencido e não pago incidirão, a partir do primeiro dia subsequente ao vencimento e até a data do efetivo pagamento:

I – multa moratória de 0,033% (trinta e três milésimos por cento) por dia de atraso, calculada sobre o valor da parcela vencida e não paga, limitada a 10% (dez por cento) do respectivo valor;

II – juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, calculados proporcionalmente aos dias de atraso, sobre o valor da parcela vencida e não paga;

III – atualização monetária pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, ou outro índice que venha a substituí-lo, incidente sobre o valor devido, na forma estabelecida no contrato e na legislação aplicável.

7.10. A multa moratória e os juros de mora serão calculados simultaneamente a partir do primeiro dia subsequente ao vencimento, não ficando a incidência dos juros condicionada ao atingimento do limite máximo da multa moratória.

7.11. Para fins de cálculo dos encargos previstos neste item, os valores serão apurados com precisão integral, sendo o resultado final de cada encargo arredondado para duas casas decimais, correspondentes aos centavos, mediante regra convencional de arredondamento.

7.12. A multa moratória prevista neste item possui natureza de cláusula penal moratória e será exigida sem prejuízo do pagamento integral da obrigação principal e dos demais encargos incidentes sobre o débito.

7.13. A incidência dos encargos moratórios não afasta a obrigação da concessionária de quitar integralmente os valores devidos, nem impede a adoção das medidas administrativas e contratuais cabíveis em razão do inadimplemento.

7.14. O atraso no pagamento será registrado pela fiscalização ou pela unidade administrativa responsável pelo acompanhamento financeiro do contrato, que adotará as providências necessárias à cobrança dos valores devidos.

7.15. O atraso prolongado ou a reincidência no inadimplemento das obrigações financeiras poderá ensejar a adoção das medidas administrativas e contratuais cabíveis, inclusive quanto à eventual extinção do contrato, quando configurada hipótese prevista na legislação ou no instrumento contratual.

7.16. A aplicação de multa ou de outras sanções decorrentes do inadimplemento observará a legislação aplicável, as disposições contratuais e o devido processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, quando exigidos.

7.17. A extinção do contrato em razão do inadimplemento não ocorrerá automaticamente pelo simples decurso de determinado período de atraso, devendo ser observadas a hipótese legal ou contratual aplicável, a gravidade e as circunstâncias do caso concreto e o procedimento administrativo pertinente.

7.18. A cobrança dos valores devidos poderá prosseguir independentemente da adoção de outras medidas administrativas ou contratuais, inclusive após eventual extinção do contrato, sem prejuízo das demais providências de cobrança previstas na legislação.

Do Reajuste da Remuneração Mensal da Concessão

7.19. A remuneração mensal da concessão permanecerá fixa e irreajustável pelo prazo de 12 (doze) meses contado da data da pesquisa de mercado utilizada para a avaliação do valor de referência da concessão, realizada em 09 de junho de 2026, após o qual poderá ser reajustada anualmente pela variação acumulada do Índice Geral de Preços – Mercado – (IGP-M), divulgado pela Fundação Getulio Vargas – FGV, ou por outro índice que venha a substituí-lo.

Do Reajuste da Cesta de Produtos

7.20. Quanto aos preços dos produtos comercializados pela concessionária, os valores de referência inicialmente estabelecidos para os itens que compõem a cesta de produtos deverão ser mantidos pelo prazo mínimo de 12 (doze) meses, contado da data-base da pesquisa de preços, fixada em 12/11/2026, correspondente à data de consolidação dos preços coletados, conforme planilha constante dos autos do processo administrativo.

7.21. Após o transcurso do período mínimo de 12 (doze) meses, os preços de referência de todos os itens que compõem a cesta de produtos poderão ser atualizados anualmente pela variação acumulada do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), ou por outro índice específico ou setorial que venha a ser expressamente previsto no instrumento convocatório e no contrato, desde que tecnicamente justificado e compatível com a variação dos custos dos respectivos produtos e insumos. A atualização deverá considerar a variação acumulada do índice desde a data-base fixa de novembro de 2026 até o período de referência da atualização solicitada, respeitado o intervalo mínimo de 12 (doze) meses, podendo ser utilizado, para fins de consulta e cálculo, o sistema oficial de correção de valores disponibilizado pelo IBGE.

7.22. A atualização dos preços de referência da cesta de produtos deverá preservar integralmente o percentual de desconto ofertado pela licitante vencedora na licitação, o qual permanecerá fixo durante a execução contratual. Dessa forma, o preço máximo de venda de cada produto será obtido mediante a aplicação do percentual de desconto contratado sobre o respectivo preço de referência atualizado, observada a seguinte fórmula:

> Preço máximo de venda (PMV) = Preço de referência atualizado (PRA) × (1 – percentual de desconto ofertado (D)).

Legenda:

- **Preço de referência:** preço original de cada produto constante na Cesta de Produtos do Termo de Referência (TR), tendo como base fixa os valores de novembro de 2026.
- **Data-base:** novembro de 2026, independentemente do ano da atualização solicitada, respeitado o intervalo mínimo de 12 meses.
- **Índice de atualização:** Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE), considerando a variação acumulada desde a data-base até o período de referência da atualização.

Exemplo Fictício:

- Preço original do produto na Cesta de Produtos (novembro/2026): **R$ 10,00**.
- Percentual de desconto ofertado pela empresa vencedora: **20%**.
- IPCA fictício de 2027: **5%**.
- IPCA fictício de 2028: **4%**.

Aplicação da fórmula em cada ano

1. Atualização de 2027:

Preço de referência atualizado (PRA):

10,00 x 1,05 = 10,50

Aplicação da fórmula:

PMV = 10,50 x (1 - 0,20)

Preço máximo de venda (PMV): R$ 8,40

2. Atualização de 2028:

Preço de referência atualizado (PRA) desde novembro de 2026:

10,00 x 1,05 x 1,04 = 10,92

Aplicação da fórmula:

PMV = 10,92 x (1 - 0,20)

Preço máximo de venda (PMV): R$ 8,74

Quadro-resumo

Ano	Preço de referência atualizado	Desconto	Preço máximo de venda
2026	R$ 10,00	20%	R$ 8,00
2027	R$ 10,50	20%	R$ 8,40
2028	R$ 10,92	20%	R$ 8,74

Observação: Os índices utilizados são fictícios e meramente ilustrativos. Em todas as atualizações, novembro de 2026 permanece como data-base fixa, sendo aplicado o IPCA acumulado desde esse período. O percentual de desconto ofertado pela licitante vencedora permanece inalterado durante toda a execução contratual.

7.23. A cada atualização, o percentual de desconto originalmente ofertado pela licitante vencedora será aplicado sobre os preços de referência atualizados, resultando nos preços máximos de comercialização dos produtos. Para tanto, será mantida como data-base fixa novembro de 2026, aplicando-se o IPCA/IBGE acumulado entre a data-base e o período de referência da atualização solicitada, respeitado o intervalo mínimo de 12 meses. Dessa forma, o percentual de desconto contratado permanecerá inalterado durante toda a execução contratual, sendo preservadas as condições originalmente estabelecidas na licitação.

Da Solicitação de Reajuste da Cesta de Produtos

7.24. Eventual solicitação de atualização dos preços dos produtos deverá ser formalizada pela concessionária perante a Administração, após o transcurso do período mínimo de 12 (doze) meses, observadas a data-base e a periodicidade estabelecidas neste Termo de Referência e no contrato. A atualização dependerá de prévia análise e aprovação da Administração, não sendo admitida a alteração unilateral dos preços praticados pela concessionária.

7.25. A solicitação deverá ser acompanhada, no mínimo, dos seguintes documentos:

I – requerimento formal, com a indicação dos itens cujos preços se pretende atualizar;

II – planilha contendo os preços de referência vigentes e os valores atualizados propostos;

III – memória de cálculo detalhada, demonstrando a aplicação do índice de reajuste e o percentual acumulado no período;

IV – comprovante da consulta ao índice oficial utilizado, com indicação do período de apuração, podendo ser utilizada, para fins de consulta e demonstração do cálculo, a Calculadora do IPCA disponibilizada pelo IBGE em seu endereço eletrônico oficial: https://www.ibge.gov.br/explica/inflacao.php; e

V – quando solicitado pela Administração, documentos complementares que permitam verificar a compatibilidade dos valores atualizados com os preços praticados no mercado, tais como notas fiscais, cotações de fornecedores ou tabelas de preços.

7.26. Caberá ao setor responsável pela gestão e fiscalização do contrato analisar a documentação apresentada, verificar a correta aplicação do índice previsto, conferir a preservação do percentual de desconto ofertado na licitação e avaliar a compatibilidade dos novos preços com os valores praticados no mercado, submetendo a solicitação à autoridade competente para aprovação, conforme as atribuições estabelecidas pela Universidade.

7.27. A aplicação do IPCA ou de outro índice expressamente previsto não autoriza a concessionária a promover alterações unilaterais nos preços dos produtos comercializados. Os novos valores somente poderão ser praticados após a análise e a aprovação formal da Administração, observados os critérios estabelecidos neste Termo de Referência, no edital e no contrato.

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

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

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

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

8.2.4. Multa:

8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de **0,5**% (**cinco** por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **30** (**trinta**) dias.

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

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

8.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “**e**” a “**h**” de **20**% (**vinte** por cento) a [A4] **30**% (**trinta** por cento) do valor da contratação.

8.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “**c**”, de **15**% (**quinze** por cento) a **20**% (**vinte** por cento) do valor da contratação.

8.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “**b**”, de **10**% (**dez** por cento) a **15**% (**quinze** por cento) do valor da contratação.

8.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **5**% (**cinco** por cento) a **10**% (**dez** por cento) do valor da contratação.

8.2.4.7.Compensatória, para a infração descrita acima na alínea "**a**", de **2**% (**dois** por cento) a **5**% (**cinco** por cento) do valor da contratação.

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

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

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

8.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Concedente à Concessionária, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

8.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

8.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Concessionário, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

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

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

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.9.4. os danos que dela provierem para a Concedente; e

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

8.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

8.11. A personalidade jurídica do Concessionário poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Concessionário, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

8.12. O Concedente deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

8.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

8.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.14. Os débitos do Concessionário para com a Administração Concedente, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que a Concessionária possua com o mesmo órgão ora Concedente, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O Concessionário será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MAIOR DESCONTO sobre a tabela de produtos mínimos a serem fornecidos, tendo como base a seguinte cesta de produtos e valores de referência:

Item	Produto	Unidade de referência	Preço de referência
1	Refeição no sistema self-service	kg	R$ 59,32
2	Pão de queijo grande, sem recheio	unidade	R$ 4,03
3	Pão com manteiga	unidade	R$ 3,02
4	Salgado frito – mínimo 180 g	unidade	R$ 9,06
5	Café simples – 150 ml	unidade	R$ 2,01
6	Refrigerante – 350 ml	unidade	R$ 6,04
	Total da cesta		**R$ 83,48**

9.1.1. Da metodologia da pesquisa de preços e da atualização monetária

9.1.1.1. Os valores que compõem a cesta de produtos foram definidos com base na mediana dos preços obtidos em pesquisas realizadas em diferentes datas, em estabelecimentos localizados no interior e no entorno da Universidade, bem como no portal oficial Compras.gov.br. Os preços coletados foram consolidados em uma única planilha, adotando-se 12/11/2026 como data de referência para a consolidação da pesquisa.

9.1.1.2. A pesquisa buscou refletir, tanto quanto possível, os preços praticados no mercado local, considerando as peculiaridades da região em que a Universidade está situada.

9.1.1.3. Para a atualização monetária dos valores pesquisados, adotou-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), calculado por meio da ferramenta oficial disponibilizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), disponível em: https://www.ibge.gov.br/explica/inflacao.php.

9.1.1.4. A definição dos valores de referência foi realizada mediante a aplicação da mediana dos preços considerados válidos para cada item, após o tratamento e a consolidação dos dados coletados. A planilha consolidada da pesquisa de preços, contendo os valores coletados, as fontes consultadas, os critérios adotados e as respectivas memórias de cálculo, consta nos autos do processo administrativo, permitindo a rastreabilidade e a verificação dos valores utilizados na composição da cesta.

9.2. Critério de julgamento e aplicação do desconto

9.2.1.O critério de julgamento das propostas será o de MAIOR DESCONTO, aplicado sobre os preços de referência estabelecidos na tabela da cesta de produtos que integra este Termo de Referência, descrita no item 9.1.

9.2.2. O licitante deverá ofertar um único percentual de desconto, que será aplicado de forma linear e uniforme sobre os preços de referência de todos os itens que compõem a cesta de produtos.

9.2.3. O percentual de desconto ofertado deverá ser observado durante toda a execução contratual, de modo que os preços de venda de todos os produtos, sejam calculados mediante a aplicação do mesmo percentual de desconto sobre os respectivos preços de referência constantes da tabela, não podendo os preços praticados ultrapassar os valores resultantes da aplicação do desconto ofertado.

9.2.4. Será considerada vencedora a proposta que apresentar o maior percentual de desconto, desde que atendidas as demais condições estabelecidas no edital. Não será admitida a aplicação de percentuais de desconto diferenciados entre os itens da cesta de produtos.

9.2.5. Exemplo fictício para ilustrar a aplicação do desconto:

9.2.5.1. Considerando que a tabela de preços de referência da cesta de produtos estabeleça os seguintes valores e que a concessionária vencedora ofereça um desconto de 10%, esse percentual será aplicado igualmente a todos os itens:

Produto	**Preço de referência**	**Desconto aplicado (10%)**	**Preço com desconto**
Pastel	R$ 10,00	R$ 1,00	R$ 9,00
Salgado	R$ 8,00	R$ 0,80	R$ 7,20
Suco	R$ 6,00	R$ 0,60	R$ 5,40
Sanduíche	R$ 15,00	R$ 1,50	R$ 13,50
Total	R$ 39,00	R$ 3,90	R$ 35,10

9.2.5.2. Nesse exemplo, o desconto de 10% é aplicado de maneira linear a todos os produtos da cesta, sem distinção entre os itens. Assim, os preços praticados após a aplicação do desconto ficam abaixo dos respectivos valores de referência, não podendo ultrapassá-los.

9.2.5.3. Se outro licitante ofertar desconto de 12%, por exemplo, será classificado em posição superior ao que ofertou 10%, desde que atendidas as demais condições do edital. O percentual de 12% também deverá ser aplicado igualmente a todos os produtos da cesta.

9.3. Oferta de Cesta de Produtos/Lanches Econômicos

9.3.1. Considerando a natureza pública da Instituição e a necessidade de ampliar o acesso à alimentação por estudantes, servidores, colaboradores terceirizados e visitantes, prevê-se que a futura concessionária disponibilize, durante toda a vigência contratual, uma cesta de lanches econômicos, com preços reduzidos em relação aos demais produtos comercializados no estabelecimento.

9.3.2. A composição mínima da pista de alimentação, no sistema self-service por quilo, deverá contemplar, diariamente, no mínimo, os seguintes itens: 01 (uma) variedade de arroz; 01 (uma) variedade de feijão; 02 (duas) variedades de saladas, contemplando, preferencialmente, vegetais folhosos, legumes crus e legumes cozidos; 02 (duas) variedades de guarnições, tais como massas, legumes, tubérculos, purês, farofas ou preparações similares; 02

(duas) variedades de preparações proteicas, contemplando diferentes tipos de carnes, com alternância entre carne bovina, suína, aves e pescado; 01 (uma) variedade de fruta.

9.3.3. A concessionária deverá assegurar a variedade dos cardápios, a qualidade nutricional das preparações, a adequada apresentação dos alimentos e a reposição dos itens durante todo o período de atendimento, observadas as normas sanitárias aplicáveis.

9.4. Da Cesta de Lanches Econômicos

9.4.1. A Cesta de Lanches Econômicos será composta pelos itens da cesta de produtos constantes da tabela do item 9.1 deste Termo de Referência que se caracterizem como lanches e bebidas, os quais deverão ser disponibilizados pela concessionária com a aplicação do percentual de desconto ofertado na licitação, observados os respectivos preços de referência.

9.5. Da Proposta de Lance e da Contrapartida Econômica

9.5.1. A licitante deverá apresentar, juntamente com sua proposta, um único percentual de desconto, incidente sobre todos os itens que compõem a cesta de produtos constante do item 9.1 deste Termo de Referência. Não será admitida a apresentação de percentual de desconto específico ou diferenciado para qualquer item da cesta.

9.5.2. Como forma de compensação pela possível redução da margem de rentabilidade decorrente da política de preços sociais, a Administração concederá desconto sobre o valor da remuneração mensal da concessão, observada a proporcionalidade entre o benefício econômico efetivamente ofertado à comunidade e a contrapartida concedida à concessionária.

9.5.3. Para esse fim, o percentual de desconto aplicado ao valor da remuneração mensal da concessão, será equivalente ao percentual de desconto ofertado pela concessionária sobre a cesta de produtos, limitado ao máximo de 30% (trinta por cento) do valor da remuneração mensal da concessão.

9.5.4. Desse modo, caso a licitante apresente proposta com desconto de 20% (vinte por cento) sobre a cesta de produtos, fará jus a desconto de 20% (vinte por cento) sobre o valor da remuneração mensal da concessão. Caso apresente desconto de 30% (trinta por cento) ou superior, fará jus ao desconto máximo de 30% (trinta por cento) sobre o valor da remuneração mensal da concessão.

9.5.5. A medida busca conciliar o interesse público na ampliação do acesso à alimentação a preços acessíveis com a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro da concessão, estimulando a apresentação de propostas mais vantajosas para a comunidade universitária, sem comprometer a viabilidade econômica do empreendimento.

9.6. Do fornecimento de alimentos saudáveis e atendimento a necessidades alimentares específicas

9.6.1. A concessionária deverá disponibilizar opções de alimentos e refeições saudáveis, diversificadas e nutricionalmente adequadas, contemplando, sempre que possível, pessoas com restrições alimentares ou necessidades específicas, tais como intolerâncias, alergias alimentares e outras condições que demandem cuidados especiais na alimentação.

9.6.2. Deverão ser disponibilizadas informações claras sobre a composição dos alimentos, os ingredientes utilizados e a presença de possíveis alergênicos, de modo a subsidiar escolhas conscientes e seguras pelos consumidores, observadas as normas sanitárias e a legislação vigente.

9.6.3. Embora tais produtos não estejam contemplados na tabela da cesta de produtos utilizada como referência para o critério de julgamento, sua comercialização deverá observar preços compatíveis com os praticados no mercado, considerando produtos de natureza, qualidade e características semelhantes, de modo a garantir condições razoáveis de acesso aos consumidores.

9.7. Do valor da remuneração mensal da concessão

9.7.1. O levantamento dos valores de aluguel (valor da remuneração mensal da concessão) foi realizado por empresa especializada, contratada por meio de processo licitatório. Para a elaboração do Laudo de Avaliação de Imóvel, a empresa adotou como critérios a localização do imóvel e o diagnóstico de mercado, além de apresentar os seguintes métodos utilizados:

9.7.1.1. "Com o intuito de definir o valor do aluguel do imóvel foi utilizado o Método Comparativo de Dados de Mercado, onde a amostragem foi tratada por análise de regressão de acordo com as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas ABNT 14.653-2, em programa específico para Engenharia de Avaliações. Assim endo, foi realizada pesquisa de mercado na região sendo levantados como amostragem 30 (trinta) imóveis ofertados no mercado local."

9.8. Do Resultado da Avaliação Imobiliária

9.8.1. Considerando todas as metodologias supracitadas e as demais premissas estabelecidas pela ABNT NBR 14653, a empresa especializada concluiu que o valor de mercado para locação do imóvel (valor da remuneração mensal da concessão) objeto da avaliação, localizado no Bloco 1L do Campus Santa Mônica, é:

Valor unitário (R$ / m²)	R$ 29,50
Área (m²)	479,00 m²
Valor total (R$)	R$ 14.130,00
	Quatorze mil cento e trinta reais

Regime de Execução

9.9. Não se aplicam os regimes de execução previstos para contratos de obras e serviços, uma vez que o objeto consiste em concessão onerosa de uso de espaço físico público para exploração comercial de restaurante /lanchonete. A concessionária será responsável pela operação do estabelecimento por sua conta e risco, mediante pagamento da remuneração mensal à Universidade, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência e no instrumento contratual.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

9.14. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

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

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

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

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

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

9.20. As empresas interessadas em participar do certame licitatório deverão comprovar que atuam no ramo de alimentação, mediante a apresentação dos seguintes documentos:

I – Atestado de Capacidade Técnica, para comprovar a aptidão da empresa para o desempenho de atividades pertinentes e compatíveis com o objeto da concessão, conforme os requisitos de qualificação técnica estabelecidos neste Termo de Referência;

II – Comprovante de inscrição e de situação cadastral no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ), com indicação de atividade econômica compatível com o objeto da concessão, conforme a Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE).

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.23. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

9.25. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

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

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

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

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

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

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

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.33. Caso a empresa apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido, para fins de habilitação o **patrimônio líquido mínimo** de 10% do **valor total estimado da contratação para o período de doze meses – aplicável para o contrato de serviço continuado.**

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

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

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

Qualificação Técnica

9.37. Declaração de que o Concessionário tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da concessão.

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

Qualificação Técnico-Operacional

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

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

9.38.1.1. contrato(s) que comprove(m) a experiência mínima de 1 (um) ano do ~~fornecedor~~ Concessionário na exploração comercial da atividade, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes;

9.38.2. Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço, a apresentação e o somatório de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação.

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

9.38.4. O Concessionário disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da Concedente e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

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

9.39. A concessionária deverá designar representante responsável pela comunicação com a Universidade Federal de Uberlândia (UFU), que deverá estar sempre disponível para atender às solicitações da fiscalização e do gestor do contrato, prestar esclarecimentos e providenciar as medidas necessárias à solução de eventuais irregularidades relacionadas à execução do objeto.

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

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

Disposições gerais sobre habilitação

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

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

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

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

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

Documentação complementar para cooperativas

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

9.47.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na

localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

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

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

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

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

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

9.47.6.1. ata de fundação;

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

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

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

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

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

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. Não se aplica o conceito de valor da contratação, uma vez que o objeto trata de concessão onerosa de uso de espaço físico público, cuja remuneração se dará mediante o pagamento mensal pela concessionária à Administração, nos termos estabelecidos neste Termo de Referência.

10.2. A remuneração mensal de referência pela concessão de uso do espaço público, que é o máximo aceitável, é de R$ 14.130,00 (quatorze mil cento e trinta reais), conforme custos unitários apostos no Laudo de Avaliação Imobiliária, totalizando no período de 12 (doze) meses o correspondente a R$ 169.560,00 (cento e sessenta e nove mil quinhentos e sessenta reais).

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. No presente caso, em atenção ao art. 6º, XXIII, "j", c/c art. 18, caput, da Lei nº 14.133, de 2021, não há que se falar em declaração do setor competente acerca da previsão dos recursos orçamentários necessários para fazer face às despesas decorrentes da futura contratação, com a indicação da respectiva rubrica. Por se tratar de contrato de receita, ou seja, que gera valores a serem pagos pelo contratado à Administração, não haverá dispêndio de recursos financeiros pela UFU.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

Uberlândia, 09 de novembro de 2026.

_____

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato (Contratações de pequeno valor - art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024)

Não se aplica.

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Não se aplica.

15. Responsáveis

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

TIAGO DINIZ DOURADO

Equipe de apoio

Assinou eletronicamente em 18/11/2026 às 13:20:29.

GEOVANNE PEREIRA GONDIM DOS SANTOS

Equipe de apoio

CASSIO AMANCIO PEREIRA

Equipe de apoio

Assinou eletronicamente em 18/11/2026 às 16:04:06.