

INST.FED.DE EDUC.,CIENCIA E TECNOLOGIA DE MG

Termo de Referência 457/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
457/2026	158122-INST.FED.DE EDUC.,CIENCIA E TECNOLOGIA DE MG	VERONICA DE ALMEIDA XAVIER	19/07/2026 16:41 (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	256/2026	23825.000794/2026-51

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 23825.000794/2026-51)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Trata-se de cessão onerosa de uso (contrato de receita) de espaço físico pertencente ao IFMG - Campus Ibirité, associada ao serviço de cantina/lanchonete para fornecimento de refeições, com cardápio sugerido, sem balança, podendo ser prorrogada anualmente, devendo ser prestado para garantir o atendimento adequado à comunidade acadêmica, observados o calendário e os horários de funcionamento definidos pela Administração e conforme condições e exigências estabelecidas nesse instrumento.

A vigência rege-se pelo art. 110, I, da Lei nº 14.133/2021.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
Objeto da contratação	Cessão onerosa de uso - área / imóvel público - Aluguel da área da cantina/lanchonete	19356	SRV	12	R\$ 553,04	R\$ 6.636,48

O VALOR A SER PAGO PELA CESSÃO ONEROSA DE USO DO ESPAÇO NÃO SERÁ OBJETO DE LANCE NO SITE COMPRAS.GOV.BR.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL ESTIMADO

Fornecimento de Refeições/	3697	unid	40.000 refeições por ano	R\$ 15,00	R\$ 600.000,00
----------------------------	------	------	--------------------------	-----------	----------------

A cessão onerosa de uso constitui a obrigação principal do ajuste, sendo o fornecimento de refeições e demais produtos alimentícios à comunidade acadêmica a atividade de apoio que justifica a destinação do espaço público e estabelece as condições para sua exploração econômica. Nesse sentido, a utilização do imóvel está vinculada ao atendimento da finalidade institucional do IFMG, consistente na oferta de alimentação adequada, de qualidade e a preços acessíveis aos estudantes, servidores e demais usuários do Campus Ibirité, observadas as condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

1.2 O espaço público, que será explorado mediante Cessão de Uso, compreende área aproximada de 64,75 m², conforme planta constante em anexo (Planta Baixa – Refeitório / Lanchonete). localizado no IFMG Campus Ibirité, situado à Rua Mato Grosso, 02 - Bairro Vista Alegre, Ibirité - MG, CEP 32407-190. A instituição está localizada próxima ao sítio Emilândia, na região do Barreirinho. O telefone geral é (31) 2010-1081,

1.3 O valor a ser pago pela cessionária à cedente pelo uso da Cantina será de R\$ 553,04 (quinhentos e cinquenta e três reais e quatro centavos) que será pago mensalmente ao campus através de GRU.

1.4 O objeto principal da presente contratação consiste na **cessão onerosa de uso de espaço físico pertencente ao IFMG – Campus Ibirité**, destinada à exploração comercial de cantina/lanchonete. O valor da retribuição pela cessão onerosa foi previamente fixado pela Administração com base em pesquisa de mercado, e deverá ser integralmente observado pela futura cessionária, não constituindo objeto de disputa entre os licitantes.

1.5 Trata-se de cessão onerosa de uso de espaço público (contrato de receita), associada à exploração de cantina/lanchonete para atendimento da comunidade acadêmica, observados o calendário e os horários de funcionamento definidos pela Administração e o disposto neste Termo de Referência. A vigência rege-se pelo art. 110, I, da Lei nº 14.133/2021.

A disputa recairá exclusivamente sobre a atividade de apoio vinculada à cessão, consistente no fornecimento de refeições e lanches. Assim, o critério de julgamento será o **maior percentual de desconto incidente sobre os valores de referência das refeições** com base em pesquisa de mercado em **R\$ 15,00/unidade (quinze reais a unidade)**.

A QUANTIDADE TOTAL LICITADA NO COMPRASGOV.BR É O ESTIMADO DE 200 REFEIÇÕES DIÁRIAS, PARA 200 DIAS LETIVOS E 40.000 ANUAIS.

O valor da refeição será pago integralmente pelo consumidor final, não havendo qualquer ônus financeiro para a cedente em relação ao seu custeio.

A CESSIONÁRIA deverá manter o valor da refeição ofertado na licitação durante toda a vigência contratual, ressalvadas as hipóteses de reajuste e de revisão para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro previstas na legislação aplicável.

1.7 O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados do(a) assinatura do contrato, admitidas prorrogações sucessivas via aditivo, desde que demonstrada vantajosidade, respeitado o prazo máximo de 10 anos, na forma do artigo 110, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021.

1.8 A meta de fornecimento estimada é de 200 refeições por dia, totalizando aproximadamente 40.000 refeições anuais, considerando as variações na demanda estudantil e as flutuações orçamentárias decorrentes da disponibilidade e/ou criação de programas governamentais voltados ao atendimento dessa demanda específica.

1.9 Ressalta-se que esse quantitativo pode sofrer alterações em função dos critérios de seleção dos estudantes, da frequência escolar e do valor do orçamento destinado a programas de assistência estudantil.

Ressalta-se que o IFMG Campus Ibirité não garante que toda a população do campus consuma os produtos da cantina.

A população do Campus é composta por aproximadamente 911 estudantes nos três turnos, manhã, tarde e noite, sendo acrescida ano a ano com novas entradas de estudantes. O quadro efetivo do Campus é composto por aproximadamente 122 servidores e funcionários terceirizados, totalizando aproximadamente 1.033 potenciais usuários.

O detalhamento da refeição (conforme cardápio sugerido) sem balança foi realizado no item 5 deste Termo de Referência. O objeto desta contratação não impede que o IFMG - Campus Ibirité ofereça opção de lanche gratuito aos estudantes, custeados por meio de recursos repassados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), previsto pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

1.2. O objeto da presente contratação caracteriza-se como cessão onerosa de uso de bem público, destinada à exploração comercial de serviço de alimentação, cujas condições de execução são usuais e amplamente conhecidas no mercado, podendo ser descritas de forma objetiva no instrumento convocatório e no Termo de Referência, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.5. Trata-se de cessão onerosa de uso de espaço público (contrato de receita), associada à exploração de cantina/lanchonete para atendimento da comunidade acadêmica, observados o calendário e os horários de funcionamento definidos pela Administração e o disposto neste Termo de Referência. A vigência rege-se pelo art. 110, I, da Lei nº 14.133/2021.

Prazo de vigência

1.7. O prazo de vigência da contratação é de **12 meses** contados da **assinatura do contrato**, prorrogável por até 10 anos, na forma do artigo 110, I, da Lei nº 14.133, de 2021.

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.1. O IFMG instituiu a Política de Alimentação Escolar, resolução CONSUP nº 23 de 28 de maio de 2025, que estabelece como principal objetivo promover a segurança alimentar e nutricional de forma a contribuir para o desenvolvimento biopsicossocial, melhora do rendimento escolar e formação de práticas alimentares saudáveis, por meio da oferta de alimentação saudável e adequada que atenda as necessidades nutricionais dos discentes durante o período letivo.

Considerando que a alimentação escolar é direito do estudante da educação básica, garantido pela Constituição Federal de 1988, regulamentado pela Lei 9.394 de 1996 e pelo Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil com atualizações da Lei nº14.914, de 3 de julho de 2024, que busca promover e garantir a segurança alimentar e nutricional dos estudantes da rede federal de educação profissional, científica e tecnológica.

A Política de Alimentação Escolar do IFMG, nesse sentido, busca ampliar as formas de acesso, aquisição, preparo e distribuição dos alimentos pela instituição, contribuindo para a permanência e êxito dos discentes regularmente matriculados nos cursos presenciais ofertados pelo IFMG.

Como direito dos estudantes da educação básica pública, o que abrange estudantes dos cursos técnicos integrados, concomitantes, subsequentes e EJA, será promovida, incentivada e ampliada no IFMG com vistas ao atendimento das diretrizes estabelecidas na Lei. Ademais, o público de estudantes dos cursos técnicos integrados e concomitantes constitui-se em um público de adolescentes que possuem atendimento prioritário nas ações de políticas públicas e no processo de desenvolvimento biopsicossocial.

São jovens na sua maioria constituintes de famílias em situação de vulnerabilidade e que permanecem no ambiente escolar nos dois turnos, matutino e vespertino. Ressalta-se que nutrir vai além do suprimento de necessidades fisiológicas e tem um papel fundamental no desenvolvimento cognitivo do ser humano, o que impacta diretamente no processo de aprendizagem.

Destaca-se, por fim, que a alimentação escolar está incluída entre as ações da Política Nacional de Assistência Estudantil, regulamentada pela Lei 14.914 de 2024, que tem como finalidade ampliar e garantir as condições de permanência dos estudantes e de conclusão dos respectivos cursos. Considerando a localização do Campus Ibirité em uma área periférica e reforçando a importância do estudante permanecer dentro da instituição escolar de forma a garantir mais segurança, apresenta-se desta forma a importância de realizar as refeições dentro das unidades do IFMG.

A presente contratação justifica-se pela necessidade de adequada utilização do espaço físico destinado ao funcionamento da cantina do IFMG – Campus Ibirité, pertencente ao patrimônio público da Instituição, mediante **cessão onerosa de uso a particular para exploração comercial do local**.

A cessão do espaço constitui o instrumento jurídico necessário para possibilitar a ocupação regular do imóvel por pessoa jurídica especializada, assegurando sua utilização conforme a finalidade institucional definida pela Administração. Vinculada à cessão, será desenvolvida atividade de apoio consistente no fornecimento de refeições e lanches à comunidade acadêmica, garantindo a disponibilidade contínua de alimentação no ambiente institucional.

A manutenção da cantina mostra-se necessária em razão da demanda existente por parte dos estudantes, servidores e demais usuários do campus, possibilitando o acesso a produtos alimentícios com qualidade, regularidade e preços acessíveis, sem a necessidade de deslocamento para estabelecimentos externos.

A solução adotada permite que a exploração econômica do espaço seja realizada por particular, que assumirá os custos operacionais, investimentos e riscos inerentes à atividade, enquanto a Administração manterá o controle e a fiscalização quanto ao uso adequado do bem público e ao cumprimento das condições estabelecidas no edital, Termo de Referência e instrumento contratual.

Dessa forma, a contratação atende ao interesse público ao promover a adequada gestão patrimonial do espaço físico disponível e viabilizar a oferta de alimentação à comunidade acadêmica, tendo como objeto principal a cessão onerosa de uso e como atividade de apoio o fornecimento de refeições e lanches.

A CEDENTE poderá, a seu exclusivo critério e conforme sua política institucional de assistência estudantil, vir a subsidiar parcial ou integralmente refeições destinadas aos seus alunos, sem que tal medida implique qualquer obrigação de compensação financeira à CESSIONÁRIA, salvo disposição expressa em instrumento específico previamente pactuado entre as partes.

2.3. A presente contratação está prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) 2026 do IFMG, aprovado pela Portaria nº 3.031/IFMG, de 26 de junho de 2026.

Quanto ao alinhamento com o Plano Diretor de Logística Sustentável (PDLS), registra-se que o IFMG aprovou o PDLS para o período de 2026 a 2030 por meio da Resolução nº 76, de 15 de julho de 2026. Assim, considerando a previsão da contratação no PCA 2026 e a vigência do referido Plano Diretor, considera-se atendida a exigência de demonstração do alinhamento da contratação aos instrumentos de planejamento da Administração, em conformidade com o Decreto nº 10.947, de 25 de janeiro de 2022, a Instrução Normativa SEGES/ME nº 81, de 25 de novembro de 2022, e a Portaria SEGES/ME nº 8.678, de 19 de julho de 2021.

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

3.1. *A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.[A1]*

A solução consiste na **cessão onerosa de uso de espaço físico pertencente ao IFMG – Campus Ibirité**, destinado ao funcionamento de cantina /lanchonete, mediante exploração comercial por pessoa jurídica especializada, possibilitando a adequada utilização do patrimônio público e o atendimento das necessidades da comunidade acadêmica.

A cessão de uso constitui o objeto principal da contratação, caracterizando-se pela disponibilização do espaço físico pela Administração ao particular, mediante pagamento de retribuição pecuniária previamente definida. Vinculada à utilização da área cedida, será desenvolvida atividade de apoio consistente no fornecimento de refeições e lanches aos estudantes, servidores e demais usuários do campus, conforme condições estabelecidas no Termo de Referência.

A solução adotada permite que a exploração comercial do espaço seja realizada pela cessionária, que assumirá os custos operacionais, investimentos, encargos e riscos inerentes à atividade econômica, cabendo à Administração a fiscalização quanto ao uso adequado do espaço público e ao cumprimento das obrigações estabelecidas no edital e no instrumento contratual.

Embora o objeto contratual corresponda à cessão onerosa de uso da área física, o critério de julgamento da licitação será o de maior desconto aplicado sobre o valor da refeição servida, por representar a proposta mais vantajosa ao interesse público, garantindo preços mais acessíveis aos estudantes, servidores e demais usuários da instituição.

A futura cessionária será responsável pela operacionalização integral da atividade de apoio, incluindo fornecimento de insumos, mão de obra, equipamentos, utensílios, limpeza, manutenção e demais encargos necessários à adequada execução das atividades.

A solução busca garantir atendimento contínuo e adequado às necessidades alimentares de estudantes, servidores e visitantes do campus, conciliando qualidade na alimentação, acessibilidade econômica e viabilidade da exploração comercial do espaço cedido.

Dessa forma, a contratação não tem como objeto a prestação autônoma de serviço de alimentação pela Administração, mas a cessão onerosa de área pública para exploração comercial, sendo o fornecimento de refeições e lanches uma atividade de apoio necessária à finalidade de utilização do espaço cedido.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A cessão onerosa de uso terá por objeto espaço físico pertencente ao IFMG – Campus Ibirité, destinado exclusivamente ao funcionamento de cantina /lanchonete, sendo vedada a utilização do local para finalidade diversa da prevista no Termo de Referência;

A cessionária deverá responsabilizar-se integralmente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e demais obrigações decorrentes da exploração da atividade;

A cessionária será responsável pela limpeza, conservação e manutenção das condições adequadas de uso do espaço físico cedido, incluindo as áreas destinadas à exploração da cantina/lanchonete, bem como pela adoção das medidas necessárias à preservação das instalações, equipamentos e mobiliários disponibilizados pela Administração.

Caberá ainda à cessionária a responsabilidade pela vigilância e segurança do espaço durante o período de exploração da atividade, devendo zelar pela integridade do patrimônio público sob sua utilização, sem prejuízo das demais obrigações previstas no Termo de Referência e no instrumento contratual.

fornecer refeições, naturais e convencionais, lanches e outros, colocando tabelas com discriminações especificadas dos itens e seus respectivos preços.

O preparo das refeições e lanches deverá obedecer às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos conforme legislação pertinente.

Incentivar o consumo de sucos e alimentos naturais, comercializando-os de forma a disseminar hábitos saudáveis.

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

Não vender, sob qualquer pretexto, cigarro e/ou bebidas alcoólicas de qualquer natureza, além de outros artigos com proibições que forem editadas, nas esferas Federal, Estadual e/ou Municipal, referente ao comércio em escolas.

Não explorar quaisquer tipos de jogos com fins lucrativos ou não.

Manter limpa e conservada as áreas internas e externas.

Concordar com a possibilidade de transferência do local cedido para a exploração da cantina /lanchonete para outro espaço físico da cedente, com área útil equivalente, de acordo com a conveniência e necessidade da cedente ou entregar a atividade sem reivindicar indenizações a qualquer título.

A CESSIONÁRIA deverá obedecer rigorosamente às legislações reguladoras referentes à atividade de apoio, cumprindo com as normas da Secretaria Municipal da Saúde, normas sanitárias referentes ao armazenamento de gêneros alimentícios, bem como cumprir com as normas e obrigações trabalhistas do Ministério do Trabalho e Emprego, sendo responsabilidade da CESSIONÁRIA quaisquer consequências advindas do descumprimento das mesmas.

A cessionária será responsável pelos EPIs dos seus colaboradores, devendo todos estarem devidamente equipados para a atividade, conforme as normas regulamentadoras. O Campus Ibirité não se responsabiliza pela disponibilização de EPIs.

A CESSIONÁRIA não deverá fazer uso de propagandas de qualquer natureza sob a forma de cartazes, adesivos e similares nas paredes externas e internas e portas em geral, como também, a venda de rifas, cursos, congressos, seminários e jornadas (matrícula e inscrição) e o uso de rádios e músicas que atrapalhem os ambientes de estudo.

A CESSIONÁRIA deverá manter o padrão de qualidade dos cardápios diários com as reposições necessárias antes do término dos alimentos, de forma contínua, desde o início do horário estabelecido até o término do horário de funcionamento das atividades.

A CESSIONÁRIA deverá manter sempre higienizados os equipamentos e instalações de todo o espaço físico cedido para exploração das atividades de cantina.

Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais inertes (que não promovam a migração de substâncias tóxicas, ou que alterem as qualidades nutricionais e sensoriais dos alimentos), conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e sanitização.

Não utilizar os utensílios ou móveis ou qualquer outro objeto de madeira que possam entrar em contato direto com o alimento.

Responsabilizar-se pelo uso e recarga do gás de cozinha.

Os utensílios (louças, copos, talheres, etc.) deverão ser adequados aos tipos de refeições e lanches servidos, os quais deverão apresentar perfeitas condições de qualidade e higiene.

A CESSIONÁRIA será responsável por toda a higienização dos alimentos e dos ambientes da cantina (salão externo, cozinha interna e depósitos internos).

À CESSIONÁRIA caberá refazer ou substituir, imediatamente, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio, ainda que já preparados e servidos quando constatada qualquer irregularidade no preparo ou apresentação dos mesmos pelo fiscal ou por usuários da cantina.

A CESSIONÁRIA não poderá distribuir cafés, lanches ou qualquer outro tipo de gêneros alimentícios de forma gratuita para a comunidade escolar.

O Campus Ibitaré não será responsável, de nenhuma forma, pela aquisição, disponibilização, manutenção e possíveis prejuízos que a cessionária poderá sofrer nos equipamentos utilizados nas atividades.

A CESSIONÁRIA deverá se responsabilizar pela observância das normas ambientais em relação aos produtos que utilizar durante o período do contrato. Deverão também ser observadas as normas de vigilância sanitária.

Caso não sejam cumpridas todas as normas, a cessionária estará sujeita às penas administrativas, tanto dos órgãos competentes de fiscalização, quanto por parte da administração do Campus Ibitaré.

Em caso de rescisão do contrato, independentemente do motivo que lhe der causa, a cessionária deverá retirar todos os seus bens e equipamentos, bem como todas as adaptações efetuadas no espaço, deixando o espaço nas mesmas condições do início do contrato em um prazo máximo de 7 (sete) dias.

Além dos requisitos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que possui pleno conhecimento das condições necessárias para a adequada exploração do espaço cedido e para o desenvolvimento da atividade de apoio de cantina/lanchonete, incluindo as condições físicas do local, infraestrutura disponível e demais aspectos necessários ao cumprimento das obrigações previstas no Termo de Referência, como requisito para a celebração do instrumento contratual.

A cantina/lanchonete deve se respaldar nos critérios de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, conforme legislações pertinentes, reforçando os itens a seguir: Utilizar adequadamente os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), tais como uniformes, touca, calçados fechados e antiderrapantes, máscaras e luvas quando necessárias.

As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em boas condições higiênico sanitárias.

As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários, devidamente treinados e seguindo as normas vigentes na área de alimentos e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para tal atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.

Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento. Nenhum produto ou utensílio de limpeza deve ser armazenado em contato direto com o piso.

A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias durante a produção e especialmente, imediatamente após o término do trabalho.

Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e/ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos. Além disso, esses produtos deverão ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade (limpeza), não mantendo, em hipótese alguma, contato com gêneros alimentícios.

Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde.

O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

A CESSIONÁRIA zelará para que o seu pessoal mantenha conduta compatível com os princípios de decência e boa educação, urbanidade no tratamento, obedecendo rigorosamente às normas estabelecidas pelo Campus Ibitaré do IFMG, que poderá exigir, a qualquer tempo, o imediato afastamento e a substituição, em caráter definitivo, de qualquer funcionário que julgar conveniente.

A CESSIONÁRIA deverá ressarcir a cedente por qualquer dano/prejuízo que vier a causar durante a execução do contrato, em decorrência de culpa ou dolo de seus prepostos.

A CESSIONÁRIA deverá executar as ações necessárias sempre que solicitado pela cedente e órgãos fiscalizadores.

A CESSIONÁRIA deverá atender as alterações e recomendações necessárias para o bom e fiel cumprimento do contrato, que forem feitas pelo fiscal de contrato.

Ao final do contrato, quando da entrega do espaço pela CESSIONÁRIA, à cedente verificará o estado em que estão sendo restituídos, somente aceitando alterações decorrentes.

Assumir integral responsabilidade por todos e quaisquer danos, diretos ou indiretos, eventualmente causados à cedente ou a terceiros, por si ou seus prepostos, em decorrência da execução da presente cessão.

Responsabilizar-se pelo cumprimento da legislação federal, estadual e municipal aplicável à execução do objeto, bem como pelo pagamento de multas, penalidades, taxas e demais encargos que lhe forem impostos pelos órgãos competentes em decorrência de ação, omissão ou irregularidade relacionada à exploração da atividade ou à utilização do espaço cedido.

Não usar rádios e aparelhos que produzam sons que possam atrapalhar os ambientes de trabalho e estudo.

Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela cedente, quanto à execução do contrato.

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:

- adoção de práticas para redução do desperdício de alimentos, água, energia elétrica e demais insumos utilizados na atividade;
- utilização e manutenção de equipamentos em condições adequadas de funcionamento, priorizando, sempre que possível, equipamentos com maior eficiência energética e menor consumo de recursos naturais;
- utilização preferencial de materiais, produtos de limpeza e embalagens que causem menor impacto ambiental;
- manutenção das condições de higiene, limpeza e conservação do espaço cedido, empregando procedimentos que minimizem os impactos ambientais e preservem a saúde dos usuários;
- segregação, acondicionamento e destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados, observando as normas aplicáveis;
- adoção de medidas de prevenção da poluição, controle de desperdícios e redução da geração de resíduos;
- conservação das instalações e dos bens públicos colocados à sua disposição, responsabilizando-se pela adequada utilização e manutenção do imóvel durante toda a vigência da cessão;
- promoção, sempre que possível, de ações de conscientização voltadas ao consumo responsável e à sustentabilidade ambiental no ambiente da cantina/lanchonete.

Subcontratação

4.5. *Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.*

Garantia da contratação

4.15. *Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.*

Vistoria

4.34. *A avaliação prévia do espaço físico objeto da cessão é recomendável para que os interessados possam conhecer as condições, características e peculiaridades do local, incluindo suas instalações, infraestrutura disponível e limitações existentes. Será assegurado aos interessados o direito de realização de vistoria prévia, mediante acompanhamento de servidor designado pela Administração, em dias úteis, de segunda a sexta-feira, das 09h às 17h, mediante agendamento prévio.*

4.35. *Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.[A16]*

4.36. *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[A17] .*

A vistoria deverá ser agendada na Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG Campus Ibirité, por meio do e-mail: dap.ibirité@ifmg.edu.br

4.37. *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.*

4.38. *A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou omissões quanto às condições do espaço físico objeto da cessão, devendo a cessionária assumir os ônus decorrentes da exploração da área e do desenvolvimento da atividade de apoio de cantina/lanchonete, conforme as condições estabelecidas no Termo de Referência e no instrumento contratual.*

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: até 30 dias da assinatura do contrato.

5.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução da atividade de apoio:

A exploração da cantina/lanchonete deverá ser realizada de forma contínua durante toda a vigência da cessão onerosa de uso, observando os dias e horários de funcionamento definidos pelo IFMG – Campus Ibirité.

A cessionária deverá disponibilizar diariamente refeições e lanches, conforme o cardápio aprovado pela Administração, assegurando variedade, qualidade, adequado armazenamento, preparo e comercialização dos alimentos, em conformidade com a legislação sanitária vigente.

As refeições e os lanches deverão ser preparados e/ou disponibilizados em condições adequadas de higiene, segurança alimentar e conservação, observando as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, bem como as normas expedidas pelos órgãos competentes.

A limpeza, higienização e organização das instalações, equipamentos, utensílios e mobiliários utilizados na exploração da cantina deverão ser realizadas diariamente e sempre que necessário, mantendo-se o ambiente em condições adequadas de funcionamento durante todo o período de utilização.

A cessionária deverá promover a coleta, segregação, acondicionamento e destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados, bem como adotar medidas de uso racional de água, energia elétrica e demais insumos empregados na atividade.

Os equipamentos e instalações deverão permanecer em perfeitas condições de funcionamento, cabendo à cessionária executar as manutenções preventivas e corretivas necessárias, sem prejuízo da continuidade da atividade.

Compete à Administração acompanhar e fiscalizar a utilização do espaço cedido e o cumprimento das obrigações contratuais, podendo realizar inspeções periódicas quanto às condições de funcionamento da cantina, à qualidade dos produtos comercializados, ao atendimento prestado, às condições de higiene, limpeza e conservação do imóvel e ao cumprimento das demais exigências previstas no edital, no Termo de Referência e no contrato.

Local e horário da prestação da atividade

5.2. A atividade de apoio de fornecimento e comercialização de refeições e lanches será desenvolvida nas dependências da cantina/lanchonete localizada no **IFMG – Campus Ibirité**, no espaço físico objeto da cessão onerosa de uso, incluindo as áreas de Cozinha, Lanchonete e Refeitório, total: 64,75 m² (planta em anexo).

Rua Mato Grosso, 02 - Bairro Vista Alegre, Ibirité - MG (CEP: 32407-190), próximo ao sítio Emilândia.

5.3. A atividade de apoio será prestada no seguinte horário:

Disponibilidade de atendimento entre 07:00h às 21:00h de segunda à sexta-feira e de 08:00h às 12:00h aos sábados letivos, conforme o calendário acadêmico, devendo a CESSIONÁRIA manter pontualidade no cumprimento do horário estipulado. Disponibilizar a oferta das atividades de lanchonete ao longo do horário de funcionamento do Campus Ibirité, oferta de almoço em sistema selfservice, sem balança, e prato feito único (ex: caldos, tropeiro, lasanha) no período noturno, visto que o tempo de intervalo para o jantar é reduzido em relação ao almoço.

5.3.1 As refeições (almoço) deverão ser servidas no horário das 11h às 13:30h.

5.3.2. Aos sábados letivos e, eventualmente, aos domingos e feriados poderá ocorrer demanda em função de atividades escolares, nesses casos, a CEDENTE comunicará a CESSIONÁRIA com 3 (três) dias de antecedência para a CESSIONÁRIA responder sobre a viabilidade de abertura da cantina /lanchonete.

5.3.3. Durante o período de recesso escolar (férias ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será mantido o funcionamento da cantina /lanchonete, podendo haver redução do horário de funcionamento.

5.3.4. A CESSIONÁRIA deverá solicitar reunião com o fiscal do contrato, juntamente com a gestão do Campus para definir o horário de funcionamento da cantina no período citado no item anterior, com no mínimo 5 dias úteis de antecedência.

5.3.5. A CESSIONÁRIA não poderá alterar o atendimento por iniciativa própria, o que irá gerar penalização via IMR e/ou multa por inexecução, a depender do caso. 5.3.6. A CESSIONÁRIA deverá comunicar a Administração do Campus em casos de ausência ou não cumprimento do horário estabelecido com antecedência mínima de 24 horas.

Materiais a serem disponibilizados

Para a adequada exploração do espaço objeto da cessão onerosa de uso, a cessionária deverá disponibilizar, às suas expensas, todos os materiais, equipamentos, utensílios, mobiliário, ferramentas, insumos e demais recursos necessários ao funcionamento da cantina/lanchonete.

Os equipamentos e materiais deverão ser mantidos em perfeitas condições de uso, higiene, conservação e funcionamento, cabendo à cessionária realizar sua manutenção, reparação e substituição sempre que necessário, de forma a assegurar o regular desenvolvimento da atividade de apoio e o adequado atendimento à comunidade acadêmica.

Constituem obrigações da cessionária, às suas expensas:

- arcar com as despesas relativas aos serviços de limpeza, conservação, manutenção e vigilância do espaço objeto da cessão;
- responsabilizar-se pelo pagamento das despesas decorrentes do consumo de água, energia elétrica, telefonia, internet e demais utilidades, quando individualizadas ou passíveis de rateio, na forma estabelecida pela Administração;
- manter o imóvel, as instalações, os equipamentos e os bens disponibilizados em perfeitas condições de uso, higiene, conservação e segurança, realizando os reparos e manutenções necessários durante toda a vigência da cessão;
- zelar pela integridade do patrimônio público, responsabilizando-se por danos causados ao imóvel ou aos bens colocados à sua disposição, ressalvado o desgaste natural decorrente do uso regular;
- cumprir a legislação ambiental, sanitária, de segurança e prevenção contra incêndio, bem como as demais normas aplicáveis ao funcionamento da atividade desenvolvida no espaço cedido.

5.4.1. A CESSIONÁRIA deverá fornecer lixeiras com tampa móvel, acionamento por pedal e sacos de plásticos no interior, identificadas e íntegras, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos, promovendo a limpeza do local cedido, durante todo o período de execução contratual. As lixeiras devem situar-se em locais específicos, distantes da manipulação dos alimentos e facilitando o fluxo de saída do lixo;

5.4.2. Os recipientes que, porventura sejam utilizados nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos, também devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual, devendo permanecer constantemente tampados e ainda, frequentemente coletados, estocados em local fechado e isolado, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;

5.4.3. Preferencialmente, deve haver conscientização sobre o descarte correto dos resíduos, com separação do lixo reciclável e não reciclável, oferecendo lixeiras específicas e destinando o lixo de forma correta.

5.4.4 Equipar as instalações da cantina do IFMG Campus Ibirité com no mínimo os seguintes equipamentos: balcão self-service, utensílios domésticos, fogão, freezer, refrigerador, panelas, pratos, talheres, copos, xícaras, etc.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.5. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

O Campus Ibirité do IFMG está localizado na Rua Mato Grosso, 02 - Bairro Vista Alegre, Ibirité - MG, CEP 32407-190. A instituição está localizada próxima ao sítio Emilândia, na região do Barreirinho. O telefone geral é (31) 2010-1081. O espaço reservado para a instalação da cantina/lanchonete possui uma área total de 64,75 m². Os ambientes poderão ser remanejados de acordo com a necessidade da CESSIONÁRIA. Serão disponibilizados pelo IFMG Campus Ibirité, para uso dos alunos no espaço das tendas a quantia de 60 conjuntos de mesas com 240 cadeiras.

Necessidade de cessão onerosa de uso do espaço da cantina para empresa especializada, com capacidade técnica e operacional para gerenciamento e execução da atividade de apoio de cantina/lanchonete.

A CEDENTE poderá, a seu exclusivo critério e conforme sua política institucional de assistência estudantil, subsidiar parcial ou integralmente refeições destinadas aos seus alunos, sem que tal medida implique, necessariamente, qualquer obrigação de compensação financeira à CESSIONÁRIA, salvo disposição expressa em instrumento específico previamente pactuado entre as partes.

Diante dessas características, a cessão onerosa de uso de espaço público mostra-se a solução adequada para viabilizar a prestação da atividade de apoio de alimentação, atendendo ao interesse público e às necessidades da comunidade acadêmica.

A CESSIONÁRIA deverá dispor de equipamentos, utensílios, maquinários e demais peças necessárias às atividades a serem desenvolvidas, bem como de eletrodomésticos de cozinha e cantina, materiais de consumo além de outros que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento da cantina e à plena execução das atividades de restaurante e lanchonete do objeto da contratação.

Todos os materiais, equipamentos e utensílios, devem estar em perfeito estado de funcionamento.

O total de refeições pode sofrer alterações em virtude de mudanças que ocorram no calendário acadêmico, em razão de casos excepcionais como greve, força maior entre outros, bem como variações de demanda de estudantes e flutuações orçamentárias em razão da disponibilidade e/ou criação programa do Governo para atendimento desta demanda específica. O cardápio sugerido é somente a título de referência, não é fixo e poderá sofrer alterações, levando-se em conta o comportamento dos usuários frente à alimentação servida.

O cardápio da refeição deverá apresentar-se diariamente com todos os grupos de alimentos, contendo os seguintes produtos:

PREPARAÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA	TIPO
Salada	3	1 (uma) folhosa 1 (uma) crua 1 (uma) cozida
Arroz	2	Branco, integral e variações (carreteiro, arroz de forno, etc)
Leguminosa	1	Feijão ou lentilha
Acompanhamento	2	Massas (lasanha, macarrão, nhoque, ravioli), farofa, purê de batata ou mandioca
Prato Principal	2	Carne (bovina, frango, suína, pescado) e proteína vegetariana com variação diária (opção de prato a base de proteína de soja, grão de bico e ovos).

Variações do prato principal:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO	FREQUENCIA
BOVINO SEM OSSO	Patinho, alcatra, coxão mole, maminha ou melhor qualidade	Bife, cubos, iscas, assados, à milanesa.	100g	02 a 03 vezes /mês
	contra filé	Grelhado		
	carne moída de primeira	Com molho, legumes, almôndega, rocambole, bolo de carne.		
FRANGO	peito de frango, coxa ou sobrecoxa	Assado, com molho, iscas, grelhado.	100g	02 a 03 vezes /mês
SUÍNA SEM OSSO	lombo, pernil	Assado, com molho.	100g	02 a 03 vezes /mês
PESCADOS	Filé: pescada, merluza, tilápia	Grelhado, assado, à milanesa e cozido.	100g	02 a 03 vezes /mês
VEGETARIANO	Bife ou proteína texturizada de soja, hambúrguer de grão de bico, omelete ou outra melhor qualidade.	Com molho, assado e grelhado.	100g	22 vezes/mês

O cardápio semanal deverá ter variações diárias. A **CESSIONÁRIA** deverá apresentar três Cardápios Semanais e alterná-los entre as semanas.

O almoço será comercializado por meio de selfie-service sem balança e deverá ser realizado da seguinte forma:

- a) as saladas, os acompanhamentos (arroz e feijão), a guarnição e a proteína serão dispostas no balcão e deverão ser servidas LIVREMENTE pelo próprio usuário, exceto a proteína que deverá ser servida até duas porções que terão peso mínimo de 100gr cada;
- b) o usuário poderá optar entre a carne servida no dia e/ou ovo/omelete simples ou elaborado.

Deverá ser oferecido Arroz branco do tipo 1 (um) todos os dias. No caso de preparação de arroz à grega, poderá haver adições de ervilhas, brócolis, cenoura, couve, passas, ou outros condimentos. Deverá ser servido os dois tipos: o branco puro e o incrementado, conforme a aceitação dos clientes, e desde que sejam preparados com alimentos frescos.

O feijão preto ou de cor tipo 1 (um), preparo simples, deverá ser oferecido todos os dias. O feijão tropeiro, tipo 1 (um), oferecido 1 (uma) vez na semana; e Tutu de feijão, oferecido 1 (uma) vez na semana.

Paras as guarnições deverá haver no mínimo três opções dentre as listadas abaixo:

- a) Farofa (variada);
- b) Purês (de batata, etc.);
- c) Batatas e mandiocas fritas ou cozidas;
- d) Tortas (de frango, de palmito, etc.);
- e) Bolinhos (de carne, de queijo, de camarão etc.);

f) Massas variadas: Lasanha, nhoque, macarrão de formatos diversos com molhos à bolonhesa, quatro queijos, ao sugo, entre outros e panquecas, rondele, canelone, etc.

As saladas deverão ser variadas ao longo da semana, sendo oferecidas no mínimo 3(três) opções de saladas simples, podendo ser 1 (uma) hortaliça crua, cozida ou folhas, 1(uma) opção de salada mista (contendo mais de uma hortaliça crua, cozida ou folhas), 1(uma) opção de salada composta (contendo vários itens acompanhados ou não de molho ou maionese) e 1(uma) opção de fruta. Assim, os seis tipos de saladas variam entre:

- a) Vegetais crus** (palmito, cenoura, cebola, pimentão, pepino, tomate, azeitona, etc.);
- b) Vegetais com folhas ou flores:** Acelga, agrião, almeirão, espinafre, rúcula, repolho, couve, brócolis, couve flor, etc.;
- c) Vegetais cozidos:** aipim, abóbora, abobrinha, beterraba, berinjela, cenoura, chuchu, batata, batata-baroa, inhame, mandioca, quiabo, vagem, etc.;
- d) Salada composta** (mais de três componentes, com ou sem maionese): salpicão, salada russa, salada de grão, salada de feijão branco, tabule, etc.
- e) Frutas:** Uma opção de fruta da estação como: abacaxi, banana, manga, mamão, morango, melão, melancia, mexerica, laranja, etc.

Durante a semana deverá ser oferecido carne bovina (1 ou 2 vezes), carne suína (1 vez), frango (1 ou 2 vezes), peixe (1 vez a cada quinze dias) e vegetariano todos os dias. Não poderão ser oferecidos como opção de carne os empanados industrializados, embutidos, enlatados e miúdos. As frituras serão permitidas no máximo duas vezes por semana.

Nas preparações com carnes vermelhas, devem ser utilizadas alternadamente as opções, como: bifes, bolo ou bolinhos de carne, carne cozida. Não sendo permitido a inclusão de cortes com osso e carne em iscas.

Nas preparações com carne de aves, também devem ser alternados o filé de peito de frango grelhado, empanado, ou cubos cozidos sem osso, coxa e sobrecoxa.

Nas preparações com carne de peixe podem ser alternados o filé frito grelhado e o empanado.

Nas preparações para vegetarianos, deve ser oferecida uma opção de proteína proveniente de leite, soja ou ovos.

ITENS MÍNIMOS LANCHONETE

Os alimentos constantes na tabela deverão estar disponíveis durante todos os turnos. Deverá ser oferecido no mínimo 2 (duas) opções de salgados fritos, 2 (duas) opções de salgados assados e 1 (uma) opção de salgado vegetariano diariamente, sendo preparados no mesmo dia do consumo, disponíveis em estufa e sem a necessidade de aquecimento em microondas.

Tabela de Itens Mínimos para Lanchonete

Item	Composição	Descrição
3	Café com Leite	Mínimo 150 ml. Podendo ser com leite desnatado, ou integral, a critério do cliente;
4	Chocolate Quente/Frio	Mínimo 300 ml. Podendo ser com leite desnatado, ou integral, a critério do cliente;
5	Vitamina de Fruta Natural/Polpa Média	Copo 300 ml. Sendo a fruta/polpa batida com leite desnatado, ou integral, a critério do cliente;
6	Vitamina de Fruta Natural/Polpa Grande	Copo 500 ml. Sendo a fruta/polpa batida com leite desnatado, ou integral, a critério do cliente;
7	Suco de Frutas Natural/Poupa Médio	Mínimo 300 ml;
8	Suco de Frutas Natural/Poupa Grande Morango, Manga, abacaxi, laranja, açaí etc.	Mínimo 500 ml;
9	Suco Refresco	Copo mínimo 300 ml. Devendo ter 2 (duas) opções variadas diariamente e armazenada em máquinas de refresco;
10	Suco de Caixinha	Caixinha de 200 ml comum/light;

11	Água Mineral	Garrafa pet 500 ml. Devendo ter opções com gás e sem gás;
12	Água de Côco	Caixinha 200 ml;
13	Refrigerante Lata	Lata de 355 ml. Devendo ter opções normal /zero/diet/light. E variedade de pelo menos 4 sabores;
14	Iogurte Industrializado	Embalagem de no mínimo 170 ml;
15	Misto Quente	Pão de Forma tradicional (50g), Presunto (20g) Queijo (20g);
16	Hambúrguer	Pão de Hambúrguer (50g), Hambúrguer (110g), Presunto (20g), Alface (15g), Tomate (25g), Ervilha, (20g) Milho (20g);
17	Sanduíche Natural	Pão Integral ou de forma (50g), Peito de Peru/Presunto/Peito de frango (20g), Queijo (20g), Tomate (20g), Alface (15g);
18	Salgado Frito Coxinha	Coxinha de Frango (recheio mínimo 60g;
19	Salgado Frito Coxinha com Catupiry	Coxinha de Frango com catupiry (recheio mínimo 60g);
20	Salgado Frito Quibe	Quibe (peso mínimo 100g);
21	Salgado Frito Enroladinho de Queijo e Presunto	Enroladinho de queijo e presunto (recheio mínimo 60g);
22	Salgado Frito Pastel Frito	Pastel frito de frango/carne ou queijo;
23	Salgado Assado Pão de batata	Pão de batata recheado (mínimo 100g, sendo 50 g de recheio;
24	Salgado Assado Tortinha de Frango	Tortinha frango com catupiry/frango sem catupiry;
25	Salgado Assado Mini pizza	Mini pizza com recheios diversos (mínimo 150g, sendo 70g de recheio;
26	Salgado Assado Empadinha	Empadinha com recheios diversos (mínimo 150g, sendo 70g de recheio);

27	Salgado Assado Pastel de Carne	Pastel de carne moída, frango e frango com catupiry (recheio mínimo 60g);
28	Pão de Queijo	Pão de Queijo tipo Mineiro (120g).
29	Pão francês com manteiga	Pão francês 50g e manteiga (20g) ou a gosto do cliente.
30	Pão Doce	Pão (mínimo 60g) com cobertura de açúcar e canela/Creme/Creme e côco.
31	Bolo Simples	Fatia/pedacço (mínimo 100g).

O sanduíche natural deverá conter no mínimo, pão integral ou de forma, composições variadas de salada e uma proteína como frango, peito de peru, presunto, dentre outras.

Poderá ser oferecida pela **CESSIONÁRIA** maior variedade de produtos, além dos itens descritos na tabela.

O sanduíche natural deverá conter, no mínimo, pão integral ou de forma, composições variadas de salada e uma proteína como frango, peito de peru, presunto, dentre outras.

Poderá ser oferecida pela **CESSIONÁRIA** maior variedade de produtos, além dos itens descritos na tabela.

As refeições serão distribuídas em sistema self-service em balcões aquecidos e refrigerados conforme as preparações, utilizando-se para tal, talheres inteiramente em inox (facas, garfos e colheres), pratos rasos em porcelana branca; os talheres deverão ser disponibilizados em quantidade suficiente e em local apropriado, nos balcões de distribuição das refeições, acondicionados individualmente e de forma a evitar contaminação.

O prato feito poderá ser servido em recipientes de vidro ou embalagens descartáveis;

A **CESSIONÁRIA** deverá disponibilizar, em quantidade suficiente, e manter no balcão refrigerado um molho do tipo vinagrete. Deverão ser disponibilizados também outros temperos como: azeite, vinagre, molho de pimenta. Deverão ser disponibilizados ainda: farofa simples e sal em sachê ou outros molhos e temperos variados de acordo com o cardápio do dia.

As verduras devem ser lavadas em água corrente e higienizadas em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante;

Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade.

Fica a critério da **CESSIONÁRIA** incrementar o cardápio, desde que não modifique o preço cobrado pelo cardápio básico, nem deixe de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio básico;

Qualquer incremento, acréscimo ou retirada deverá ser comunicada ao fiscal.

Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos;

O cardápio a ser praticado deverá ser apresentado completo à Fiscalização de Contratos com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas em relação ao 1º (primeiro) dia de utilização, podendo a **CESSIONÁRIA** em situações pontuais e especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente motivações formais, por escrito, ao Fiscal de Contrato e este as aceite;

Caso seja identificada alguma irregularidade no cardápio conforme o padrão estabelecido neste termo de referência, a fiscalização encaminhará as notificações à **CESSIONÁRIA** para as devidas correções. A **CESSIONÁRIA** deverá submeter o cardápio com as alterações solicitadas para nova análise, no prazo de até 72 (setenta e duas) horas;

Caso a **CESSIONÁRIA** não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido estará sujeita às penalidades previstas em contrato;

O cardápio semanal, aprovado pela fiscalização, deverá ser afixado em local visível na entrada da Cantina, devidamente assinado pelo responsável técnico Nutricionista da **CESSIONÁRIA**. O cardápio semanal poderá, a critério da Instituição, ser divulgado no site do *Campus* para informação aos usuários;

Deverão ser identificadas pelo nome, por meio de placas indicativas, todas as preparações que estiverem dispostas no Buffet para visualização pelo usuário, sem exceção;

Caso na composição do alimento haja itens alergênicos (lactose, amendoim, outros), deverá haver informação junto ao alimento.

Poderá ser oferecida pela **CESSIONÁRIA** maior variedade de produtos, além dos itens descritos na Planilha de Especificações de Itens.

Poderão ser comercializados itens de bomboniere como chocolates, barras de cereal, paçocas, pipocas, balas, sorvetes etc. a critério da **CESSIONÁRIA**.

A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários, sendo que a Diretoria de Administração e Planejamento do *Campus* Ibirité, por meio do setor de Contratos e de seus fiscais, poderá, a qualquer época, solicitar a redução dos preços justificadamente, se verificada a incompatibilidade com os praticados no mercado regional.

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

GARANTIR O FUNCIONAMENTO CONFORME AS SEGUINTE CONDICOES:

Qualquer alteração do horário de funcionamento somente será admitida com prévia autorização do Fiscal do Contrato, juntamente com a Gestão do Campus, sendo que a **CESSIONÁRIA**, sempre que necessário ou exigido deverá cumprir com as solicitações feitas pela **CEDENTE**;

Não será permitido que o funcionamento da cantina/lanchonete seja interrompido, salvo autorização do IFMG – Campus Ibirité. **Nos períodos de férias e recessos escolares, não haverá redução do valor referente ao aluguel e ressarcimento de taxas de energia e água, visto que são situações ordinárias previamente conhecidas, constantes e disponibilizadas no calendário acadêmico da Instituição e, portanto devem ser computadas como custo inerentes à contratação.**

Nos meses em que houver greve ou outras situações supervenientes que impliquem paralisações superiores a 15(quinze) dias, poderá haver redução do valor da cobrança pela cessão onerosa do espaço, a critério da Direção do Campus, em conjunto com o Gestor/Fiscal de Contratos, mediante a devida justificativa.

O número mínimo de funcionários exigidos para atendimento será de 02 (dois) em cada período de trabalho, sendo permitida a redução somente em casos excepcionais, justificados e aceitos pelo Fiscal do Contrato.

É de responsabilidade da **CESSIONÁRIA**, respeitada as quantidades mínimas estabelecidas, categorizar e dimensionar o quadro de pessoal de forma atender plenamente a operacionalização das atividades a serem disponibilizadas por meio desta licitação.

Apresentar para a cedente, até o 2º (segundo) dia útil anterior ao início das atividades da cantina, a relação dos seus funcionários, bem como qualquer alteração e atualização.

A **CESSIONÁRIA** deverá manter atualizada durante toda a vigência do contrato os documentos exigidos na habilitação e contratação, cumprir com a legislação trabalhista, somente manter funcionários com carteira de trabalho assinada, obedecendo à legislação tributária e demais direitos trabalhistas.

Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal, quando houver contratação de funcionários, cumprindo as Leis Trabalhistas, Fiscais e Previdenciárias.

A **CESSIONÁRIA** não poderá autorizar a circulação de terceiros que não componham o quadro oficial de funcionários nas dependências internas da cantina. Salvo, fiscais de contrato, visitantes e/ou autoridades sanitárias que queiram observar/averiguar as condições de preparo e instalações, conforme legislação vigente.

A **CESSIONÁRIA** deverá assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus funcionários em casos de acidente ou emergência. Instruir os trabalhadores, quanto à prevenção de incêndios nas áreas da cedente. Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus funcionários, das normas disciplinares determinadas pela cedente.

Deverão ser mantidos nos locais de trabalho somente empregados que tenham idade permitida por lei para o exercício da atividade e que gozem de boa saúde física e mental;

A **CESSIONÁRIA** assume integral responsabilidade por todos os atos ou omissões que venham a praticar seus empregados, durante a execução do contrato;

A **CESSIONÁRIA** se compromete a afastar qualquer empregado a seu serviço que, a exclusivo juízo do IFMG – Campus Ibirité, não preencha as condições exigíveis para as atividades realizadas na área cedida, substituindo-o no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

A **CESSIONÁRIA** se compromete a facilitar, amplamente, a fiscalização e supervisão permanente do IFMG – Campus Ibirité, na execução das atividades da lanchonete e no cumprimento das obrigações pactuadas.

A **CESSIONÁRIA** não poderá usar as instalações e equipamentos da cantina para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja o do IFMG – Campus Ibirité.

A **CESSIONÁRIA** se compromete a prestar, a qualquer momento, todos os esclarecimentos e informações administrativas ou técnicas, que lhes forem solicitadas pelo Fiscal do Contrato.

A CESSIONÁRIA se compromete a proceder às manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos, de forma a não ocasionar prejuízo à execução da atividade de apoio. O IFMG – Campus Ibirité, não se responsabilizará pelo funcionamento da cantina/lanchonete da CESSIONÁRIA, ficando a mesma responsável pela prestação das atividades com qualidade.

A guarda e segurança dos equipamentos e utensílios da cantina/lanchonete são de responsabilidade da CESSIONÁRIA, não cabendo ao IFMG – Campus Ibirité qualquer ressarcimento por furto ou danos.

A CESSIONÁRIA deverá manter atendimento exclusivo no caixa, não permitindo o manuseio concomitante de dinheiro e alimentos. Os manipuladores que apresentarem lesões cutâneas devem ser afastados da área de manipulação de alimentos. Manter o padrão de qualidade dos alimentos e atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato.

A CESSIONÁRIA poderá oferecer qualquer outro serviço, relacionado com a atividade fim, desde que seja comunicado previamente à Administração do Campus Ibirité.

A cantina/lanchonete se destinará, unicamente, de forma contínua e ininterrupta, ao desempenho das atividades previstas no Contrato de Cessão de Uso do espaço público, sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pela Administração do Campus Ibirité.

GARANTIR AS SEGUINTESS CONDIÇÕES RELACIONADAS AOS PREÇOS:

Os preços dos produtos ofertados na cantina/lanchonete não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade onde será instalada a cantina/lanchonete, objeto da cessão de uso.

A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários, sendo que a o Fiscal do Contrato poderá, a qualquer época, solicitar a redução dos preços se verificada incompatibilidade com os praticados no mercado regional.

Os valores das refeições serão pagos diretamente pelo cliente à CESSIONÁRIA, não tendo a CEDENTE qualquer participação ou responsabilidade pelo pagamento.

A CESSIONÁRIA deverá contar com opções de pagamento suficientes para que não haja prejuízo aos usuários podendo ser: dinheiro, cartões de crédito e débito, vale refeições, pix, etc.

Uma vez fixados os preços dos produtos, estes poderão ser reajustados apenas uma vez por ano, de acordo com o índice IPCA, ou apresentação pela CESSIONÁRIA de pedido de reequilíbrio econômico financeiro, encaminhado por ofício solicitando a alteração e os comprovantes que justifiquem o respectivo aumento à CEDENTE que irá analisar e dar o retorno em até 10 (dez) dias úteis.

GARANTIR AS SEGUINTESS CONDIÇÕES RELACIONADAS À INFRAESTRUTURA:

Disponibilizar para os usuários, em número adequado, mesas, balcões, cadeiras ou bancos, utilizando somente a área pré-determinada e respeitando normativa sobre ergonomia, em quantidade suficiente para proporcionar um bom atendimento, e de máquinas e utensílios necessários para o funcionamento da cantina.

Manter no espaço físico da cantina, móveis, utensílios e equipamentos em perfeitas condições de uso, conservação e higiene. Disponibilizar, no mínimo, dois recipientes com álcool em gel na entrada da cantina para higienização.

A CESSIONÁRIA deverá promover o conserto de móveis, equipamentos e instalações da CEDENTE que estiverem danificados antes do término do contrato.

Na ocorrência de perda, extravio ou dano irreparável, a CEDENTE deverá providenciar a reposição do bem ao patrimônio público, antes do término do contrato. Qualquer alteração, ampliação ou benfeitorias que impliquem em obras ou modificações do espaço físico objeto da cessão, somente poderão ser executadas após a aprovação da Diretoria Geral do Campus Ibirité.

A implementação de benfeitorias consideradas oportunas, deverão conter Projeto Técnico assinado por profissional da área de Engenharia/Arquitetura, devidamente registrado no Conselho de Classe, e desde que aprovadas previamente pela CEDENTE. Esta submeterá à sua área técnica específica, sendo que a aprovação conduzirá à incorporação ao seu patrimônio, excluído da CESSIONÁRIA, direito de indenização sob qualquer título.

LIMPEZA E CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES

Realizar a limpeza diária e total de toda área destinada à cantina e refeitório, com o uso de materiais de limpeza adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de forma a se obter ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulem alimentos. O material de limpeza e a retirada do lixo são de responsabilidade da Cessionária. Acondicionar e retirar diariamente o lixo relacionado à atividade de apoio da cantina/lanchonete.

A CESSIONÁRIA deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização, com frequência, de acordo com as necessidades do local. As empresas responsáveis pelos serviços de desratização e desinsetização deverão: apresentar alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária e comprovar o seu registro em um dos Conselhos Regionais: CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, ETC, como apresentar informações seguras sobre o uso dos inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade dos produtos utilizados nesses serviços e o tempo necessário de ausência do local.

A CESSIONÁRIA ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado, providenciando-se, a retirada de todos os alimentos e utensílios do local onde funcionará a cantina/lanchonete.

INFORMAÇÕES GERAIS PARA O FORNECIMENTO DE LANCHES E REFEIÇÕES:

A população geral do Campus é composta por, aproximadamente, 911 estudantes, 107 servidores e 15 funcionários terceirizados.

A indicação desse quantitativo não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do Campus Ibirité, que não poderá ser responsabilizado por variações na quantidade de lanches/refeições a serem servidos pela licitante vencedora.

A CESSIONÁRIA deverá apresentar à Cedente um cardápio mínimo a ser comercializado na cantina, para aprovação da fiscalização/Administração do Campus.

Os preços praticados no cardápio mínimo deverão acompanhar os preços de mercado local.

A Cantina deverá colocar à disposição dos usuários, gratuitamente, em quantidades adequadas e em recipientes apropriados, os seguintes materiais: guardanapo de papel, sal (sachê), açúcar (sachê), adoçante (sachê), palito de dente (embalagem individual), canudo (embalagem individual), pás para misturar bebidas, pimenta e molhos diversos, ketchup (sachê), mostarda (sachê), maionese (sachê).

DA CESSÃO ONEROSA DE USO

Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Cessão de Uso, nem emprestar ou sublocar a Cantina, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir a terceiros o uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade.

O valor referente a Cessão de Uso do Espaço será reajustado a cada período de 12 meses, contado da data do orçamento estimado, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA.

Qualquer solicitação de alteração no preço do valor a ser pago pela utilização do espaço físico, por parte da Cessionária, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos e justificativas devidamente fundamentados, a qual será analisada pela Diretoria de Administração e Planejamento e Direção Geral do Campus Ibirité, manifestando concordância ou não com o solicitado.

Uniformes

A cessionária deverá assegurar que seus empregados e demais colaboradores utilizem uniforme e identificação funcional, quando exigidos pela Administração para acesso e permanência nas dependências do Campus.

Compete à cessionária observar e cumprir integralmente a legislação aplicável à atividade desenvolvida, especialmente as normas sanitárias, de higiene, segurança alimentar, saúde e segurança no trabalho, bem como as demais exigências dos órgãos competentes, responsabilizando-se pela adequada manipulação, preparo, armazenamento e comercialização dos alimentos.

A cessionária deverá fornecer uniformes completos a cada um de seus empregados (calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou napa, botas de PVC, sapatos, gorro, touca, boné, luvas, máscara, etc.), adequados às atividades de produção de lanches, bem como os equipamentos de segurança individual imprescindíveis à segurança física da mão de obra;

Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

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 cessionário devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

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

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa cessionária 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 cessionário, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Início do Contrato - O que abrange:

Reunião preliminar com a presença do Gestor do Contrato, Fiscal Administrativo e do Fiscal Técnico, e da cessionária, onde serão tratados: Esclarecimentos e dúvidas acerca do Contrato; Apresentação e designação formal pela cessionária do preposto, que é o responsável por representar a cessionária durante a execução contratual; Apresentação da equipe de Gestão, pelo IFMG Campus Ibirité. Apresentação do Plano de Inserção da cessionária, contemplando o repasse de conhecimentos necessários à execução do objeto relativo à atividade de apoio para consecução do interesse público pretendido com a cessão onerosa.

A Administração poderá realizar pesquisas de satisfação junto à comunidade acadêmica, cujos resultados poderão subsidiar ações de melhoria no funcionamento da cantina e a atuação da fiscalização contratual.

A fiscalização utilizará checklist operacional de verificação periódica das condições de execução, conforme instrumento próprio anexo ao Termo de Referência.

A fiscalização também verificará a adimplência da cessionária quanto ao pagamento da retribuição pecuniária e das despesas acessórias previstas contratualmente, tais como água e energia elétrica, quando aplicável.

Preposto

6.6 A cessionária deverá designar formalmente responsável pela exploração da cantina/lanchonete antes do início da utilização do espaço cedido, indicando suas atribuições, responsabilidades e poderes para representá-la perante a Administração quanto ao cumprimento das obrigações previstas no Termo de Referência e no instrumento contratual.

6.7. A cessionária deverá manter representante responsável pela exploração da cantina/lanchonete e pela interlocução com a Administração durante a vigência da cessão, sempre que necessário, para acompanhamento das condições de utilização do espaço, cumprimento das obrigações contratuais e atendimento às demandas relacionadas à fiscalização.

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

Rotinas de Fiscalização

A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por representante da Administração especialmente designado, nos termos da Lei nº 14.133/2021, competindo-lhe verificar o cumprimento das obrigações contratuais, registrar as ocorrências verificadas e adotar as providências necessárias à regular execução do ajuste.

A fiscalização terá caráter predominantemente técnico e administrativo, observadas as peculiaridades do contrato de cessão de uso de espaço público para exploração de serviço de alimentação, não se aplicando, por sua natureza, os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017.

Rotinas de Fiscalização

A fiscalização deverá verificar, no mínimo:

1. a utilização do espaço exclusivamente para a finalidade prevista no contrato;
2. o cumprimento dos horários de funcionamento estabelecidos pela Administração;
3. a conservação, limpeza, organização e higiene das instalações cedidas;
4. o adequado funcionamento dos equipamentos e instalações disponibilizados pela cedente, quando houver;
5. o atendimento às normas sanitárias, ambientais, de segurança e de prevenção contra incêndio aplicáveis;
6. a manutenção das licenças, autorizações e alvarás exigidos pelos órgãos competentes;
7. a qualidade dos produtos comercializados e dos serviços prestados aos usuários;
8. o atendimento aos preços, cardápios e demais condições estabelecidas no edital e na proposta da cessionária, quando aplicável;
9. a vedação da cessão, sublocação ou transferência do espaço a terceiros sem autorização da Administração;

10. o cumprimento das obrigações relativas ao pagamento da contraprestação financeira, quando prevista, e demais encargos de responsabilidade da cessionária.

Registros da Fiscalização

As ocorrências verificadas durante a execução contratual deverão ser registradas em processo administrativo ou instrumento próprio de acompanhamento, contendo, quando cabível:

- data da inspeção;
- descrição da ocorrência;
- orientações expedidas pela fiscalização;
- prazo para regularização;
- manifestação da cessionária;
- providências adotadas.

Não Conformidades

Constatada qualquer irregularidade, a cessionária será notificada para promover a correção no prazo fixado pela fiscalização, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no contrato e na Lei nº 14.133/2021, quando caracterizado descumprimento contratual.

Avaliação Periódica

A Administração poderá realizar inspeções periódicas, programadas ou não, para verificar a conformidade da execução contratual, especialmente quanto:

- às condições de higiene e limpeza;
- à satisfação dos usuários;
- ao estado de conservação do espaço;
- ao cumprimento das normas sanitárias;
- à adequada realização das atividades.

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

Fiscalização Técnica

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

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

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

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

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

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

6.16. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do cessionário, 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 cedente ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

6.17. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do cessionário, 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 cedente ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

Fiscalização Administrativa

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

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

Gestor do Contrato

6.68. Cabe ao gestor do contrato:

6.68.1. 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.

6.68.2. 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.

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

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

6.68.5. 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.

6.68.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.68.8 receber e dar encaminhamento imediato:

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

6.68.2. à notificação formal de que a empresa cessionária 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

Formas de Aferição e Medição da Atividade:

Embora não se aplique Instrumento de Medição de Resultados (IMR) para fins de liquidação e pagamento, considerando tratar-se de concessão onerosa de uso de espaço público, a execução do contrato será acompanhada por meio de parâmetros objetivos de qualidade de execução da atividade de apoio e conformidade, denominados Instrumento de Acompanhamento da Qualidade da Execução (IAQE).

O IAQE tem natureza exclusivamente fiscalizatória, destinando-se a verificar o cumprimento das obrigações contratuais e a qualidade de execução da atividade de apoio de cantina à comunidade acadêmica, sem repercussão em pagamentos pela Administração.

Não haverá pagamento da Administração à concessionária pela execução do objeto contratual.

A remuneração da concessionária decorrerá exclusivamente da exploração comercial dos serviços de alimentação prestados aos usuários da comunidade acadêmica, assumindo a concessionária os riscos inerentes à atividade econômica desenvolvida.

A concessionária deverá efetuar o pagamento da retribuição pecuniária mensal pela utilização do espaço público concedido, bem como das tarifas de água e luz, em valor definido no procedimento licitatório e formalizado no contrato.

A fiscalização contratual verificará o cumprimento das obrigações assumidas pela cessionária, especialmente quanto à regularidade, observância dos horários de funcionamento, manutenção das condições de higiene e conservação do espaço, cumprimento das exigências sanitárias e recolhimento tempestivo da contraprestação devida à Administração.

O pagamento da retribuição pecuniária deverá ser realizado mediante Guia de Recolhimento da União (GRU) ou outro instrumento definido pela Administração, até a data estabelecida no contrato.

O atraso no pagamento da contraprestação ou o descumprimento das obrigações contratuais sujeitará a cessionária às penalidades previstas no Edital, no Contrato e na legislação aplicável.

7.4. A não utilização do IMR não impede a aplicação de outros mecanismos para a avaliação do contrato.

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

1. Indicadores de acompanhamento

A fiscalização observará, no mínimo, os seguintes critérios:

I – Higiene e condições sanitárias do ambiente

- Manutenção contínua da limpeza do espaço físico;
- Adequação às normas da Vigilância Sanitária;
- Ausência de condições insalubres ou inadequadas.

II – Qualidade dos produtos ofertados

- Conformidade dos alimentos com padrões mínimos de qualidade;
- Condições adequadas de armazenamento, preparo e exposição;
- Ausência de produtos vencidos ou impróprios para consumo.

III – Regularidade do funcionamento

- Cumprimento dos horários estabelecidos pela Administração;
- Continuidade do funcionamento da cantina sem interrupções injustificadas.

IV – Atendimento ao usuário

- Urbanidade, respeito e eficiência no atendimento;
- Adequação da capacidade de atendimento à demanda do campus.

V – Disponibilidade do cardápio mínimo

- Oferta dos itens previstos no Termo de Referência;
- Manutenção de variedade compatível com a proposta contratual.

VI – Conservação do espaço público concedido

- Preservação das instalações físicas;
- Reparação de danos causados pela operação da atividade.

VII - Obrigações financeiras

Pagamento da retribuição pecuniária (outorga) pela concessão de uso realizado até o 5º dia útil do mês subsequente, conforme estabelecido em contrato

Pagamento das despesas de água e energia elétrica (quando aplicável), realizado até o 5º dia útil do mês subsequente, conforme previsão contratual

Apresentação dos comprovantes de pagamento à fiscalização no prazo estabelecido

Regularidade dos pagamentos, sem ocorrência de atrasos reiterados ou inadimplemento

2. Forma de verificação

A verificação será realizada por meio de:

- inspeções periódicas da fiscalização contratual;
- registros formais de ocorrências;
- comunicação de não conformidades à cessionária;
- eventual registro fotográfico e relatórios técnicos.

3. Classificação das não conformidades

As não conformidades serão classificadas em:

- **Leves:** falhas pontuais sem impacto direto na segurança ou continuidade da atividade de apoio;
- **Moderadas:** falhas que impactem a qualidade da atividade de apoio ou o conforto dos usuários;
- **Graves:** falhas que comprometam a segurança alimentar, a continuidade da atividade de apoio ou o interesse público.

4. Consequências administrativas

A depender da gravidade e reincidência das ocorrências, poderão ser adotadas as seguintes medidas:

- orientação formal;
- notificação para correção de irregularidades;
- aplicação de penalidades previstas no contrato;
- rescisão contratual, nos casos previstos em lei.

5. Natureza do instrumento

O presente instrumento não constitui IMR para fins de medição de pagamento, tendo em vista a inexistência de pagamento pela Administração, servindo exclusivamente como ferramenta de gestão e fiscalização da qualidade da execução contratual.

Pagamento da Cessão de Uso:

O valor mensal de R\$ 553,04 (quinhentos e cinquenta e três reais e quatro centavos) da cessão de uso do espaço da Cantina será recolhido através de Guia de Recolhimento da União (G.R.U), sob o código 28808-0, UG 156592, que será providenciada pelo Fiscal Administrativo do Contrato, por meio do Setor de Planejamento e Orçamento do Campus Ibirité.

O vencimento referido acima ocorrerá sempre no último dia de cada mês e poderá ser pago até o 15º (décimo quinto) dia útil do mês subsequente.

O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a cessionária multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

O não pagamento do valor referente à cessão do espaço até a data do vencimento, implicará, ainda, a instauração de processo administrativo sancionador e consequente aplicação das sanções previstas na Lei 14133/21, conforme tópico "Infrações e Sanções Administrativas", constante do presente Termo de Referência.

Se o atraso no pagamento por parte da cessionária for superior a 90 (noventa) dias, a Cedente procederá à rescisão contratual.

DO PREÇO DA REFEIÇÃO E DO REAJUSTE

A CESSIONÁRIA obriga-se a fornecer refeições aos usuários do Campus Ibirité do IFMG pelo valor unitário correspondente ao valor vencedor do certame licitatório, obtido mediante o critério de julgamento de maior desconto sobre o preço de referência estabelecido no Termo de Referência.

O valor da refeição será pago integralmente pelo consumidor final, não havendo qualquer ônus financeiro para a Administração Pública em relação ao seu custeio.

A CESSIONÁRIA deverá manter o valor da refeição ofertado na licitação durante toda a vigência contratual, ressalvadas as hipóteses de reajuste e de revisão para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro previstas na legislação aplicável.

O reajuste do valor da refeição poderá ser concedido após decorridos 12 (doze) meses da data do orçamento estimado pela Administração em 13/06/2026, observada a anualidade prevista na legislação.

O reajuste será calculado com base na variação acumulada do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, divulgado pelo IBGE, ou por outro índice oficial que venha a substituí-lo, mediante solicitação da CESSIONÁRIA e aprovação da Administração.

O novo valor da refeição será obtido mediante a aplicação da variação acumulada do índice de reajuste sobre o valor vigente, produzindo efeitos somente após a formalização por termo aditivo ou apostilamento, conforme o caso.

Independentemente do reajuste previsto no termo de referência, poderá ser requerida a revisão contratual para restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, desde que comprovada a ocorrência de fatos imprevisíveis, previsíveis de consequências incalculáveis, caso fortuito ou força maior, nos termos da legislação vigente.

Do Ressarcimento do consumo de água e esgoto:

Os valores de água e esgoto serão de acordo com a tarifa fixa da tabela do valor da tarifa pública por metro cúbico da concessionária de água e esgoto, COPASA-MG, para o ano de 2026 e poderão ser reajustados conforme aprovados reajustes nas tabelas de referência do município.

A tarifa mínima mensal em 2026 é de R\$36,43 (trinta e seis reais e quarenta e três centavos) de água, e R\$26,96 (vinte e seis reais e noventa e seis centavos) de esgoto, totalizando R\$63,39 (sessenta e três reais e trinta e nove centavos).

O reajuste da tarifa de água será de acordo com a tabela anual da concessionária para os anos seguintes.

O IFMG - Campus Ibitité poderá, a qualquer momento, solicitar a instalação de medidores individuais de água e energia elétrica às concessionárias locais em substituição aos de sua propriedade, caso em que os pagamentos das tarifas correspondentes deverão ser efetuados diretamente pela cessionária aos prestadores dos serviços públicos.

Do Ressarcimento do consumo de energia elétrica:

O Campus Ibitité do IFMG não possui instalado um medidor de energia individualizado para apurar o consumo real durante o período da concessão do espaço da cantina/lanchonete.

A tarifa de energia cobrada será de 03 (três) vezes a tarifa mínima mensal comercial fixada (THS Verde A4 - Poder Público Federal), tarifa vigente de energia de ponta e fora de ponta com impostos da Cemig, concessionária de energia autorizada no município.

Para apurar o valor, será adotado o seguinte cálculo:

$$Te = (Tm \times THdP \times HdP/24) + (Tm \times THFdP \times HFdp/24) \times 3$$

Te = Tarifa de energia

Tm = Tarifa mínima da Cemig para ligações trifásicas em KW, atualmente igual a 100Kw;

THdP = Tarifa Hora de Ponta, atualmente igual a R\$2,61;

Hdp = Quantidade de horas definida para horário de ponta, atualmente igual a 3 horas; 24 = Horas do dia;

THFdP = Tarifa Hora Fora de Ponta, atualmente igual a R\$0,51

HFdp = Quantidade de horas definida para horário fora de ponta, atualmente igual a 21 horas.

Aplicando-se os valores de tarifas vigentes da concessionária de energia, chega-se ao valor atual de R\$231,72 (duzentos e trinta e um reais e setenta e dois centavos).

O reajuste da tarifa de energia será de acordo com os reajustes na conta de energia da cedente repassados pela concessionária de energia.

As despesas de energia elétrica e água/esgoto deverão ser pagas juntamente com o valor da concessão mensal, podendo ser emitida GRU separadamente.

O IFMG - Campus Ibitité poderá, a qualquer momento, solicitar a instalação de medidores individuais de água e energia elétrica às concessionárias locais em substituição aos de sua propriedade, caso em que os pagamentos das tarifas correspondentes deverão ser efetuados diretamente pela cessionária aos prestadores dos serviços públicos.

O espaço objeto da cessão será disponibilizado à cessionária mediante vistoria inicial e lavratura de termo de entrega, no qual serão registradas as condições de conservação do imóvel, das instalações e dos bens eventualmente disponibilizados pela Administração, servindo de referência para o acompanhamento da execução contratual e para a devolução do espaço ao término da cessão.

O acompanhamento do cumprimento das obrigações assumidas pela cessionária será realizado pela fiscalização contratual, mediante verificações periódicas das condições de utilização do espaço cedido, da conservação das instalações e do atendimento às exigências estabelecidas no Termo de Referência e no instrumento contratual, com registro das ocorrências e providências adotadas.

O pagamento da retribuição mensal devida pela cessionária à Administração será realizado após o encerramento do respectivo período mensal de utilização do espaço, mediante verificação e registro da fiscalização contratual quanto ao cumprimento das obrigações estabelecidas no Termo de Referência e no instrumento contratual.

Ao final de cada período mensal de utilização do espaço cedido, será verificado pela fiscalização contratual o cumprimento das obrigações assumidas pela cessionária, especialmente quanto à adequada utilização do imóvel, conservação das instalações e demais condições previstas no Termo de Referência e no instrumento contratual, para fins de controle da retribuição devida à Administração.

O fiscal do contrato deverá acompanhar e avaliar o cumprimento das obrigações assumidas pela cessionária, verificando as condições de utilização do espaço cedido, a conservação das instalações, a qualidade da atividade de apoio desenvolvida e o atendimento aos requisitos previstos no instrumento convocatório e no contrato, registrando as ocorrências e os resultados das avaliações em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato para as providências cabíveis.

Compete à cessionária arcar com todas as despesas decorrentes da utilização do espaço cedido, incluindo limpeza, conservação, manutenção, vigilância, consumo de água, energia elétrica, tributos, taxas, licenças e demais encargos necessários à execução do objeto contratual.

7.14. O cessionário fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas.

7.17. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.18. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.19.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo cessionário, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento.

7.19.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando ao cessionário, por escrito, as respectivas correções;

7.19.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

7.21. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo cessionário, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

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

A cessionária deverá realizar o pagamento da retribuição pecuniária pela concessão de uso (outorga), até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao mês de referência, mediante Guia de Recolhimento da União (GRU) ou outro instrumento definido pela Administração.

Quando aplicável, os valores referentes ao rateio ou reembolso de despesas de água e energia elétrica deverão ser pagos no mesmo prazo, conforme estabelecido no contrato e seus anexos.

O não pagamento dentro do prazo estabelecido implicará a incidência das penalidades previstas no Termo de Referência, no contrato e na legislação vigente, sem prejuízo da apuração de inadimplemento contratual.

Reajuste

O valor da retribuição pecuniária mensal devida pela cessionária em razão da cessão onerosa de uso do espaço físico permanecerá fixo e irrevogável pelo período de 12 (doze) meses, contado da data de referência do orçamento estimado pela Administração em 13/06/2026.

7.78. Após o interregno de um ano, o valor inicial da retribuição pela cessão poderá ser reajustado, mediante a aplicação, pelo cedente, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, divulgado pelo IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

7.84. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o cessionário 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 cessionário que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

8.2.1. Advertência, quando o cessionário 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 décimos por cento por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 dias.[A1] [A2]

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;[A3]

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

8.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 0,5 (cinco décimos por cento) a 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 0,5 (cinco décimos por cento a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

8.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, 0,5 (cinco décimos por cento a 30% (trinta 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 0,5 (cinco décimos por cento a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

8.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 15% (quinze por cento) a 30 % (trinta por cento) do valor da contratação.

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

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 cedente ao cessionário, 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 dez 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 cessionário, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

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

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

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.9.4. os danos que dela provierem para o cedente; 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 cessionário 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 cessionário, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

8.12. O cedente 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 cessionário para com a Administração cedente, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o cessionário possua com o mesmo órgão ora cedente, 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. A Cessionária será selecionada por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MAIOR DESCONTO no valor da refeição.

A execução do objeto ocorrerá mediante **cessão onerosa de uso de espaço físico pertencente ao IFMG – Campus Ibirité**, destinado à exploração comercial de cantina/lanchonete por pessoa jurídica especializada, observadas as condições estabelecidas no Edital, neste Termo de Referência e no instrumento contratual.

A **cessionária** será responsável pela organização, gestão e exploração da atividade desenvolvida no espaço cedido, incluindo a comercialização de refeições, lanches, bebidas e demais produtos alimentícios autorizados pela Administração, assumindo os custos operacionais, encargos e riscos inerentes à atividade econômica explorada.

A cessionária obterá sua remuneração exclusivamente da exploração comercial do espaço cedido, mediante a comercialização de refeições, lanches, bebidas e demais produtos autorizados pela Administração aos usuários da cantina/lanchonete, assumindo integralmente os riscos e custos inerentes à atividade econômica desenvolvida.

Não haverá pagamento, repasse ou qualquer forma de remuneração pela Administração à cessionária pela exploração da atividade, cabendo à cessionária, ainda, o pagamento da retribuição pecuniária decorrente da cessão onerosa de uso do espaço físico, conforme valor estabelecido no instrumento contratual.

Em contrapartida à utilização do espaço público, a cessionária efetuará o pagamento da retribuição pecuniária prevista no instrumento convocatório e no contrato, correspondente à cessão onerosa de uso da área pertencente ao IFMG – Campus Ibirité.

A obrigação de pagamento pela utilização do espaço constitui elemento essencial da contratação, cuja finalidade principal é viabilizar a exploração da área pública pela cessionária, sendo a comercialização de refeições, lanches e demais produtos alimentícios atividade de apoio vinculada à utilização do espaço cedido.

A exploração do espaço cedido ocorrerá por conta e risco da cessionária, a quem caberá assumir integralmente os custos, encargos e responsabilidades decorrentes da atividade econômica desenvolvida.

Compete à Administração realizar o acompanhamento e a fiscalização do cumprimento das obrigações assumidas pela cessionária, especialmente quanto à adequada utilização do espaço público, à conservação das instalações, ao atendimento das condições estabelecidas no Edital, no Termo de Referência e no instrumento contratual, bem como às normas aplicáveis à atividade explorada.

Exigências[A8] de habilitação

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

Habilitação jurídica

9.9. 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;[A9]

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

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

9.12. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;[A10]

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

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.21. 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.

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

9.23. 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;

9.24. 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;

9.25. Prova de regularidade com a Fazenda Distrital ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;[A12]

9.26. 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.

9.27. 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.[A13]

Qualificação Econômico-Financeira[A14]

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

LG =

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =

Ativo Total

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

Ativo Circulante

9.31. 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, **patrimônio líquido mínimo** de 5% (cinco por cento) do **valor total estimado da contratação para o período de doze meses**

9.33. 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;

9.34. 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.

9.35. O atendimento[A19] dos índices econômicos previstos neste termo de referência deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

9.37. 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[A21]

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

9.38.1. 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

9.41. 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[A24] .

9.41.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contrato(s) executado(s) com as seguintes características mínimas:[A25]

9.41.1.1. contrato(s) que comprove(m) a experiência mínima de 02 (dois) anos do fornecedor na atividade de apoio, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes;

9.41.2. [A28] 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.[A29]

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

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

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

9.43. 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.

9.44. 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.

Qualificação Técnico-Profissional[A32]

9.45. Apresentação do(s) profissional(is), abaixo indicado(s), devidamente registrado(s) no conselho profissional competente, detentor(es) de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes, também abaixo indicado(s):

Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente da região a que estiver vinculada, conforme art. 15, parágrafo único c/c art. 18, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 e Decreto nº 84.444 de 30 de janeiro de 1980.

Comprovação da capacitação técnico-profissional: comprovação do licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior de Nutrição reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (art. 1º caput, da Lei n. 8.234/1991 e art. 17 do Decreto n.84.444 /1980), detentor de atestado de responsabilidade técnica, devidamente registrado na entidade competente, relativo à execução dos serviços que compõem as parcelas de maior relevância técnica e valor significativo da contratação, a saber:

Para o profissional Nutrição: serviços de planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição e controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios (art. 3º, inc. II e art. 4º, inc. IV, da Lei n. 8.234/1991).

Entende-se, para fins do item acima, como pertencente ao quadro permanente da licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato /estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com a licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso a licitante se sagre vencedora do certame.

Eventual alteração do profissional Nutrição deverá ser comunicada de imediato à CEDENTE, juntamente com a respectiva documentação do CRN.

9.45.3. O(s) profissional(is) acima indicado(s) deverá(ão) participar da atividade de apoio, e será admitida a sua substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração (§ 6º do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021).

9.47. Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do **caput** do art. 156 da Lei [n.º 14.133, de 2021](#), em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

9.48. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor. [A34]

Disposições gerais sobre habilitação

9.49. 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.

9.50. 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.

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

9.52. 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.

9.53. 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

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

9.54.1. 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;

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

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

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

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

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

9.54.6.1. ata de fundação;

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

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

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

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

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

9.54.6.7. 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[A35] .

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. *O custo estimado total da contratação, que é o valor anual do aluguel da área cedida é de R\$ 6.636,48 (seis mil, seiscentos e trinta e seis reais e quarenta e oito centavos), conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.1 acima.*

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11. A presente contratação, por se tratar de cessão onerosa de uso de espaço público para exploração de cantina/lanchonete, não implica geração de despesa orçamentária para a Administração Pública.

Não haverá desembolso financeiro por parte do IFMG – Campus Ibirité, uma vez que a remuneração da cessionária decorrerá exclusivamente da exploração comercial da atividade de apoio de alimentação junto aos usuários.

A contratação gera, em contrapartida, receita pública decorrente do pagamento da retribuição pecuniária (outorga) pela utilização do espaço, a ser recolhida pela cessionária na forma e prazos estabelecidos no Edital e no Contrato.

Dessa forma, não há necessidade de previsão de dotação orçamentária para cobertura da presente contratação, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

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)

Minuta do Contrato

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, (identificar o Contratado) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o Pregão Eletrônico nº 90023/2026, bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, de de 2026.

(Nome e Cargo do Representante Legal)

15. Responsáveis

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

VERONICA DE ALMEIDA XAVIER

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 19/07/2026 às 16:41:25.

GUSTAVO PEREIRA PESSOA

Autoridade competente

EDMILSON NOVAES

Membro da comissão de contratação