

**PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTALEGRE RN****TERMO DE REFERÊNCIA****1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

1.1. Constitui o objeto a Concessão Onerosa de Uso, a título precário, de espaço destinado a exploração da atividade comercial gastronômica, integrante da área localizada no Terminal Turístico da Bica, neste Município de Portalegre - RN, de uso exclusivo para a exploração de atividade econômica lícita, pelo maior preço, reservado para funcionamento de comércio de gêneros alimentícios na categoria RESTAURANTE. Trata-se de 01 (um) prédio comercial enumerado de 01 cuja área construída corresponde a 146,08m<sup>2</sup>, conforme disposição, em anexo.

1.2. As demais informações de área, estão em anexo, nas plantas do imóvel acompanhado de detalhamento e do Laudo Técnico de Inspeção Predial fornecido pela Secretaria de Infraestrutura.

**Órgão requisitante:** Secretaria de Administração e Recursos Humanos  
**CNPJ:** 08.358.053/0001-90

Item	DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS Com Estimativa e Quantidade	Und Medida	Quant Total
1.	<b>RESTAURANTE:</b> Localizado no Terminal Turístico da Bica – Portalegre RN; com as seguintes especificações: 146m <sup>2</sup> distribuídos em área de cozinha, de atendimento, de dispensa, de lavanderia e 03 banheiros. O ambiente conta ainda com uma área coberta para disposição de mesas e cadeiras.	Mês	36

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 36 (trinta e seis) meses, contados da assinatura do termo de contrato ou instrumento equivalente. A prorrogação fica a critério da Administração Municipal e pode ser prorrogado, na forma do artigo 110, inciso I da Lei Federal nº 14.133/2021, respeitando a vigência máxima decenal.

1.4. \*Os Bens a serem “adquiridos” enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos do inciso XIII, art. 6º da Lei nº 14.133/2021, cujos padrões de desempenho de qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, conforme Decreto nº 509, de 04 de janeiro de 2023.

**2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

2.1. Este Termo de Referência visa estabelecer diretrizes para a elaboração de propostas no bojo do processo licitatório, visando a escolha da proposta mais vantajosa para a concessão onerosa do espaço destinado à exploração da atividade comercial gastronômica de comidas e bebidas.

2.1.2. O espaço será licitado em um único lote, para apenas um vencedor, e está localizado na área pertencente à Prefeitura Municipal de Portalegre, denominado Terminal Turístico da Bica.

2.1.3. Espaço, determinado a um restaurante possui 146m<sup>2</sup>, sendo estes, de área construída e ainda dispõe de áreas cobertas para disposição de mesas e cadeiras. O referido equipamento está situado dentro do arvoredo, de acordo com a planta baixa disponível em Anexo a este processo.

2.2. O objeto do presente Termo de Referência possui por interesse precípuo a concessão onerosa do prédio comercial – Restaurante da Bica, localizado neste Município de Portalegre. Todos os itens vendidos são de interesse dos visitantes do local, e a ocupação do espaço atualmente sem uso contribuirá para melhorar e ampliar a experiência de visitação, atraindo mais visitantes, através da prestação de um atendimento de qualidade, em ambiente limpo, conservado e adequado com as instalações físicas do Terminal Turístico.



A falta do serviço em questão acarretaria transtornos e prejuízos ao Município, pois reduz o interesse do público em visitar o ponto turístico da cidade.

2.3. A utilização deste espaço se dará tanto pelos visitantes do município quanto pelos moradores locais que visitam o lugar e também precisam fazer refeições.

2.4. Por se tratar de uma atividade bastante específica e divergente das atividades fins da Prefeitura Municipal de Portalegre, não lhe é interessante despende esforços para gerir serviços de compra, preparo e venda de alimentos e bebidas, de modo que a concessão continua sendo a alternativa mais ajustada para oferecer ao seu público.

2.5. O Terminal Turístico da Bica é hoje um dos mais importantes pontos de interesse turístico do município situada na zona oeste da cidade, incluindo uma área de banho e arvoredos, visitado frequentemente por visitantes do Brasil e do mundo.

2.6. Portando, a finalidade de instalação de um restaurante com pratos, petiscos e bebidas, é oferecer aos visitantes um ambiente confortável e com serviço diferenciado em convivência com a natureza.

2.7. A necessidade da formalização da concessão que se pretende com o objeto do presente Termo de Referência, está relacionada a clara demanda de se ativar o restaurante, recém reformado, ampliado e pronto para uso da população e dos turistas que por ali circulam.

2.8. Destina-se este Termo de Referência à descrição de requisitos mínimos para a concessão de uso de bem público, objeto da licitação em pauta, não cabendo ao licitante alegar desconhecimento sobre este documento, sob nenhuma hipótese.

2.9. Este Termo de Referência é anexo e parte inseparável do respectivo Edital da licitação, independentemente de transcrição total ou parcial de seu conteúdo.

### **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**

#### **3.1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE COMO UM TODO**

A concessão onerosa de uso do Restaurante do Terminal Turístico da Bica visa selecionar uma empresa qualificada para operar e explorar gastronomicamente o restaurante. O objetivo é proporcionar um serviço de alimentação de alta qualidade, diversificado e acessível aos turistas e visitantes, contribuindo para a valorização do Terminal Turístico da Bica como um destino turístico atrativo e sustentável.

O restaurante deverá oferecer um menu variado, que inclua pratos da culinária local, regional e ou internacional, atendendo às necessidades e preferências de diferentes públicos. A empresa concessionária será responsável pela elaboração do cardápio, a aquisição de insumos, a preparação dos alimentos e a prestação do serviço de alimentação, sempre observando os padrões de higiene e qualidade exigidos pela legislação vigente.

A operação do restaurante deverá ser realizada em conformidade com as normas sanitárias, ambientais e trabalhistas aplicáveis, garantindo a segurança e bem-estar dos consumidores e colaboradores.

3.2. Não se vislumbram providências de adequação a serem consideradas na solução como um todo.

3.3. Contratações correlatas ou interdependentes

3.3.1. Não há, contratações correlatas a serem consideradas na solução como um todo.

3.3.2. Não verifica-se contratações interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

#### **4.1. Sustentabilidade:**

4.1.1. Além dos critérios de sustentabilidade que são aqueles eventualmente inseridos no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, devem ser atendidos os seguintes requisitos:

4.1.2. Sugere-se que a empresa deverá procurar sempre a otimização da energia consumida, aplicando algumas rotinas em seu dia a dia, tais como:



- Uso de equipamentos de climatização mecânica, ou de novas tecnologias de resfriamento do ar, que utilizem energia elétrica, apenas nos ambientes aonde for indispensável;
- Automação da iluminação do prédio, projeto de iluminação, interruptores, iluminação ambiental, iluminação tarefa, uso de sensores de presença;
- Uso exclusivo de lâmpadas fluorescentes compactas ou tubulares de alto rendimento e de luminárias eficientes.

- Os bens devem ser preferencialmente acondicionados em embalagem adequada, com o menor volume possível, fabricada em material reciclável ou biodegradável, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e armazenamento e a destinação final adequada.

4.1.3 Os serviços prestados pela empresa contratada deverão pautar-se sempre no uso racional de recursos e equipamentos, de forma a evitar e prevenir o desperdício de insumos e material consumidos, bem como a geração excessiva de resíduos.

4.1.4 A licitante contemplada deverá cumprir rigorosamente as legislações ambientais nas esferas federal, estadual e municipal em vigor.

4.1.5 A licitante contemplada deverá ter pleno conhecimento e se responsabilizar pelo trabalho seguro de pessoas envolvidas com o manuseio de ferramentas, instrumentos e equipamentos, conforme legislação em vigor do Ministério do Trabalho.

4.1.6. \*Este Termo de Referência, observará em todas as fases do procedimento licitatório as orientações e normas voltadas para a sustentabilidade ambiental, prevendo, inclusive, as recomendações quanto a responsabilidade do fornecedor pelo recolhimento e descarte do material bem como a apresentação de documentos físicos, copiados ou impressos, preferencialmente através de papel reciclado.

#### **4.1.7\* Ciclo de Vida do Objeto**

\*A concessão terá um ciclo de vida compreendido em três fases principais:

##### **a) Implantação:**

- Adequação do espaço físico do restaurante, incluindo reformas e adaptações necessárias para o pleno funcionamento.
- Instalação de equipamentos e utensílios de cozinha, conforme especificações técnicas e normas de segurança.
- Treinamento da equipe de trabalho, com foco na qualidade do atendimento e manipulação segura de alimentos.

##### **b) Operação:**

- Abertura do restaurante e início das atividades gastronômicas.
- Manutenção contínua dos equipamentos e infraestrutura do restaurante.
- Implementação de práticas de gestão de qualidade e controle sanitário.
- Realização de ações promocionais e de marketing para atrair visitantes e aumentar a visibilidade do restaurante.

##### **c) Desmobilização:**

- Ao término do período de concessão, a empresa deverá realizar a desocupação e devolução do espaço em condições adequadas.
- Realização de inventário e retirada de equipamentos pertencentes à concessionária.
- Entrega de relatórios de desempenho e cumprimento das obrigações contratuais.

#### **4.1.8\*. Especificações Técnicas**

O restaurante deverá contar com:

- Cozinha equipada com fogões industriais, fornos, geladeiras e demais equipamentos necessários para a preparação de alimentos.
- Área de atendimento ao cliente, com mesas, cadeiras em madeira (ou similar) e decoração adequada ao ambiente turístico.
- Banheiros acessíveis e adaptados conforme as normas de acessibilidade.
- Sistema de exaustão e ventilação adequado para a cozinha (opcional).



- Equipamentos de segurança, como extintores de incêndio e sinalização de emergência.

#### **4.1.9\*. Critérios de Seleção e Avaliação**

Os critérios para a seleção da empresa concessionária incluirão:

- Capacidade técnica e experiência na gestão de restaurantes.
- Proposta financeira, considerando a contrapartida onerosa oferecida ao poder concedente.
- Conformidade com as especificações técnicas e normas de segurança.

#### **4.1.10\*. Indicadores de Desempenho**

Serão estabelecidos indicadores de desempenho para monitorar a qualidade do serviço prestado, tais como:

- Satisfação dos clientes, medida através de pesquisas periódicas.
- Cumprimento das normas sanitárias e de segurança.
- Rentabilidade e volume de vendas.
- Inovação e diversificação do cardápio.

Esta descrição da solução contempla todos os aspectos necessários para a correta e completa elaboração do Termo de Referência, visando assegurar que a concessão onerosa de uso para exploração gastronômica do Restaurante do Terminal Turístico da Bica seja realizada de forma eficiente, sustentável e em conformidade com a legislação vigente.

4.1.11\*. Requisitos e critérios de sustentabilidade: os suprimentos usados devem obedecer às normas que vedam ou limitam substâncias nocivas ao meio ambiente.

4.1.12\*. Quanto aos processos administrativos internos, a empresa deve obedecer às normas técnicas, de saúde, de higiene e de segurança.

#### **4.2. Indicação de marcas ou modelos de produtos utilizados na execução dos serviços:**

4.2.1\*. Na presente contratação não serão indicadas marcas, porém, observa-se que a empresa vencedora deverá fornecer o produto de acordo com este termo de referência.

#### **4.3. Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço**

4.3.1. Não haverá vedação de marca/produto na presente contratação, nos termos do Art. 41, inciso III, da Lei 14.133/2021.

#### **4.4. Da Subcontratação**

4.4.1. Não é admitida a subcontratação. Do objeto contratual.

#### **4.5. Garantia de Proposta**

4.5.1. Será exigida a garantia de proposta de que trata o artigo 58, §§ da Lei 14.133/2021, com valor de 1% (um por cento) do valor estimado da contratação.

Em conformidade com o artigo 58 da Lei Federal nº 14.133/2021, que regulamenta as contratações públicas no Brasil, este Termo de Referência estabelece a exigência de garantia contratual para a concessão onerosa de uso do bem público. O artigo 58, §1º, prevê que os contratos poderão ser garantidos com as modalidades especificadas na lei, com o intuito de assegurar a plena execução das obrigações contratuais.

A exigência de garantia contratual é fundamental para proteger o interesse público, mitigando riscos associados ao descumprimento das obrigações por parte do concessionário. A garantia serve como um mecanismo de segurança para a administração pública, assegurando que o bem público será devidamente utilizado e que todas as obrigações decorrentes da concessão serão cumpridas rigorosamente.

#### **4.6. Garantia da Contratação**

4.6.1. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.





4.6.2. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

4.6.3. A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 10 dias úteis após a assinatura do contrato.

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

#### **Condições de Apresentação e Vigência da Garantia**

O concessionário deverá apresentar a garantia contratual no momento da assinatura do contrato, e esta deverá permanecer válida por todo o período de vigência do contrato, incluindo eventuais prorrogações. A administração pública poderá exigir a renovação ou complementação da garantia, caso ocorra qualquer alteração no valor ou nas condições do contrato que justifiquem tal medida.

#### **Execução da Garantia**

A garantia contratual será executada pela administração pública em casos de inadimplência, rescisão contratual por culpa do concessionário, ou qualquer outro descumprimento das obrigações contratuais que resulte em prejuízo ao interesse público. A execução da garantia tem como objetivo cobrir os custos e danos decorrentes do não cumprimento das obrigações pactuadas pelo concessionário.

#### **Restituição da Garantia**

Conforme previsto na legislação, a garantia será restituída ao concessionário ao final do contrato, desde que todas as obrigações contratuais tenham sido cumpridas de forma satisfatória, e não existam pendências que justifiquem a retenção da mesma. A restituição será efetuada mediante termo de quitação, observando-se os prazos e condições estabelecidos no contrato.

#### **4.7. Da Vistoria – Visita Técnica**

4.7.1. A visita técnica é **facultativa**. A empresa interessada poderá fazer uma visita técnica ao local onde está situado o Restaurante da Bica. Esta visita deverá ser realizada até 24 horas antes da data de realização da licitação. O agendamento da visita técnica deverá ser efetivado no setor de licitações, localizado na sede do Centro Administrativo na Rua José Vieira Mafaldo, 122, centro, Portalegre RN, no horário das 08h às 13hs, demais informações poderão ser obtidas no setor através do telefone – 84 – 93300-3669 (Setor de Licitações).

4.7.2. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sob pena de inabilitação, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de acordo com artigo 63, §1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.7.3. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia em conformidade com artigo 63, §4º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

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

4.7.5. A vistoria é **FACULTADA**, sua solicitação, neste caso, está sendo solicitada para dimensionar e conhecer a área do imóvel e a necessidade de equipamentos. Caso o licitante opte por não fazer a vistoria do imóvel, poderá substituir por **declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante** acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, conforme preconiza o artigo 63, §3º da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.7.6. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes do local da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

### **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

#### **5.1. Condições de Execução:**

##### **5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:**



5.1.2. Os licitantes, como condição de habilitação para participar do processo licitatório, deverão apresentar toda documentação exigida neste termo e no edital, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021;

5.2. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF ou pelo registro cadastral utilizado pelo município, observados os incisos II e III do art. 4º do Decreto Municipal nº 695, DE 27 DE DEZEMBRO DE 2023.

#### **5.2.1. Habilitação Jurídica**

A comprovação da regularidade jurídica se efetivará por meio dos documentos solicitados a seguir:

- a) SICAF - é o Sistema que permite que fornecedores de todo o Brasil e mundo possam se cadastrar e ter acesso a Compras realizadas pelos órgãos públicos. Para participação em licitações públicas é necessário o cadastro no SICAF.;
- b) CEIS - Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas, mantido pela Controladoria-Geral da União acessível em: <https://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis>;
- c) CNEP - Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União- acessível em: <https://www.portaltransparencia.gov.br/sanções/cnep>.
- d) Sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País, deverá apresentar Decreto ou portaria de autorização de funcionamento, 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;
- e) Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- f) 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;
- g) Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
- h) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, no caso de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, deverá ainda ser acompanhado de documento de eleição de seus administradores. Deverá o ato constitutivo, estatuto, contrato social ou registro comercial da licitante conter a indicação que a prestação dos serviços previstos no objeto desta Concessão consta dentre os seus objetivos ou atividade principal.; ou
- i) inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhada de prova da diretoria em exercício; ou
- j) EIRELI empresa individual de responsabilidade limitada ou SLU - Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU. Apresentar 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;



### 5.2.2. Habilitação Fiscal

Os documentos necessários à regularidade fiscal deverão estar com prazo vigente na data da licitação são referentes à:

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ/MF);
- b) prova de regularidade para com a Fazenda Pública do Município, através de certidão negativa de débito relativo ao domicílio ou sede do proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do interessado, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- d) 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 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
- e) prova de regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, fornecida pela Caixa Econômica Federal (Lei 8.036/90);
- f) prova de regularidade com a Seguridade Social (CND do INSS – Lei 8.212/91), que poderá ser comprovada através de certidão conjunta expedida pela receita federal.
- g) 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.

### 5.2.3- Habilitação Econômico-financeira

- a) certidão Negativa de falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial (Lei nº 11.101, de 9.2.2005), expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos 60 (sessenta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão.
- b). Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);
- c). Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:
- d). índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
- e). As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura; e
- f). 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.
- g). 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.
- h). O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

### 5.2.4- Qualificação Técnica

- a) Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.
- b) Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.
- c) Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa.



d) 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 da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

### **5.3. Informações relevantes para o dimensionamento da proposta (DA CONCESSÃO ADMINISTRATIVA)**

5.3.1. O Concessionário utilizará o imóvel público licitado exclusivamente para a exploração comercial Gastronômica do Restaurante localizado no Terminal Turístico da Bica, neste Município de Portalegre - RN – estabelecimento que será destinado para exploração comercial, cujo foco principal é a comercialização de gêneros alimentícios no ramo restuarante e afins, nos termos da Lei Municipal 436/2019.

5.3.2 As definições de metragem e estrutura física do imóvel encontram-se definidas conforme plantas do edifício, em anexo a este termo.

5.3.3 A Concessão Administrativa de Uso do Restaurante, será outorgada à pessoa jurídica devidamente constituída, mediante prévio procedimento licitatório.

5.3.4. NÃO É permitida que a licitante vencedora do processo licitatório subcontrate a realização do objeto deste Termo de Referência;

5.3.5. As especificações técnicas e quantitativos mínimos necessários descritos no Termo de Referência deverão ser respeitadas pela contratada;

O espaço físico a ser utilizado corresponde a concessão de uso de área 146,08m<sup>2</sup> construída para a implantação e exploração de atividade comercial gastronômica, no Terminal Turístico da Bica.

As despesas relativas à operação como consumo de água/esgoto, fornecimento de energia, telefonia, internet, segurança eletrônica do prédio (opcional), decorrentes da execução desta concessão, correrão por conta da Concessionária.

\* A Concessionária deverá providenciar a instalação de energia elétrica na parte interna do estabelecimento através de contrato junto à Cosern em nome da empresa objetivando individualizar a medição dos serviços.

**5.4.** É expressamente vedada à transferência ou cessão da concessão a terceiros pelo concessionário, inclusive o mesmo não poderá, sem prévia e expressa autorização do Município mudar o quadro societário da empresa.

**5.5.** No caso de encerramento ou fechamento da empresa por qualquer motivo, ficará automaticamente rescindida a concessão, retornando o referido prédio ao Município, para nova Concessão Administrativa de Uso.

**5.6.** O Concessionário do Restaurante que, sem motivo justificável, não iniciar a exploração dentro do prazo **determinado no edital será declarado desistente.**

5.6.1. Em caso de desistência do uso após a vigência do primeiro ano, a concessão será restituída ao Município para que seja redistribuída através de nova licitação.

5.6.2. Quando a desistência ocorrer durante o primeiro ano, a concessão será dada ao habilitado imediatamente classificado na respectiva licitação.

5.6.3. Em ambos os casos, o concessionário desistente não está isento de suas obrigações junto ao Poder Público, devendo retirar os materiais ou equipamentos do interior do restaurante, no prazo de 30 (trinta) dias da ciência.

**5.7.** Ocorrendo o falecimento de qualquer membro do quadro societário da concessionária, o que deverá ser comprovado por documento hábil no prazo de 60 (sessenta) dias contados do evento, seus herdeiros legítimos poderão prosseguir com a exploração do Restaurante.

5.7.1. Em não havendo herdeiros ou decorrido o prazo de até 15 (quinze) dias, o restaurante será lacrado e o ponto será destinado a novo procedimento licitatório.

**5.8.** Os bens não retirados ou reclamados no prazo legal, poderão ser removidos e alienados as instituições filantrópicas situadas no Município, ou postos em licitação juntamente com o ponto, a critério do





Executivo.

5.9. A Administração entregará o Restaurante ao vencedor do certame, após 05 (cinco) dias de finalizada a concorrência, livre e desembaraçado, devendo a Concessionária apresentar ao Município de Portalegre, projeto de instalação interna do espaço (disposição de móveis, prateleiras, equipamentos, disposição de mesas e cadeiras, etc), em até 15 (quinze) dias contados a partir da assinatura do contrato.

5.9.1. No ato da entrega do imóvel, será lavrado um recibo de entrega das chaves, relatando as condições do imóvel concedido, marcando o termo inicial da concessão.

5.10. O projeto de instalação interna do espaço deverá ser submetido à análise e aprovação prévia do Município de Portalegre, apreciado em até 05 dias após sua entrega.

5.11. O Concessionário deverá proceder com as adequações previstas no projeto de instalação do prazo de 30 (trinta) dias contados da data da ciência da aprovação do mesmo pelo Município.

5.12. Caso não haja necessidade de realizar adequações para a efetiva utilização do imóvel não será necessária a apresentação do projeto de instalação.

5.13. As adequações a serem realizadas no imóvel serão consideradas de interesse único e exclusivo do Concessionário, razão pela qual não caberá amortização.

5.14. O Município de Portalegre vedará, a seu critério, a prestação de serviços na área em concessão considerados inadequados ou não condizentes com o objeto da licitação.

5.15. Para utilização do restaurante o Concessionário deverá atender a todas as legislações pertinentes à atividade a ser explorada no imóvel objeto desta licitação.

5.16. O horário de funcionamento do restaurante poderá ser de segunda a sexta-feira, em horário comercial pode estender-se até as 22:00 horas, e aos sábados domingos e feriados, horário comercial podendo estender-se até 00:00 horas. Excepcionalmente poderá haver funcionamento fora desse horário, desde que previamente autorizado pela Administração Pública Municipal, todavia é possível haver modificações e ajustes nos horários de funcionamento, bem como, previsão de dia de descanso, previamente acordado com a administração municipal.

5.17. A Concessionária deverá promover limpeza, fechamento do caixa e demais atividades afetas ao encerramento das atividades, diárias, preferencialmente, dentro do prazo estipulado como termo final, com tolerância de 30 (trinta) minutos, para além do horário.

5.18. Os preços dos produtos comercializados deverão ser compatíveis com a média dos valores praticados no mesmo ramo do comércio local.

5.19. Quanto à descarga de material proveniente da comercialização dos produtos e das atividades desenvolvidas, estes deverão observar os mesmos procedimentos já adotados pela concedente, em suas atividades rotineiras, tanto quanto ao acondicionamento quanto à forma de descarte e horário.

5.20. A Concessionária deverá conservar adequadamente a área da presente concessão e os equipamentos constantes do Restaurante, pertencentes a Concedente, mantendo-os permanentemente limpos e em bom estado, às suas exclusivas expensas.

5.21. A Concessionária obriga-se quanto à conservação, à manutenção e à limpeza do local concedido, bem como a manter seguras suas instalações e bens móveis.

5.22. É vedada a realização de obras ou benfeitorias sem prévia e expressa autorização da Administração.

5.23. Toda manutenção e/ou reparo nas instalações físicas será de responsabilidade da Concessionária. Nos serviços deverão ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos já utilizados.

5.24. É responsabilidade da Concessionária a higienização, desinfecção, desinsetização e imunização das áreas e instalações concedidas, de acordo com as normas da ANVISA.

5.25. Fica permitida a utilização da área pública no entorno do restaurante para a ocupação de cadeiras e mesas.

5.26. Tanto os banheiros como o espaço da área do banho e o arvoredo são de uso público. Não sendo de forma alguma restrito apenas aos usuários das atividades do restaurante. Todavia é de responsabilidade do concessionário mantê-los limpos, conforme Lei 436/2019.

5.27. Em caso de atividades excepcionais a comercialização do restaurante (serestas, música ao vivo, show de humor, etc) deverão submeter-se a autorização do poder público, diga-se, na Secretaria de

Infraestrutura, que deverá ser consultada sobre a autorização com até 10 (dez) dias úteis de antecedência, cujo prazo para resposta/autorização dar-se em até 24 (vinte e quatro) horas.

#### **5.28. Materiais a serem disponibilizados**

Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

5.29. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar tantos profissionais quantos forem necessários para que o serviço seja prestado com presteza e agilidade, evitando a formação de longas filas em qualquer momento.

5.30. É de responsabilidade única e exclusiva da CONCESSIONÁRIA prover o mobiliário, inclusive mesas e cadeiras em madeira ou similar, para refeições, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios necessários para a prestação dos serviços, em quantidade suficiente a proporcionar um bom atendimento, utilizando somente a área pré-determinada.

5.31. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar materiais, equipamentos e utensílios em boas condições e higienizados.

5.32. Os alimentos ou pré-preparados deverão estar devidamente acondicionados sob refrigeração em temperatura prevista em legislação, bem como, em casos de lanches quentes, em estufas ou outro equipamento de manutenção de calor que preserve as qualidades nutricionais e sensoriais dos alimentos.

5.33. Todas as despesas decorrentes da instalação, montagem e manutenção para o funcionamento do restaurante, assim como toda a logística e os equipamentos necessários ao funcionamento, inclusive, no decorrer da vigência do contrato serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA. As manutenções e instalações que porventura sejam necessárias, deverão ocorrer após solicitação escrita à administração municipal e posterior autorização.

5.34. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plásticos no interior, para toda área do estabelecimento e de acordo com as normas de coleta seletiva, ou conforme determinado pelo fiscal de contrato do município ou outro competente.

5.35. Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações do Espaço Físico, objeto da concessão, só poderá ser executada após aprovação da Administração Municipal.

5.36. Todas as alterações e instalações devem observar as normas sanitárias em vigor.

5.37. A CONCESSIONÁRIA não poderá, em hipótese alguma, destinar o espaço do RESTAURANTE para finalidades diferentes ao objeto contratual.

5.38. A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar as licenças e alvarás junto aos órgãos públicos competentes e apresentar à CONCEDENTE.

5.39. Não deverão ser expostos no espaço destinado ao RESTAURANTE caixas de papelão, embalagens ou quaisquer outros objetos que comprometam a boa aparência do local.

5.40. É expressamente vedado, no espaço do RESTAURANTE:

- a) fumar dentro das dependências do Restaurante e seus arredores;
- b) a presença de caixas de madeira e de papelão dentro das dependências ou nos arredores as mesmas devem ser descartadas no momento da recepção dos produtos;
- c) Vender cigarros, charutos, cigarrilhas e produtos semelhantes.

A proibição da venda de cigarros no restaurante localizado na Mata da Bica, objeto da concessão onerosa de uso de bem público, fundamenta-se na necessidade imperativa de proteção ambiental e segurança pública. A Mata da Bica é uma área de relevante interesse ecológico, cuja vegetação nativa e biodiversidade exigem cuidados especiais. Considerando o elevado risco de incêndios florestais, agravado pelo descarte inadequado de pontas de cigarro, a proibição visa prevenir danos irreversíveis ao ecossistema local e garantir a segurança de todos os frequentadores da área.

O descuido com pontas de cigarro é uma das causas mais comuns de incêndios em áreas florestais,



especialmente em locais onde há concentração de visitantes. Tais incidentes não apenas ameaçam a flora e fauna, mas também representam um perigo iminente para a vida humana e a integridade do patrimônio público. Portanto, em consonância com o princípio da precaução, que rege as políticas públicas de proteção ambiental, e com o dever de zelar pela segurança pública, justifica-se plenamente a proibição da comercialização de cigarros no estabelecimento, como medida preventiva essencial para evitar a ocorrência de incêndios na Mata da Bica.

Essa restrição está alinhada com a responsabilidade da administração pública de preservar o meio ambiente, conforme preconizado no artigo 225 da Constituição Federal, que impõe a todos, incluindo o poder público e a coletividade, o dever de defender e preservar o meio ambiente para as presentes e futuras gerações. A medida também reforça o compromisso do concessionário com a proteção do bem público concedido, garantindo que a exploração do restaurante seja realizada de maneira sustentável e segura, em plena consonância com as normas e diretrizes ambientais vigentes.

5.41. É expressamente proibida a venda de bebidas alcoólicas, cigarros, charutos, cigarrilhas e produtos semelhantes a menores, conforme Lei Federal nº 8.069, de 13 de julho de 1990.

5.42. A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar diariamente:

- a) varrição de áreas de ocupação externas e internas;
- b) limpeza geral e sanitização dos equipamentos e utensílios;
- c) limpeza e sanitização adequada dos recipientes e locais de acondicionamento do lixo;
- d) lavagem de paredes, pisos, vidros, portas, janelas (inclusive das áreas externas), coifas, câmaras, freezers, equipamentos, sistema de exaustão, ventiladores, entre outros;
- e) limpeza constante dos balcões de distribuição, mesas e cadeiras para que permaneçam livres de resíduos de alimentos;
- f) cuidar da separação, acondicionamento selecionado e entrega em local previamente determinado dos resíduos inaproveitáveis gerados pelo estabelecimento; e
- g) dar a destinação adequada aos resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos, conforme a legislação vigente, sendo de sua inteira responsabilidade o seu transporte e destinação.

5.43. É permitida a utilização de botijões de gás, desde que a CONCESSIONÁRIA siga as orientações descritas na Nota Técnica CBMERJ nº 3- 02:2019 - Gás (GLP/GN) – Uso predial

5.44. Toda a manutenção, tanto da estrutura física (elétrica, hidráulica e predial), quanto dos materiais, móveis e equipamentos ocorrerá por conta da empresa CONCESSIONÁRIA devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos.

5.45. A empresa CONCESSIONÁRIA deverá retirar, quantas vezes forem necessárias e no horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, microorganismos e propagação de odores desagradáveis.

5.46. A CONCESSIONÁRIA deverá comunicar, por escrito, à gestão de contrato, qualquer dano ou avaria no espaço físico concedido, porventura ocasionados, para a devida avaliação, ficando a contratada obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

5.47. Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações do espaço físico só poderá ser executada após a aprovação, por escrito, da Administração Pública.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

#### **5.48. Especificação da garantia do serviço ()**

**5.48.1.\*** O artigo 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos - NLLC) permite que o edital de licitação exija garantias para assegurar o cumprimento das obrigações assumidas pelos contratados. No entanto, há situações específicas em que a exigência de tais garantias podem ser considerada desnecessária.

#### **5.48.2. Fundamentação**

De acordo com o artigo 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133/2021, é facultado à administração pública a exigência de garantias relacionadas à execução do contrato, incluindo aquelas destinadas à



manutenção e assistência técnica dos bens fornecidos. Essa modalidade de garantia é geralmente aplicável em contratos que envolvem o fornecimento de bens ou a prestação de serviços que requerem suporte técnico contínuo para garantir sua funcionalidade ao longo do tempo. No contexto específico da concessão onerosa do restaurante da Bica, a exigência de garantia de manutenção e assistência técnica, conforme prevista na NLLC, não se aplica. A natureza do objeto contratual, que envolve a concessão de uso de um bem público para fins de exploração comercial, difere substancialmente de contratos que demandam garantias técnicas associadas a bens de consumo ou equipamentos.

## 6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 6.1. O 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 a contratada 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 representante 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 contratada 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 contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.
- 6.6. A designação e atuação da gestão e da fiscalização da presente contratação seguirá o modelo previsto no **Decreto Municipal nº 511/2023**.

### Fiscalização

- 6.7. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).
- 6.8. Nos termos do art. 117 Lei nº 14.133, de 2021, será designado servidores, por portaria na qual constará o nome, o cargo e as atividades desempenhadas para acompanhar e fiscalizar a execução do presente termo de referência, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.
- 6.9. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.10. A fiscalização será exercida no interesse do MUNICÍPIO e não exclui e nem reduz a responsabilidade da Concessionária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.
- 6.11. O MUNICÍPIO, através do fiscal do contrato comunicará a Concessionária, por escrito, as deficiências porventura verificadas na concessão, para imediata correção.
- 6.12. A presença da fiscalização do MUNICÍPIO não elide nem diminui a responsabilidade da Concessionária.
- 6.13. O Gestor/Fiscal do Contrato indicado anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a concessão, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.
- 6.14. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do Gestor/Fiscal do Contrato deverão ser solicitadas a Secretária Municipal de Administração do MUNICÍPIO, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes.



**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. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 6.12. 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.
- 6.13. 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.
- 6.14. 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.

**Fiscalização Administrativa**

- 6.15. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).
- 6.16. 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**

- 6.17. O gestor do contrato acompanhará 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.
- 6.18. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
- 6.19. O gestor do contrato tomará 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.
- 6.20. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

**7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO****Recebimento do Objeto**

- 7.1. O primeiro pagamento será feito no ato da assinatura do Contrato de Concessão Administrativa de Uso e sempre na mesma data dos meses subsequentes, mediante Guia de Recolhimento fornecida pelo Município.
- 7.2. Sem prejuízo do pagamento de que trata o item 9.1, fica o Concessionário sujeito ao pagamento dos tributos previstos no Código Tributário Municipal.
- 7.3. Ocorrendo o atraso no pagamento de 02 (duas) parcelas do valor relativo à Concessão, consecutivos ou não, implicará na **rescisão da Concessão Administrativa de Uso**, devendo a posse do restaurante ser imediatamente restituída ao município, sem prejuízo da cobrança dos valores devidos, nos termos da legislação vigente.
- 7.4. O Concessionário arcará com as despesas de energia elétrica, de água e esgoto, bem como será de sua responsabilidade a segurança do restaurante.

**8.DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE - CONCEDENTE****8.1. São obrigações do Concedente:**

- I. Permitir o livre acesso do Concessionário e seus funcionários, no local.
- II. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto do contrato que estejam em desacordo com o avençado, para que sejam adotadas as devidas providências.
- III. Exigir a reparação de danos causados pelo uso indevido dos equipamentos e instalações físicas fornecidas para execução dos serviços.
- IV. Notificar, formal e tempestivamente, a Concessionária sobre as irregularidades observadas na execução do contrato ou instrumento substitutivo nos termos da Lei 14133/21, artigo 92.
- V. Notificar a Concessionária por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;
- VI. Aplicar as sanções administrativas contratuais pertinentes, em caso de inadimplemento.
- VII. Fornecer a qualquer tempo e com presteza, mediante solicitação da Concessionária, informações adicionais, dirimir dúvidas e orientá-la em todos os casos omissos.
- VIII. Fiscalizar rigorosamente, através de um representante da Secretaria Municipal de Administração a execução dos serviços, estabelecendo se estes obedecem às condições e especificações mínimas exigidas pelo MUNICÍPIO.

**9.OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA – DO CONCESSIONÁRIO**

- 9.1. São obrigações do concessionário, sem prejuízo de outras estabelecidas neste Termo de Referência, na legislação municipal, no edital de licitação ou no contrato:
- I. Manter em boas condições de uso e funcionamento as instalações elétricas, hidráulicas e as estruturas internas e externas do restaurante, responsabilizando-se pelo pagamento das contas de água e esgoto e de energia elétrica;
  - II. Recolher, ao término diário da atividade, todo o lixo produzido, que será acondicionado em sacos plásticos descartáveis e retirado do local;
  - III. Venda de produtos apenas nos limites do restaurante;
  - IV. Exibir, quando solicitado pela fiscalização, o documento fiscal de origem dos produtos comercializados;
  - V. Evitar a poluição visual no restaurante, como o excesso de publicidade, mostruários, produtos, entre outros;
  - VI. Findo o prazo da concessão, devolver o restaurante em perfeitas condições de uso e funcionamento;
  - VII. Respeitar os níveis máximos de som ou ruídos permitidos pela legislação;
  - VIII. O horário de funcionamento do restaurante será de segunda a sexta-feira, das 11:00 às 22:00 horas, e aos sábados domingos e feriados, das 14:00 às 00:00 horas. Excepcionalmente poderá haver funcionamento fora desse horário, desde que previamente autorizado pela Administração Pública Municipal.
  - IX. Realizar o pagamento referente à concessão, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente de cada mês, iniciando a obrigação;
  - X. Zelar pelo imóvel e demais bens concedidos pela Administração Pública;
  - XI. Fornecer todos os utensílios, equipamentos e tudo mais que se fizer necessário para a exploração comercial.
  - XII. Indenizar a Concedente por quaisquer danos causados às suas instalações, móveis ou equipamentos, pela execução inadequada dos serviços por seus empregados e/ou fornecedores, podendo, entretanto, a seu exclusivo critério, optar pela reparação dos danos ou reposição dos bens.
  - XIII. Na hipótese de extinção ou rescisão contratual, devolver os equipamentos e bens nas mesmas condições e quantidades em que lhe forem entregues, deixando as instalações do local em perfeitas condições de funcionamento.



XIV. Manter rigorosamente limpo e arrumado o local da concessão, bem como todo o entorno. Para tanto, deverão ser providenciadas, por conta da Concessionária, a higienização, a desinsetização e a imunização das áreas e instalações concedidas.

XV. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, e dos funcionários.

XVI. Não aproveitar os gêneros preparados e não servidos para cardápios futuros, nem valer-se de quaisquer de seus componentes para preparar outros pratos a serem comercializados como lanches. E, ainda, para maior segurança sanitária, as verduras e frutas, antes de qualquer preparação, deverão ser colocadas em solução bactericida.

XVII. Coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços; cuidar da disciplina, controlar a frequência, a apresentação pessoal dos empregados; fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como efetuar contato com a Administração, se necessário.

XVIII. Assumir total e exclusivamente a responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com os seus empregados, na prestação dos serviços objeto do contrato, sejam eles decorrentes da Legislação Trabalhista, Social e Previdenciária, incluídas as indenizações por eventuais acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e/ou ocupacional.

XIX. Cumprir as exigências dos órgãos atrelados à Fiscalização, mantendo em local visível o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária, quando houver, dentro do prazo de validade.

XX. Realizar limpeza geral nas caixas de gordura localizadas nas áreas de seus serviços sempre que solicitado pela Administração, anotando em registro próprio.

9.2. Constituem proibições a Concessionária, sem prejuízo de outras estabelecidas pela Lei Municipal nº 436/2019:

- I. Fazer uso do espaço da praça fora do limite estabelecido pela Municipalidade;
- II. Fazer uso de bancos, caixotes, tábuas ou qualquer outro meio destinado a aumentar “o ambiente” ou área por ele ocupada;
- III. Impedir a exposição de publicação, cartazes, avisos e foto grafias de interesse público, quando autorizado previamente pelo Poder Público;
- IV. Alterar as características internas e externas do bem, salvo quando autorizada pelo Poder Público;
- V. A venda de artigos insalubres, incômodos, perigosos ou tóxicos;
- VI. Veicular propaganda política, ideológica, ou ainda, imprópria no restaurante, inclusive no mobiliário;
- VII. A venda de mercadorias sem procedência comprovada;
- VIII. Perturbar o sossego público com ruídos ou sons excessivos, conforme estabelece a legislação federal, bem como o Código de Postura do Município;
- IX. Sublocar o prédio, total ou parcialmente;
- X. Dificultar a ação da fiscalização;
- XI. Tratar o público com descortesia;
- XII. Interromper o atendimento ao público por período superior a 30 (trinta) dias consecutivos, sem justo motivo ou autorização do órgão competente, caracterizando desistência da exploração.

## 10. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- 10.1.1. dar causa à inexecução parcial do contrato;
- 10.1.2. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 10.1.3. dar causa à inexecução total do contrato;
- 10.1.4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- 10.1.5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- 10.1.6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;



- 10.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 10.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 10.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
- I. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- II. 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 (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- III. 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 (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 10.3. O não cumprimento das normas estabelecidas na Lei Municipal nº 436/2019, sujeitará acarretará a rescisão imediata da referida Concessão de Uso.
- 10.4. Havendo 02 (duas) notificações por infrações da mesma natureza, por culpa da Concessionária, será cassada a Concessão Administrativa de Uso, não gerando direito a indenização a Concessionária.
- 10.5. Não serão consideradas infrações quaisquer danos sofridos pelos restaurantes por ação de terceiros, devidamente comprovados, caso em que a concessionária deverá ser intimada a reparar o dano o prazo de 60 (sessenta) dias.
- 10.6. A Concessionária responde subsidiariamente por infrações cometidas por seu empregado.
- 10.7. O Poder Público poderá aplicar a penalidade de cassação imediata da Concessão de que trata a Lei Municipal nº 436/2019, nos casos em que afetem a incolumidade pública.
- 10.8. A aplicação das penalidades observará a forma e os prazos previstos na legislação vigente.
- IV. Multa:**
- a. Moratória de 0,5% por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 dias;
- b. Moratória de 0,5% por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 10%, pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.
- I. O atraso superior a 20 dias 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.
- c. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem anterior, de 20% a 30% do valor do Contrato.
- d. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem anterior, de 15% a 25% do valor do Contrato.
- e. Para infração descrita na alínea “b” do subitem anterior, a multa será de 10% a 20% do valor do Contrato.
- f. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem anterior, a multa será de 5% a 15% do valor do Contrato.
- g. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem anterior a multa será de 5% a 15% do valor do Contrato.
- 10.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 10.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 10.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 10.4.2. 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 (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).





10.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

10.5. 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 nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

10.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º):

10.6.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

10.6.2. as peculiaridades do caso concreto;

10.6.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

10.6.4. os danos que dela provierem para o Contratante;

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

10.7. 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 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

10.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos no Contrato 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 (art. 160)

10.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele 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. (Art. 161)

10.10. 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.

10.11. 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 deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

## 11.FORMA E CRITÉRIOS DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

### I – Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

11.1. O Concessionário será selecionado por meio da realização de procedimento de **Pregão negativo**, com a seguinte fundamentação legal: Sessão de Plenário Virtual nº 11/23 do Tribunal Pleno do TCE-PR, concluída em 22 de junho. O Acórdão nº 1657/23 - Tribunal Pleno foi disponibilizado em 5 de julho, na edição nº 3.014 do Diário Eletrônico do TCE-PR (DETC). A decisão transitou em julgado no dia 14 de julho. Anexo ao DFD e a este termo.

ACÓRDÃO Nº 1657/23 - Tribunal Pleno Consulta. Pregão negativo, invertido ou por maior lance. Concessão de uso de bem público. Pela viabilidade.

ACORDAM OS MEMBROS DO TRIBUNAL PLENO do TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO PARANÁ, nos termos do voto do Relator, Conselheiro JOSE DURVAL MATTOS DO AMARAL, por unanimidade, em: I. Conhecer da consulta para, no mérito, responder no sentido de que seja sob a égide da Lei nº 10.502/2002 ou da Lei nº 14.133/2021 – cuja vigência foi postergada para 30/12/2023 –, entendendo que a figura do pregão negativo se mantém inalterada e segue nos moldes delineados pela jurisprudência e pela doutrina, sendo possível, por conseguinte, a utilização do pregão negativo nas licitações destinadas a concessão de uso de bens públicos. II. Determinar, após o trânsito em julgado da decisão, a remessa dos autos à Diretoria de



Jurisprudência e Biblioteca para os registros pertinentes, no âmbito da competência definida no Regimento Interno e, posteriormente, à Diretoria de Protocolo, ficando desde já autorizado o encerramento do processo, nos termos do art. 398, § 1º e art. 168, VII, do Regimento Interno. Votaram, nos termos acima, os Conselheiros IVAN LELIS BONILHA, JOSE DURVAL MATTOS DO AMARAL, FABIO DE SOUZA CAMARGO, IVENS ZSCHOERPER LINHARES, MAURÍCIO REQUIÃO DE MELLO E SILVA e AUGUSTINHO ZUCCHI. Presente a Procuradora Geral do Ministério Público junto ao Tribunal de Contas, VALERIA BORBA. Plenário Virtual, 22 de junho de 2023 – Sessão Virtual nº 11.

## 12. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS/ VALOR BASE

12.1. A contratação decorrente deste procedimento licitatório não envolverá recursos públicos. Dessa forma, não necessita de previsão orçamentária para tanto.

12.2. O valor mínimo definido a título de taxa mensal de utilização que a Concessionária se obriga a pagar à Administração Pública Municipal para exploração da área será R\$ 800,00 (oitocentos reais), conforme laudo de avaliação de aluguel de imóvel realizado pelo setor de Infraestrutura Municipal, sendo este valor equiparado a um aluguel comercial no município.

12.2.1. A referida prestação será reajustada a cada 12 (doze) meses contado da data de emissão do laudo de avaliação do imóvel, com base na variação do IGPM/FGV calculado e divulgado pela Fundação Getúlio Vargas e na falta deste INPC (IBGE).

12.2.2. O valor do preço público a ser pago pela concessão administrativa de uso do Restaurante da Bica constará no edital do procedimento licitatório, devendo ser aprovado pela Secretaria Municipal de Infraestrutura deste Município.

## 13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 - Quaisquer informações ou dúvidas de ordem técnica, bem como aquelas decorrentes de interpretação do edital, deverão ser solicitadas por escrito, no Município de Portalegre/RN setor de Licitações, na Rua José Vieira Mafaldo, 122, centro, Portalegre – RN – Centro, no horário compreendido entre as 7h às 12h, preferencialmente, com antecedência mínima de 03 (três) dias da data marcada para recebimento dos envelopes.

13.2. A Concessionária deverá obedecer além das disposições da Lei 436/2019, as regras contidas no Código de Posturas do Município de Portalegre RN (Lei Complementar nº 007/2017).

13.3. Não se responsabiliza a Administração Municipal por qualquer tipo de ilícito civil e penal que possa ocorrer no decorrer da relação contratual, ressalvados aqueles legalmente previstos. Da mesma forma não se responsabiliza a Administração Municipal da vigilância do restaurante, ficando à cargo do vencedor sua guarda e responsabilidade.

13.4. Na hipótese de rescisão unilateral do contrato por descumprimento de obrigações contratuais e/ou legais imputado ao concessionário, não haverá restituição de qualquer valor recebido pela concedente a título de adicional de preço fixo.

13.5. Responsabilizam-se de forma exclusiva os vencedores do certame pelo pagamento de direitos autorais – ECAD – pelos eventos particulares que porventura realizarem.

13.6. O critério de seleção da empresa vencedora será o de maior valor da taxa mensal de utilização ofertado.

13.7 - Os questionamentos recebidos e as respectivas respostas com relação ao processo licitatório encontrar-se-ão à disposição de todos os interessados no Município no setor de Licitações.

13.8- Fica eleito o Foro da Comarca de Portalegre/RN, para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e do contrato dela decorrente, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

Portalegre- RN, 07 de agosto de 2024

**Ana Maria Holanda Diógenes Soares**

Secretária Municipal de Administração e Recursos Humanos -SEMARH Portalegre/RN  
Portaria nº 002/2021 – GP PMP