

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**

DATA	ÓRGÃO SOLICITANTE	NÚMERO DA UNIDADE DE COMPRAS
14/01/2026	Universidade do Estado de Minas Gerais	2351294

RESPONSÁVEL PELA SOLICITAÇÃO	UNIDADE ADMINISTRATIVA
Nome: Pablo Martins Bernardi Coelho E-mail: pablo.coelho@uemg.br Contato: (34) 99898-3343	Diretoria Acadêmica da Unidade de Araguari

1. OBJETO:

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a **concessão onerosa de uso de espaço físico destinado à instalação de cantina para atendimento à comunidade universitária da unidade acadêmica de Araguari da Universidade do Estado de Minas Gerais**, nos termos da tabela abaixo e conforme condições e exigências estabelecidas neste documento.

LOTE	ITEM	CÓDIGO DO ITEM NO SIAD	DESCRIÇÃO DO ITEM CATMAS	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	Valor Unitário mensal	Valor total anual
ÚNICO	01	000113379	CONCESSÃO ONEROSA DE IMÓVEL DE DOMÍNIO DO ESTADO DE MINAS GERAIS	Unidade	01	R\$ 998,17	R\$ 11.978,04

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

1.3. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO:

1.3.1. A cantina objeto da presente concessão será instalada nas dependências da **Universidade do Estado de Minas Gerais – UEMG – Unidade Araguari**, localizada na **Avenida Walter Nader, nº 700, Bairro de Fátima, Araguari/MG**.

1.3.2. O espaço objeto da cessão compreende, aproximadamente:

1.3.2.1. **53,55 m²** destinados à área de cozinha e preparo de alimentos, incluindo atividades de armazenamento, manipulação e produção dos itens a serem comercializados;

1.3.3. O local dispõe de **infraestrutura básica instalada**, compreendendo sistemas de abastecimento de água potável, esgotamento sanitário, instalação elétrica com pontos de tomada, iluminação adequada e sistema de exaustão (coifa), suficientes para o funcionamento regular da atividade de lanchonete.

1.3.4. As **despesas decorrentes do consumo de água e energia elétrica** vinculadas ao uso do espaço concedido **correrão por conta da CONCEDENTE**, conforme condições estabelecidas neste Termo de Referência e no instrumento contratual.

1.3.5. A **área destinada às mesas e cadeiras**, ainda que vinculada ao atendimento ao público da lanchonete, integra espaço de convivência da unidade e deverá ser **mantida permanentemente limpa, organizada e conservada**, sendo tal responsabilidade **integral da CONCESSIONÁRIA durante todo o período de funcionamento**, sem prejuízo das rotinas institucionais e das determinações da Administração.

1.3.6. A utilização do espaço deverá observar exclusivamente a finalidade prevista neste Termo de Referência **exploração comercial da atividade de lanchonete**, sendo **vedada qualquer destinação diversa** daquela relacionada à exploração da atividade de lanchonete, bem como a realização de modificações estruturais sem **prévia e expressa autorização da CONCEDENTE**.

1.3.7. O espaço será disponibilizado **sem mobiliário**, cabendo exclusivamente ao **CONCESSIONÁRIO** o fornecimento, instalação e manutenção de todo o mobiliário, equipamentos, utensílios e demais bens necessários ao pleno funcionamento da lanchonete. Eventual mobília existente no local será retirada previamente ao início da execução contratual, não integrando, em nenhuma hipótese, o objeto da concessão.

1.3.8. O espaço objeto deste Termo de Referência deverá ser destinado **única e exclusivamente à exploração comercial da atividade de lanchonete**, sendo vedada qualquer utilização diversa da finalidade contratual, inclusive para armazenamento, comercialização ou prestação de serviços não relacionados diretamente ao objeto da concessão.

1.3.9. A área concedida dispõe de **infraestrutura básica instalada**, compreendendo sistemas de abastecimento de água, esgotamento sanitário, instalação elétrica com pontos de tomada e iluminação.

1.3.10. O espaço relativo ao presente Termo de Referência deverá ser destinado única e exclusivamente à exploração comercial relacionada a tal atividade.

1.3.11. A área dispõe de sistemas de água, esgoto, instalação elétrica com tomadas, iluminação, exaustão, ficando a cargo da CONCEDENTE todas as despesas decorrentes do uso destes.

1.4. **DA CONTRATAÇÃO:**

1.4.1. O prazo de vigência da concessão é de **01 (um) ano**, contado da sua publicação no portal nacional de contratações públicas, prorrogável por até no máximo de 10 (dez) anos, na forma dos arts. 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

1.4.2. Durante o prazo de vigência, os preços contratados poderão ser reajustados monetariamente com base no IPCA, além de ter a possibilidade de ser estabelecido mais de um índice específico ou setorial, em conformidade com a realidade de mercado da respectiva concessão, observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contados da apresentação do orçamento estimado, quando houver, ou da proposta, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

1.4.3. O serviço é enquadrado como continuado, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

1.4.4. O prazo máximo para publicação de contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas é de até 20 (vinte dias úteis), conforme determinado no artigo 94, I, da Lei n.º 14.133/2021.

2. DOS LOTES:

2.1. DO AGRUPAMENTO DE ITENS EM LOTES:

2.1.1. Na presente contratação, não haverá agrupamento de itens distintos em lotes.

2.2. DOS LOTES EXCLUSIVOS PARA MICROEMPRESA E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE:

2.2.1. Concessão com lote(s) exclusivo(s) para fornecedores qualificados como microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparados, aptos a se beneficiarem do tratamento diferenciado e favorecido disposto no art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123, de 2006 c/c no art. 8º Decreto nº 47.437, de 2018.

3. DA JUSTIFICATIVA DA CONCESSÃO E DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

A presente contratação justifica-se pela necessidade de oferecer serviço regular de alimentação e de bebidas não alcoólicas à comunidade acadêmica da Universidade do Estado de Minas Gerais – UEMG – Unidade Araguari, composta atualmente por aproximadamente 120 estudantes, 8 docentes, servidores técnico-administrativos, colaboradores terceirizados e público externo que frequenta a unidade em razão de atividades acadêmicas e institucionais.

A inexistência de serviço interno de lanchonete compromete a permanência dos usuários nas dependências da instituição ao longo do período letivo, impactando negativamente a rotina acadêmica, a produtividade e o bem-estar da comunidade universitária. A disponibilização de serviço de alimentação, restrito à comercialização de bebidas não alcoólicas, é compatível com o ambiente educacional e com a finalidade institucional da universidade.

Ressalta-se, ainda, que a existência de local apropriado para oferta de lanchonete/cantina integra os requisitos de infraestrutura avaliados pelo Conselho Estadual de Educação de Minas Gerais, sendo elemento considerado nos processos de reconhecimento e renovação de reconhecimento de cursos superiores. Assim, a ausência desse serviço pode comprometer a avaliação institucional e acadêmica da Unidade Araguari, afetando diretamente a regularidade e a continuidade da oferta do curso atualmente ministrado.

A Administração Pública não dispõe de estrutura operacional nem de capacidade técnica para a exploração direta desse tipo de serviço, razão pela qual a concessão onerosa de uso de espaço público à iniciativa privada apresenta-se como a solução mais adequada, permitindo a delegação da atividade a particular, mediante procedimento competitivo, assegurando organização, qualidade no atendimento, manutenção do espaço e atendimento às necessidades da comunidade acadêmica.

Adicionalmente, a concessão possibilita o uso racional do espaço público disponível, contribuindo para sua adequada conservação e organização, além de gerar retorno financeiro à Administração, sem acarretar despesas diretas ao orçamento institucional.

Diante do exposto, a contratação mostra-se necessária, conveniente e estratégica, atendendo ao interesse público, às exigências institucionais de avaliação acadêmica e às necessidades cotidianas da comunidade universitária da UEMG – Unidade Araguari.

4. REQUISITOS DA CONCESSÃO:

4.1. DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS:

4.1.1. Para o presente caso, o objeto da licitação não possui alta complexidade, e as empresas que atuam no mercado têm condições de prestar os serviços de forma independente e isoladamente, e com objetivo de padronização na execução. Portanto conclui-se que a vedação de constituição de empresas em consórcio, para o caso concreto, é o que melhor atende ao interesse público, por prestigiar os princípios da competitividade, economicidade e moralidade.

4.2. **DA SUBCONTRATAÇÃO:**

4.2.1. Não é permitida a subcontratação. A utilização da mesma empresa facilita o gerenciamento do contrato e eventual responsabilização pela administração pública; diminui o tempo de execução do contrato, reduz o risco de serviço mal executado, e de resposta a eventuais intercorrências, proporcionando maior segurança aos usuários.

4.3. **DA SUSTENTABILIDADE:**

4.3.1. Devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

4.3.1.1. O Concessionário deverá cumprir, sempre que possível, as práticas de sustentabilidade estabelecidas no art. 6º e seus incisos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, bem como os critérios e práticas sustentáveis elencados no art. 4º do Decreto nº 7.746/2012, alterado pelo Decreto nº 9.178/2017.

4.3.1.2. A exploração do espaço objeto da presente concessão deverá observar princípios, critérios e práticas de sustentabilidade ambiental, social e econômica, em conformidade com o desenvolvimento nacional sustentável previsto nos arts. 5º e 11 da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.3.1.3. Devem ser atendidos, no que couber, os requisitos estabelecidos no **Guia Nacional de Contratações Sustentáveis**, bem como as práticas previstas no art. 6º da **Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010**, e os critérios dispostos no art. 4º do **Decreto nº 7.746/2012**, alterado pelo **Decreto nº 9.178/2017**.

4.3.1.4. **Gestão de Resíduos:** O concessionário deverá implementar e manter plano de gestão de resíduos sólidos, contemplando a segregação, o acondicionamento e a destinação ambientalmente adequada dos resíduos orgânicos, recicláveis e rejeitos, observada a legislação ambiental vigente. Deverá ser assegurada a destinação correta do óleo de cozinha usado, por meio de coleta especializada ou logística reversa, sendo vedado seu descarte em redes de esgoto ou no meio ambiente.

4.3.1.5. **Redução de Resíduos e Materiais Descartáveis:** Deverá ser priorizado o uso de embalagens biodegradáveis, compostáveis ou reutilizáveis, bem como a adoção de práticas que reduzam ou eliminem o uso de copos, talheres, canudos e demais utensílios plásticos descartáveis, sempre que tecnicamente viável.

4.3.1.6. **Eficiência Energética:** O concessionário deverá adotar equipamentos e práticas que promovam a eficiência energética, tais como iluminação LED, equipamentos com selo de eficiência energética e sistemas de refrigeração adequados, visando à redução do consumo de energia elétrica.

4.3.1.7. **Uso Racional da Água:** Deverão ser adotadas medidas para o uso eficiente da água, incluindo, sempre que possível, torneiras com dispositivos de economia, redutores de vazão e práticas que evitem desperdícios nos processos de limpeza e operação da cantina.

4.3.1.8. **Educação Ambiental:** O concessionário deverá promover ações de conscientização ambiental junto aos seus colaboradores, estimulando boas práticas relacionadas à redução de desperdícios, uso racional de recursos naturais e correta gestão de resíduos.

4.3.1.9. **Política de Compra Responsável:** Deverá ser adotada política de compras que priorize fornecedores locais ou regionais, produtos sazonais e insumos que reduzam impactos ambientais decorrentes de transporte, armazenamento e conservação prolongada.

4.3.1.10. **Bem-Estar Social e Condições de Trabalho:** O concessionário deverá observar integralmente a legislação trabalhista, garantindo condições de trabalho

seguras, salubres e dignas aos seus empregados, sem prejuízo das normas sanitárias e de segurança aplicáveis.

4.3.1.11. **Monitoramento e Fiscalização:** O cumprimento das práticas de sustentabilidade será passível de fiscalização pela Administração, podendo ser exigida, a qualquer tempo, a apresentação de comprovações, relatórios ou documentos que evidenciem sua efetiva adoção.

O descumprimento das obrigações ambientais e sociais poderá ensejar a aplicação das penalidades previstas no instrumento convocatório e no termo de concessão.

4.4. **DA GARANTIA DA CONCESSÃO:**

4.4.1. A não exigência de garantia contratual alinha-se aos princípios da economicidade e da proporcionalidade que devem nortear a Administração Pública, evitando a imposição de encargos desnecessários aos licitantes e, consequentemente, elevação indevida dos custos para a Unidade.

4.5. **CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES DA GARANTIA DO SERVIÇO:**

4.5.1. Devido a particularidade do objeto, não se aplica.

4.6. **DA VISTORIA:**

4.6.1. A vistoria prévia do local de execução dos serviços é importante para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto, sendo assegurado ao licitante interessado o direito de sua realização.

4.6.2. A vistoria pode ser substituída por declaração formal do licitante interessado, assinada pelo seu responsável técnico, de que tem pleno conhecimento das condições locais e peculiaridades da concessão.

4.6.3. A não realização da vistoria prévia pelo licitante interessado ou a não apresentação de declaração formal constante no subitem anterior, acarretará a sua inabilitação no procedimento de concessão.

4.6.4. O fornecedor que desejar realizar a visita deverá agendar dia e horário específico, até 02 (dois) dias antes da abertura do procedimento de concessão, sendo vedada a visita de mais de um fornecedor no mesmo momento.

4.6.5. A vistoria será realizada nas seguintes condições:

4.6.5.1. No período de 09h às 16h, em dias úteis, mediante agendamento.

4.6.5.2. A vistoria será acompanhada por pelo menos 01 (um) servidor, designados no momento da vistoria.

4.6.5.3. O agendamento da visita será por telefone, com o **Diretor da Unidade Pablo Martins Bernandi Coelho - telefone (34) 99898-3343**.

4.6.6. Alegações posteriores relativas ao desconhecimento das condições locais, da infraestrutura existente ou de informações eventualmente disponibilizadas pela Administração **não serão aceitas** como fundamento para reclamações futuras, pedidos de reequilíbrio ou quaisquer pretensões que visem desobrigar o concessionário do cumprimento das obrigações assumidas.

5. **MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

5.1. **PRAZO E CONDIÇÕES DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO:**

5.1.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1.1. Início da execução do objeto: **até 30 (trinta) dias** corridos após a assinatura do contrato.

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

5.1.1.2.1. Cronograma de realização dos serviços: A execução do contrato se dará a partir de 30 dias da assinatura do mesmo.

5.1.1.3. Havendo impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, nos termos do § 5º do artigo 115 da Lei no 14.133/2021, devendo ser anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila;

5.2. DO LOCAL E HORÁRIO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO:

5.2.1. Os serviços deverão ser prestados no seguinte endereço: **Avenida Walter Nader, nº 700, Bairro Centro, CEP: 38440-238, Araguari-MG, no horário de 17h30 às 22h.**

5.2.2. O funcionamento da cantina estará vinculado ao calendário acadêmico da Universidade do Estado de Minas Gerais – UEMG.

5.2.3. A CONCESSIONÁRIA poderá ampliar o horário de atendimento, inclusive com início a partir das 14h, bem como estendê-lo para outros dias ou horários, desde que haja prévia comunicação à CONCEDENTE e sejam observadas as normas institucionais vigentes.

5.2.4. Os serviços poderão ser prestados, de forma eventual, aos domingos e feriados, conforme demanda e calendário acadêmico, mediante autorização da Administração.

5.2.5. Os horários de funcionamento poderão ser alterados por determinação da Direção Acadêmica da Unidade, mediante comunicação prévia à CONCESSIONÁRIA.

5.3. DOS MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS:

5.3.1. Para a perfeita execução dos serviços, o Concessionário deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades estabelecidas neste Termo de referência, promovendo sua substituição quando necessário:

5.3.2. adquirir e disponibilizar todo o mobiliário e os utensílios indispensáveis à prestação dos serviços, os quais deverão estar em perfeito estado de conservação, padronizados e adequados às suas respectivas finalidades;

5.3.3. dispor de equipamentos apropriados para preparo, utilização, refrigeração e armazenamento de alimentos e bebidas, especialmente os produtos perecíveis, observadas as normas e exigências da Vigilância Sanitária;

5.3.4. disponibilizar utensílios próprios para alimentação humana, bem como mesas e cadeiras destinadas à acomodação dos usuários da cantina;

5.3.5. instalar, mediante prévia e expressa autorização da Direção Acadêmica da Unidade, máquinas de venda automática de alimentos e/ou bebidas, sendo de sua exclusiva responsabilidade o gerenciamento, a operação e a manutenção desses equipamentos.

5.4. CARACTERÍSTICAS GERAIS DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO:

5.4.1. A CONCESSIONÁRIA deverá ofertar, de forma contínua, regular e durante todo o período de funcionamento da cantina, **no mínimo**, os seguintes itens:

5.4.1.1. salgados assados e fritos;

5.4.1.2. ao menos **uma opção vegetariana**, apresentada na forma de salgado ou

lanche

- 5.4.1.3. café;
- 5.4.1.4. água mineral;
- 5.4.1.5. sanduíches naturais e/ou industrializados;
- 5.4.1.6. sucos e refrigerantes;
- 5.4.1.7. bolos ou itens de confeitaria simples;
- 5.4.1.8. refeições completas, no estilo “**Prato Feito**” ou equivalente, observadas as normas sanitárias aplicáveis.

5.4.2. A ampliação, substituição ou alteração do cardápio deverá observar integralmente a legislação sanitária vigente, bem como as diretrizes institucionais da Universidade, podendo depender de **prévia autorização da Direção Acadêmica da Unidade**, sempre que implicar modificação relevante na estrutura, nos equipamentos ou no modo de operação da cantina.

5.4.3. Deverá ser assegurada a **qualidade, higiene, procedência e acondicionamento adequado** dos alimentos ofertados, cabendo à CONCESSIONÁRIA a responsabilidade exclusiva pelo cumprimento das normas da Vigilância Sanitária.

5.4.4. É **expressamente proibida** a comercialização, a distribuição ou a oferta, sob qualquer forma, de **produtos derivados do tabaco**, inclusive cigarros, cigarros eletrônicos, narguilé, essências, dispositivos similares ou quaisquer outros produtos correlatos, bem como de **bebidas alcoólicas**, nas dependências da Universidade do Estado de Minas Gerais – UEMG, abrangendo o espaço objeto da concessão e suas áreas de influência.

5.4.5. Também é vedada a comercialização de:

- 5.4.5.1. medicamentos ou produtos químicos farmacêuticos;
- 5.4.5.2. produtos relacionados a jogos de azar;
- 5.4.5.3. quaisquer itens que contrariem a legislação vigente ou as normas institucionais.

5.4.6. O descumprimento das vedações estabelecidas neste item configurará **infração grave**, sujeitando a CONCESSIONÁRIA às penalidades previstas no instrumento convocatório e no termo de concessão, sem prejuízo das demais sanções administrativas, civis e legais cabíveis.

5.4.7. Opcionalmente, o cardápio poderá ser ampliado para incluir, dentre outros itens, **mini pizzas, chás, produtos de bomboniere, bolos e variações de refeições completas**, desde que haja viabilidade operacional, interesse do público e **prévia autorização da Direção Acadêmica da Unidade**, quando aplicável.

5.4.8. A UEMG poderá, a qualquer tempo, determinar a **suspensão da comercialização de quaisquer produtos ou mercadorias** que considere incompatíveis com o interesse público, com a imagem institucional, que representem risco à saúde ou que contrariem a legislação vigente.

5.4.9. Todos os produtos comercializados deverão estar **dentro do prazo de validade**, devidamente acondicionados e mantidos sob condições adequadas de armazenamento e temperatura.

5.4.10. No caso de produtos industrializados, estes deverão estar em **embalagens originais, lacradas e identificadas pelo fabricante**.

5.4.11. É **expressamente vedada** a comercialização, a distribuição ou a oferta, sob qualquer forma, dos seguintes produtos e serviços no espaço objeto da concessão:

- 5.4.11.1. **bebidas alcoólicas**, de qualquer natureza ou teor alcoólico;
- 5.4.11.2. **produtos derivados do tabaco**, incluindo cigarros, cigarros eletrônicos,

dispositivos para fumar, essências, narguilé e similares;

5.4.11.3. **medicamentos**, produtos farmacêuticos, insumos químicos ou substâncias sujeitas a controle sanitário específico;

5.4.11.4. **produtos ou serviços relacionados a jogos de azar**, apostas ou atividades correlatas;

5.4.11.5. **quaisquer produtos incompatíveis com o ambiente acadêmico** ou que contrariem a legislação vigente, as normas sanitárias ou as diretrizes institucionais da Universidade.

5.4.12. O descumprimento das vedações estabelecidas neste item caracterizará **infração grave**, sujeitando a CONCESSIONÁRIA às penalidades previstas no instrumento convocatório e no termo de concessão, sem prejuízo das demais sanções administrativas, civis e legais cabíveis.

5.4.13. Demais itens não expressamente previstos poderão ser incluídos no cardápio, **mediante prévia e expressa autorização da Direção Acadêmica da Unidade**, desde que compatíveis com o objeto da concessão e com as normas legais, sanitárias e institucionais vigentes.

5.4.14. A Universidade do Estado de Minas Gerais – UEMG poderá, a qualquer tempo, **determinar a suspensão da comercialização de quaisquer produtos ou mercadorias** que considere incompatíveis com o interesse público, com a imagem institucional, que ofereçam risco à saúde ou que contrariem a legislação aplicável.

5.4.15. Todos os produtos comercializados deverão estar **dentro do prazo de validade**, devidamente acondicionados e mantidos sob **condições adequadas de armazenamento e temperatura**, conforme as normas sanitárias.

5.4.16. No caso de produtos industrializados, estes deverão ser ofertados em **embalagens originais, lacradas e devidamente identificadas pelo fabricante**.

6. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO:

6.1. DO PAGAMENTO:

6.1.1. O valor devido pelo concessionário, conforme Contrato de Concessão a ser assinado entre as partes, deverá ser recolhido aos cofres públicos, até o 5º dia útil do mês seguinte, através de Documento de Arrecadação Estadual (DAE), disponível no site: www.uemg.br.

6.1.1.1. O movimento da cantina diminui durante o período de férias escolares, recessos ou greves, não tendo a Universidade qualquer responsabilidade sobre este fato e o que dele decorrer. Nestes períodos, o valor da mensalidade será reduzido em 70% (setenta por cento). Este percentual será proporcional ao número de dias correspondentes a este período.

6.1.2. Deverá ser encaminhada cópia à Concedente do comprovante de depósito referente ao valor da concessão, mensalmente, para o fiscal do contrato, a fim de que haja o devido acompanhamento na execução das obrigações contratuais.

6.1.3. É de inteira responsabilidade do Concessionário realizar o pagamento do valor estipulado no Termo de Concessão, independente de avisos ou interpelação, ficando, a mesma, sujeita as penalidades previstas em Lei caso ocorra a inadimplência desta obrigação.

6.1.4. Os valores decorrentes de imposição de sanções administrativas, nos termos e condições estabelecidos no CONTRATO serão acrescidos no Documento de Arrecadação Estadual – DAE.

6.2. Da Retenção Imposto de Renda na Fonte:

6.2.1. Considerando que o Supremo Tribunal Federal - STF, no julgamento de recurso extraordinário (RE 607.886), fixou tese com repercussão geral (TEMA 1130), em que se decidiu pertencer aos municípios, aos Estados e ao Distrito Federal a titularidade das receitas arrecadadas a título de imposto de renda retido na fonte incidente sobre valores pagos por eles, suas autarquias e fundações, a pessoas físicas ou jurídicas contratadas para a prestação de bens ou serviços, em cumprimento ao disposto no art. 157, I da Constituição Federal;

6.2.2. Considerando as recomendações contidas no Parecer Jurídico nº 16.457/2022, expedido pela Advocacia Geral do Estado de Minas Gerais - AGE/MG;

6.2.3. Considerando o disposto na Instrução Normativa nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, expedida pela Receita Federal do Brasil, e alterações;

6.2.4. As unidades gestoras de orçamento e finanças da administração pública direta, autárquica e fundacional do Estado de Minas Gerais, ao efetuarem pagamento à pessoa física ou jurídica pelo fornecimento de bens ou prestação de serviços em geral, ficam obrigadas a procederem com a retenção do Imposto de Renda (IR) com base na Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, e alterações posteriores, observando:

6.2.4.1. Os valores retidos deverão ser recolhidos imediatamente ao Tesouro Estadual - Secretaria de Estado de Fazenda - SEF/MG, por meio do Sistema Integrado de Administração Financeira (SIAFI/MG);

6.2.4.2. As retenções do I.R. deverão ser efetuadas de forma imediata, sobre qualquer forma de pagamento, inclusive os pagamentos antecipados por conta de fornecimento de bens ou de prestação de serviços, para entrega futura, devendo ser destacadas no corpo do documento fiscal, observando-se as alíquotas estabelecidas na Instrução Normativa RFB nº 1234, de 11 de janeiro de 2012. Anexo I - TABELA DE RETENÇÃO, disponível em: <http://normas.receita.fazenda.gov.br/sijut2consulta/link.action?idAto=37200>;

6.2.4.3. A obrigação de retenção do I.R. alcançará todos os contratos vigentes, relações de compras e pagamentos efetuados pelos órgãos e entidades, que deverão orientar seus prestadores de serviços e fornecedores de bens a emitirem as notas fiscais em observância às regras de retenção, salvo as exceções estabelecidas pela legislação tributária;

6.2.4.4. As retenções efetuadas serão consideradas como antecipação do valor devido pelos contribuintes e serão objeto de dedução, compensação ou restituição na forma da legislação específica;

6.2.4.5. Configura obrigação do órgão/entidade cobrar a comprovação da situação especial para a não incidência, seja ela decorrente de enquadramento de imunidade, isenção ou qualquer forma ou condição excepcional observada pela legislação federal.

7. MODELO DE GESTÃO DA CONCESSÃO

7.1. REGRAS GERAIS:

7.1.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as disposições da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial, conforme art. 115 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e artigos 15 e 16 do Decreto 48.587, de 2023.

7.1.2. As comunicações entre a Universidade do Estado de Minas Gerais e o Concessionário devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

7.1.3. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

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

7.1.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais gestores e fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º da Lei Federal nº 14.133, de 2021, ou pelos respectivos substitutos, conforme art. 117 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e art. 14 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.1.6. Constatada a ocorrência de descumprimento total ou parcial do contrato, deverão ser observadas as disposições dos art. 155 a 163 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, a fim de apurar a responsabilidade do concessionária e eventualmente aplicar sanções.

7.2. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

7.2.1. O fiscal do contrato prestará apoio técnico e operacional ao gestor do contrato com informações pertinentes as suas competências, nos termos do inciso I do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.1.1. Fica designado como Fiscal a servidora **DANIELE ALVES MORAES; MASP: 1491395-8; Unidade SEI: UEMG/ARAGUARI/CURSODIREITO** e em sua ausência como fiscal suplente a servidora **LOYANA CHRISTIAN DE LIMA TOMAZ; MASP: 1323872-0; Unidade SEI: UEMG/ARAGUARI/CURSODIREITO** para acompanhar e fiscalizar como representante da Administração, atendendo às exigências contidas art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.2. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados, de acordo com o § 1º, art. 117 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e inciso II do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.3. O fiscal do contrato emitirá notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexatidão ou irregularidade constatada, com a definição de prazo para a correção, nos termos do inciso III do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.4. O fiscal do contrato informará a seus superiores e ao gestor do contrato, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência, conforme § 2º, art. 117 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e inciso IV do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.5. O fiscal do contrato comunicará imediatamente ao gestor do contrato quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas estabelecidas, nos termos do inciso V, do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.6. O fiscal do contrato fiscalizará a execução do contrato para que sejam cumpridas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração, com a conferência das notas fiscais e das documentações exigidas para o pagamento e, após o ateste, que certifica o recebimento provisório, encaminhar ao gestor de contrato, nos termos do inciso VI, do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.7. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual, nos termos do inciso VII, do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.8. O fiscal do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências contratuais, nos termos do inciso VIII, do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

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

7.3. DA GESTÃO DO CONTRATO:

7.3.1. O gestor do contrato orientará os fiscais de contrato no desempenho de suas atribuições, nos termos do inciso I, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.1.1. Fica designado como gestor de contrato o servidor **Pablo Martins Bernardi Coelho; MASP 1458480-9; Unidade SEI UEMG/ARAGUARI/DIRETORIA** e em sua ausência como gestor suplente o servidor **Moacir Henrique Junior; MASP 1375599-6; Unidade SEI UEMG/ARAGUARI/VICEDIR** para acompanhar e fiscalizar como representante da Administração, atendendo às exigências contidas no art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato ou terceiros contratados, das ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, e informará à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência, nos termos do inciso II, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.3. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação do concessionário, para fins de empenho de despesa e de pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais, nos termos do inciso III, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.4. O gestor do contrato coordenará a autuação da rotina de acompanhamento e de fiscalização do contrato, cujo histórico de gerenciamento deverá conter todos os registros formais da execução, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, nos termos do inciso IV, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.5. O gestor do contrato coordenará os atos preparatórios relativos à instrução processual e ao envio da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização da celebração de aditivos, prorrogações, reajustes, repactuações ou rescisões contratuais, nos termos do inciso V, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.6. O gestor do contrato realizará o recebimento definitivo do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, nos termos do inciso VI, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.7. O gestor do contrato elaborará o 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, de que trata a alínea "d" do inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, nos termos do inciso VII, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.8. O gestor do contrato tomará as 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 Federal nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor competente para tal, conforme o caso, nos termos do inciso VIII, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.4. Do Preposto

7.4.1. Não será necessária a designação de preposto pelo Concessionário.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

8.1. O Concessionário será selecionado por meio da realização de procedimento licitatório na modalidade pregão, conforme art. 28 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pela maior oferta, conforme art. 33, da referida Lei Federal.

8.2. DOS CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DA PROPOSTA:

8.2.1. A proposta comercial deverá conter minimamente as seguintes informações:

8.2.1.1. Descrição completa e detalhada do objeto e dos seus itens individualizados;

8.2.1.2. Valor unitário dos itens e valor total para todo o período, incluídos as despesas tais como: impostos, fretes, seguros, encargos sociais e fiscais e quaisquer outras que incidirem sobre concessão onerosa de uso de espaço público;

8.2.1.2.1. O valor total do lance deverá ser o valor mensal multiplicado pelo prazo de vigência do contrato, ou seja, 12 (doze) meses.

8.2.1.3. Validade da proposta de 60 (sessenta) dias contados da data de abertura da sessão pública;

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

8.2.2. Caso a proposta e os documentos que a acompanham sejam assinados por mandatário, deverão ser encaminhados, também a procuração e cópia da carteira de identidade do mandatário subscritor.

8.2.2.1. O instrumento de procuração deverá ser apresentado em instrumento público (lavrado em Cartório) ou instrumento particular, admitidos o meio eletrônico e o uso de assinatura digital por pessoa física ou jurídica, mediante certificado digital emitido em âmbito da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira (ICP-Brasil). O reconhecimento de firma do instrumento de procuração, pública ou particular, somente será exigido quando houver dúvida de autenticidade, salvo imposição legal, nos termos do artigo 12, V, da Lei n.º 14.133/2021.

8.2.3. Serão desclassificadas, de acordo com o art. 59 da Lei nº 14.133, de 2021, as propostas que:

8.2.3.1. Contiverem vícios insanáveis;

8.2.3.2. Não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no instrumento convocatório;

8.2.3.3. Apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a concessão;

8.2.3.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.2.3.5. Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do instrumento convocatório, desde que insanável.

8.3. DA PROVA DE CONCEITO:

8.3.1. Não será exigida a apresentação de prova de conceito nesta concessão.

9. HABILITAÇÃO:

9.1. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA:

9.1.1. Documento de identificação, com foto, do responsável pela(s) assinatura(s) da(s) Proposta(s) Comercial(is).

9.1.2. Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual.

9.1.3. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social e suas alterações posteriores ou instrumento consolidado, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades empresárias, cooperativas ou empresas individuais de responsabilidade limitada e, no caso de sociedade de ações, acompanhado de documentos de eleição ou designação de seus administradores.

9.1.4. Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas em se tratando de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício.

9.1.5. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País.

9.1.6. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

9.2. DA HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

9.2.1. Inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ).

9.2.2. Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

9.2.3. Regularidade perante a Fazenda federal, estadual e municipal do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.2.3.1. A prova de regularidade fiscal e seguridade social perante a Fazenda Nacional será efetuada 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 tributos federais e à Dívida Ativa da União – DAU por elas administrados, bem como das contribuições previdenciárias e de terceiros.

9.2.3.2. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais e/ou municipais 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.

9.2.4. Certificado de Regularidade relativa à seguridade social e perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço –FGTS.

9.2.5. 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 da Lei Federal nº 12.440, de 7 de julho de 2011, 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.

9.2.6. Comprovação da regularidade fiscal e trabalhista deverá ser efetuada mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeitos de negativas.

9.3. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

9.3.1. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, emitida nos últimos 06 (seis) meses.

9.4. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

9.4.1. Para o lote único deverá ser apresentada comprovação de aptidão para atendimento ao objeto da presente licitação, por meio da apresentação atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, comprovando que a licitante executa ou executou serviços de preparo e fornecimento de alimentos, lanches ou serviços similares de alimentação.

9.4.1.1. Para atendimento do lote, é admitido o somatório de diferentes atestados, podendo ser de períodos concomitantes, desde que compatíveis com as características do

objeto da licitação.

9.4.1.2. Os atestados deverão conter:

9.4.1.2.1. Nome empresarial e dados de identificação da instituição emitente (CNPJ, endereço, contato);

9.4.1.2.2. Local e data de emissão;

9.4.1.2.3. Nome e a assinatura do responsável pela veracidade das informações;

9.4.1.2.4. Período da execução da atividade e quantitativo do objeto fornecido.

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

9.4.1.3. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

10. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES:

10.1. DA CONCEDENTE:

10.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Concessionário, de acordo com o presente termo de referência, contrato e eventuais anexos.

10.1.2. Notificar o Concessionário, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto prestado, para que seja por ele reparado, corrigido, removido, reconstruído ou substituído, no total ou em parte, às suas expensas.

10.1.3. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, atestar os pagamentos efetuados pelo Concessionário.

10.1.4. Rejeitar, no todo ou em parte a concessão, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e/ou na proposta comercial da concessionária, impondo-se a recusa se o objeto for defeituoso, ou outras situações que inviabilizem o recebimento, hipótese em que se promoverá anotação da ocorrência em registro próprio.

10.1.5. Solicitar o reparo, a correção, a remoção ou a substituição da parcela do objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

10.1.6. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela concessionária.

10.1.7. Emitir, explicitamente, decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

10.1.7.1. A Administração terá o prazo de até 30 (trinta) dias corridos a contar da data do protocolo do requerimento, tratado no item 10.1.7, para decidir e admitir a prorrogação motivada por igual período, conforme art. 123, Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.1.8. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Concessionário no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos.

10.1.9. Aplicar a concessionária as sanções regulamentares.

10.1.10. Exigir o cumprimento dos recolhimentos tributários, trabalhistas e previdenciários por meio dos documentos pertinentes.

10.1.11. Disponibilizar local adequado para a realização da concessão.

10.1.12. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Concessionário com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da concessionária, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10.1.13. Requerer a lista de funcionários, bem como a possibilidade de requerer da contratada cópia de guias de recolhimento, comprovantes de pagamentos e afins;

10.1.14. Conceder prazo de 03 (três) dias úteis, após a notificação, para a CONCESSIONÁRIA regularizar as falhas observadas.

10.2. DO CONCESSIONÁRIO:

10.2.1. O Concessionário deve cumprir todas as obrigações constantes deste instrumento e seus anexos, nas quantidades, prazos e condições pactuadas, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

10.2.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor, Lei Federal nº 8.078, de 1990.

10.2.3. Mobiliар toda a cantina para viabilizar seu funcionamento. Incluindo no mínimo o conjunto de cinco mesas e quatro cadeiras por mesa no espaço de convivência em frente a cantina. Todo mobiliário será retirado ao fim do contrato pela concessionária.

10.2.4. Comunicar à Concedente, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede o fato gerador, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

10.2.5. Comunicar à Concedente qualquer demanda de adequação da infraestrutura do espaço, desde instalação de pontos de tomadas a modificação de layout.

10.2.6. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior, conforme Inciso II, art. 137 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e inciso III, art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023, e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.

10.2.7. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, a execução do objeto nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou dos materiais nela empregados.

10.2.8. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Concedente.

10.2.9. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do concedente ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do art. 48, parágrafo único, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.2.10. Comprovar os pagamentos efetuados, no valor pactuado, apresentando-as à Concedente para ateste.

10.2.11. Responsabilizar-se pela garantia dos materiais empregados na concessão, dentro dos padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho, conforme previsto na legislação em vigor e na forma exigida neste termo de referência.

10.2.12. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao concedente e não poderá onerar o objeto do contrato.

10.2.13. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

10.2.14. Paralisar, por determinação da Concedente, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

10.2.15. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

10.2.16. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, conforme art. 116 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.2.16.1. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, quando solicitado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas, conforme parágrafo único, art. 116 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.2.17. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

10.2.18. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no inciso II, alínea d, art. 124 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.2.19. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do concedente.

10.2.20. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas do contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência.

10.2.21. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei Federal nº 13.709, de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução do contrato.

10.2.22. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

10.2.23. Submeter previamente, por escrito, ao concedente, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

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

10.2.25. Assumir todo o ônus necessário à execução dessas atividades, como: alterações na construção disponibilizada pela CONCEDENTE; fornecimento de equipamentos e mobiliários complementares; fornecimento de matéria prima de boa qualidade; Entende-se como um produto e matéria-prima de boa qualidade aqueles que atendem ao uso a que se destinam, de forma confiável e segura, oferecendo segurança do que os usuários consomem e devem atender aos requisitos básicos estabelecidos pela legislação vigente, preservando o meio ambiente.

10.2.26. Fornecimento de mão de obra adequada, e em quantidade suficiente para a execução dos serviços de atendimento, preparo, reposição e entrega das refeições, manejo dos resíduos, limpeza, entre outros.

10.2.27. Entregar cópia do Alvará de Funcionamento no prazo de 60 (sessenta) dias após o início das atividades, o qual poderá ser prorrogado, a critério da CONCEDENTE, se for aceita a fundamentação do pedido de prorrogação.

10.2.28. Entregar cópia autenticada do Alvará Sanitário no prazo de 60 (sessenta) dias após o início das atividades, o qual poderá ser prorrogado, a critério da CONCEDENTE, se for aceita a fundamentação do pedido de prorrogação. As inconformidades com os parâmetros da RDC-216, ANVISA, e falta ou desatualização do alvará sanitário serão quesitos para rescisão contratual;

10.2.29. A concessionária deverá dispor de todo o equipamento de utilização, refrigeração e armazenamento necessários a comercialização de produtos alimentícios perecíveis e alternáveis, levando em consideração as normas de armazenamento da Vigilância Sanitária;

10.2.30. A montagem do espaço para prestação dos serviços, bem como a instalação de equipamentos, mobiliários e utensílios, necessários ao bom funcionamento dos serviços a serem desenvolvidos nos espaços cedidos ficarão sob a responsabilidade da concessionária;

10.2.31. Eventualmente, o fiscal do contrato poderá solicitar a retirada das mesas da área de convivência para viabilizar a realização de eventos institucionais, sem que necessariamente interrompa o atendimento da cantina;

10.2.32. O uso do espaço de convivência, incluindo as mesas, não deve ser restrito. Um estudante pode utilizar e permanecer no local mesmo que não esteja consumindo algo, pois se trata de uma Universidade Pública.

10.2.33. Manter, em local visível, o valor dos produtos comercializados, sendo vedada a inclusão de taxas nos preços dos serviços ou sua cobrança à parte;

10.2.34. Respeitar as determinações da CONCEDENTE a respeito dos horários de funcionamento, de carga, descarga e retirada de lixo;

10.2.35. Cumprir as determinações sanitárias vigentes sobre higienização dos espaços, dos utensílios, dos equipamentos, móveis, meio de transporte, bem como sobre acondicionamento e remoção de lixo; proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive da área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas à cantina, observadas as normas sanitárias vigentes e as boas práticas do setor de alimentação coletiva.

10.2.36. Manter limpos o balcão de distribuição e os ambientes das áreas de convivência durante o período das refeições, inclusive com a retirada de objetos em desuso, liberação das mesas para a rotação entre os consumidores, recolhimento de restos alimentares e de itens descartáveis, acondicionando-os na forma e locais adequados;

10.2.37. Responsabilizar-se pela adequada coleta, armazenagem e disposição do lixo; a retirada do lixo deverá ser ao final de cada expediente em todos os dias da semana, armazenando os resíduos nos tambores apropriados internos da Unidade, ficando vedada qualquer exposição de lixo na área pertencente a esta instituição, no dia seguinte destinar os lixos acondicionados em sacos plásticos adequados ao tipo, não ultrapassando o horário de 07h:00 para que a Prefeitura possa fazer a retirada no cesto externo da Unidade nos dias divulgados em cronograma de coleta pela Prefeitura Municipal de Passos;

10.2.38. Manter rigorosamente higienizados os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, antes e após a sua utilização, com o uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;

10.2.39. Utilizar utensílios e equipamentos de higienização e conservá-los limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade, impedindo que entrem em contato com os alimentos;

10.2.40. A concessionária deverá fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plástico no interior, para toda a área desta concessão de uso, de acordo com as normas de coleta seletiva, e/ou, conforme determinado pela Direção da Unidade Acadêmica.

10.2.41. Obedecer todas as normas técnicas sanitárias vigentes referentes aos serviços de alimentação, observando qualquer modificação ou atualização que impacte na prestação dos serviços, evitando qualquer tipo de contaminação, seja ela física, química ou microbiológica;

- 10.2.42. Zelar pelo bom atendimento aos clientes, definindo estratégias de operação que possam diminuir as filas e o tempo de espera dos usuários; utilizar somente produtos de boa qualidade; Entende-se como um produto e matéria-prima de boa qualidade aqueles que atendem ao uso a que se destinam, de forma confiável e segura, oferecendo segurança do que os usuários consomem e que devem atender aos requisitos básicos estabelecidos pela legislação, preservando o meio ambiente.
- 10.2.43. Utilizar somente água filtrada no preparo de bebidas e gelo industrializado;
- 10.2.44. Não reutilizar óleos vegetais para frituras;
- 10.2.45. Resfriar os alimentos em equipamentos apropriados e armazená-los corretamente;
- 10.2.46. Disponibilizar guardanapos e talheres em embalagens descartáveis e em local de fácil acesso;
- 10.2.47. Garantir que seus empregados sejam bem qualificados e treinados para prestarem os serviços com polidez, educação, higiene, presteza e responsabilidade com as atividades desenvolvidas;
- 10.2.48. Manter o padrão de qualidade e de uniformidade da alimentação, dos produtos e dos serviços oferecidos aos usuários, independentemente das escalas de serviços adotadas;
- 10.2.49. Manter o ambiente da área interna sem presença de focos de insalubridade, animais ou plantas, vetores ou pragas;
- 10.2.50. Garantir que a dependência vinculada à exploração do empreendimento seja exclusivamente utilizada para atender ao objeto do CONTRATO;
- 10.2.51. Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à exploração do empreendimento, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;
- 10.2.52. Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas exclusivamente pela CONCESSIONÁRIA para execução dos serviços. A CONCEDENTE reserva-se o direito de manter cópia de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da CONCESSIONÁRIA;
- 10.2.53. Adequar as necessidades de suas atividades à capacidade técnica dos equipamentos e instalações disponibilizados. Qualquer alteração deverá ser submetida à aprovação da CONCEDENTE;
- 10.2.54. Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos, mobiliários e utensílios pertencentes à CONCEDENTE que forem inutilizados por danos produzidos pela CONCESSIONÁRIA, por outros em estado de conservação equivalente ou superior a estes. Os equipamentos repostos serão considerados de patrimônio da CONCEDENTE, não sendo permitida a retirada destes no término do contrato;
- 10.2.55. Devolver à CONCEDENTE, ao término do CONTRATO, nas mesmas condições em que foram entregues, a edificação, os móveis e os equipamentos cedidos. Caso seja necessário, substituir o móvel ou equipamento danificado por outro novo, com as mesmas características técnicas, ou indenizar à CONCEDENTE o valor correspondente aos equipamentos que não forem entregues ou se tornarem inutilizáveis. As benfeitorias vinculadas a esta operação, juntamente com os equipamentos fixos respectivos, serão considerados bens irreversíveis;
- 10.2.56. Retirar equipamentos somente com autorização prévia e formal da CONCEDENTE;
- 10.2.57. Apresentar documento com a relação dos bens de sua propriedade, que estejam nas dependências da UEMG, à CONCEDENTE, sempre que for inserido algum equipamento, móvel ou utensílio;
- 10.2.58. Responsabilizar-se por adequações estruturais necessárias para o atendimento a

pessoas com mobilidade reduzida;

10.2.59. As adaptações e modificações deverão ser submetidas, em projeto, à apreciação da Direção da Unidade Acadêmica para análise e aprovação; as adequações físicas e estruturais realizadas pela CONCESSIONÁRIA, deverão ser mantidas após o término da vigência do contrato, sem ônus para a CONCEDENTE; A CONCESSIONÁRIA deverá ter autorização da CONCEDENTE para realizar quaisquer benfeitorias dentro do imóvel concedido. **A CONCESSIONÁRIA declara a renúncia expressa de eventuais direitos relacionados a tais benfeitorias;**

10.2.60. Responsabilizar-se pelas instalações físicas, mobiliários, pintura, pisos, vidros, instalações elétricas, hidráulicas, caixas de gordura, rede de esgoto, grelhas, tubulações de escoamento, devendo zelar por sua conservação e realizar manutenções corretivas e preventivas, sempre que seja necessário, com autorização prévia e sem ônus para a CONCEDENTE;

10.2.61. Responsabilizar-se integralmente pelas atividades e serviços relacionados ao objeto do CONTRATO, nos termos da legislação vigente;

10.2.62. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos vinculada a lanchonete, realizando reparos imediatos, às suas expensas;

10.2.63. Verificar periodicamente toda instalação (elétrica, gás, vapor, etc.) e os sistemas de aquecimento e refrigeração;

10.2.64. Realizar os procedimentos, bem como utilizar os produtos adequados à perfeita higienização dos alimentos;

10.2.65. Utilizar apenas alimentos com prazo de validade vigente na preparação dos produtos a serem servidos;

10.2.66. Seguir a legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou intervenções das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição da lanchonete por qualquer motivo;

10.2.67. Assumir inteira responsabilidade pela entrega dos insumos, responsabilizando-se pelo transporte, acondicionamento e distribuição do serviço;

10.2.68. Responsabilizar-se pela garantia dos serviços solicitados, dentro dos padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho, conforme previsto na legislação em vigor e na forma exigida neste termo de referência;

10.2.69. Deverá prestar qualquer informação sobre os gêneros alimentícios utilizados na prestação dos serviços como procedência, qualidade, validade, forma de armazenamento, amostras, quando solicitados pela CONCEDENTE;

10.2.70. Encaminhar à CONCEDENTE, no prazo de 30 dias do início das operações, e manter atualizada, relação que contenha nomes, funções e horário de trabalho de todos os empregados;

10.2.71. Responsabilizar-se pela admissão de funcionários, manter os empregados devidamente registrados, com carteira de trabalho atualizada, qualificados e em quantidade suficiente para a prestação adequada e tempestiva dos serviços, responsabilizando-se exclusivamente por todos os salários, impostos, taxas, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade, assumindo, portanto, todos os ônus da relação trabalhista, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros fatores de natureza profissional e/ou ocupacional;

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

10.2.73. Efetuar o pagamento aos funcionários independentemente e sem qualquer

vínculo ao pagamento a ser feito pela CONCEDENTE.

10.2.74. Comprovar, sempre que solicitado, o recolhimento de todos os encargos sociais, previdenciários e a regularidade da situação dos funcionários, mediante a apresentação de fichas de registros, carteiras profissionais, folhas de pagamentos ou quaisquer outros documentos legalmente exigidos relativos aos mesmos;

10.2.75. Apresentar, sempre que solicitado pela CONCEDENTE, cópia autenticada da Guia de Recolhimento da Contribuição Previdenciária e do FGTS relativo a todo o pessoal empregado, bem como cópias autenticadas das respectivas folhas de pagamentos;

10.2.76. Obedecer à legislação reguladora em vigor, às normas editadas pelos órgãos Ministério do Trabalho, no que concerne à segurança do trabalho;

10.2.77. Substituir o empregado que apresentar sinais de qualquer doença incompatível com a sua função, e que não observar os preceitos gerais de higiene ou que vier a criar embaraços à fiscalização;

10.2.78. Substituir qualquer empregado ou representante cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais ou inconvenientes à CONCEDENTE ou ao interesse do serviço público;

10.2.79. Responder por danos, desaparecimentos de bens patrimoniais e por avarias que venham a ser causadas por seus empregados ou prepostos, por dolo ou culpa, a terceiros ou à própria CONCEDENTE, providenciando a reposição dos bens com qualidade idêntica ou semelhante ou, ainda, ressarcir o valor correspondente, desde que fique comprovada a responsabilidade, sem prejuízo de outras cominações legais;

10.2.80. Os preços praticados pela concessionária em relação aos serviços e produtos disponibilizados não poderão ultrapassar os praticados por estabelecimentos congêneres no mercado local.

10.2.81. Periodicamente o Fiscal do Contrato fará pesquisa de preços de mercado, por amostragem, dos itens comercializados na área de concessão e, fará comparação com os preços praticados para verificar a condição estabelecida no item anterior.

10.2.81.1. Existindo discrepância nos preços praticados, o Fiscal do Contrato concederá um prazo para que o preço seja adequado aos valores encontrados na pesquisa.

10.2.82. A tabela com os preços praticados deverá ser exposta em local visível ao público.

10.2.83. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, no pagamento pela prestação dos serviços e venda de produtos.

10.2.84. Os pagamentos relativos aos serviços de alimentação serão realizados diretamente pelos clientes, não havendo qualquer vínculo e/ou intermediação da CONCEDENTE nesta operação.

10.2.85. A CONCESSIONÁRIA deverá oferecer diversas modalidades de pagamento, sendo no mínimo: dinheiro, cartão de débito e PIX, devendo ser disponibilizados os sistemas das principais bandeiras utilizadas no mercado. A CONCESSIONÁRIA deverá emitir cupom/nota fiscal de todas as vendas realizadas ao consumidor final.

10.2.86. Deverão ser afixados em local visível para os consumidores, um quadro com endereço e telefone da vigilância sanitária, do PROCON e devidos alvarás de licença e funcionamento;

10.2.87. Assegurar ao CONCEDENTE o direito de sustar, recusar, mandar desfazer ou refazer qualquer serviço/produto que não esteja de acordo com as normas e especificações técnicas recomendadas neste documento.

10.2.88. Assumir inteira responsabilidade pela prestação dos serviços, responsabilizando-se por eventual transporte, acondicionamento e descarregamento dos materiais necessários a prestação, se houver.

- 10.2.89. Não transferir para o CONCEDENTE a responsabilidade pelo pagamento dos encargos estabelecidos no item anterior, quando houver inadimplência da CONCESSIONÁRIA, nem onerar o objeto deste Termo de Referência.
- 10.2.90. Manter, durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 10.2.91. Manter preposto, caso necessário, aceito pela Administração, para representá-lo no local da execução do objeto contratado.
- 10.2.92. Não sublocar, emprestar, ceder, de qualquer forma transferir, total ou parcialmente, o espaço físico cedido, ainda que temporariamente, para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros;
- 10.2.93. Pagar todas as multas que venham a ser impostas a concessionária pelos Órgãos competentes, em decorrência de não observância de leis ou regulamentos relativos à prestação dos serviços contratados;
- 10.2.94. Comunicar imediatamente à CONCEDENTE sempre que suas instalações forem fiscalizadas por órgãos competentes, bem como cientificá-la dos resultados das inspeções;
- 10.2.95. Abster-se de veicular publicidade na área concedida, salvo com prévia autorização da CONCEDENTE;
- 10.2.96. Observar a proibição expressa de acender ou fumar em locais fechados das instalações da CONCEDENTE, salvo em locais abertos/permitidos;

11. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 2021, a concessionária que:
- 11.1.1. Der causa à inexecução parcial da concessão;
 - 11.1.2. Der causa à inexecução parcial da concessão que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
 - 11.1.3. Der causa à inexecução total da concessão;
 - 11.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
 - 11.1.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
 - 11.1.6. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a concessão, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - 11.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da concessão sem motivo justificado;
 - 11.1.8. Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a concessão e execução do contrato;
 - 11.1.9. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução da concessão;
 - 11.1.10. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
 - 11.1.11. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
 - 11.1.12. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 2013.
- 11.2. Serão aplicadas a concessionária que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
- 11.2.1. **Advertência** - quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, conforme disposto no §2º, art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021;

11.2.2. **Impedimento de licitar e contratar** - quando praticadas as condutas descritas nos subitens 11.1.2 a 11.1.7, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, conforme disposto no § 4º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021;

11.2.3. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar** - quando praticadas as condutas descritas nos subitens 11.1.8 a 11.1.12, bem como nos subitens 11.1.2 a 11.1.7, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, conforme disposto no §5º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021);

11.2.4. **Multa:**

11.2.4.1. Moratória de 0,5% (zero cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias.

11.3. As sanções previstas nos subitens 11.2.1, 11.2.2 e 11.2.3 poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa, conforme disposto no §7º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.4. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente, conforme §8º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.5. A aplicação das sanções previstas neste documento não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante, conforme disposto no §9º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.6. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, conforme disposto no art. 157, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.7. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

11.9. Em observância ao disposto no §1º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, na aplicação das sanções serão considerados:

11.9.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

11.9.2. As peculiaridades do caso concreto;

11.9.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.9.4. Os danos que dela provierem para o Contratante;

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

11.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei Federal 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 Federal nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos nesta última Lei citada, conforme art. 159 da referida Lei de Licitações.

11.11. A personalidade jurídica do Fornecedor poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste documento ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia, conforme disposto no art. 160, da Lei Federal nº 14.133, de

2021.

11.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal, conforme art. 161, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.13. 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 Federal nº 14.133, de 2021.

11.14. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes do mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

12. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONCESSÃO

12.1. O preço estimado para a concessão de uso do espaço para funcionamento do objeto especificado neste termo de referência será de **R\$ 998,17 (novecentos e noventa e oito reais e dezessete centavos) mensais**.

12.2. Levando em consideração a vigência do presente feito, o preço total para 12 meses será de **R\$ 11.978,04 (onze mil novecentos e setenta e oito reais e quatro centavos)**.

13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. Levando em consideração que não há dispêndio de recursos financeiros por parte da Universidade do Estado de Minas Gerais, não se aplica a necessidade de indicação de adequação orçamentária.

Apêndice I - Relatório fotográfico do local (130788079)

Apêndice II - Planta Baixa da Cozinha - uemg-Araguari (130792642)

Equipe de Planejamento da Contratação

Fernanda Cristina Souza e Silva Castro

Analista de Compras - Ituiutaba

Masp: 1374340-6

Responsável pela solicitação

Pablo Martins Bernardi Coelho

Diretor da UEMG-Unidade Acadêmica de Araguari

Masp: 1458480-9



Documento assinado eletronicamente por **Pablo Martins Bernardi Coelho, Diretor (a)**, em 18/05/2026, às 14:34, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Cristina Souza e Silva Castro**, **Analista Universitário**, em 18/05/2026, às 14:58, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **139716887** e o código CRC **3BB1DF71**.

Referência: Processo nº 2350.01.0000184/2026-75

SEI nº 139716887