



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

EDITAL

**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 18/2022**

PROCESSO Nº 21000.001657/2021-05

Torna-se público que a **UNIÃO**, por meio do **MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (Coordenação-Geral de Aquisições)**, sediado na Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Edifício Anexo - 2º andar - Ala B, Sala 207-B, Brasília-DF, CEP 70043-900, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 06 de dezembro de 2022

Horário: 09h00 (horário de Brasília)

Local: Portal de Compras do Governo Federal – www.gov.br/compras/pt-br

Critério de Julgamento: menor valor global

Regime de Execução: Empreitada por Preço Global

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a cessão de uso de área de 586,55 m², bens móveis e equipamentos pertencentes ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, localizados na Esplanada dos Ministérios, Bloco "D", térreo do Edifício Anexo, em Brasília-DF, destinados a exploração de serviços de restaurante e lanchonete conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em único item.

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor valor global, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DA TAXA REFERENTE À CESSÃO DE ÁREA PÚBLICA

2.1. O valor do recolhimento mensal das taxas referentes à cessão da referida área pública está especificado no Termo de Referência, Anexo I do Edital.

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.gov.br/compras/pt-br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros

3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

4.1.1. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

- 4.1.2. A participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.
- 4.1.3. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006
- 4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:
- 4.2.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
- 4.2.2. que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 4.2.3. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 4.2.4. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
- 4.2.5. que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;
- 4.2.6. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
- 4.2.7. organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);
- 4.2.8. sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017.
- 4.3. Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:
- a) detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
- b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.
- 4.3.1. Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto nº 7.203, de 04 de junho de 2010);
- 4.4. Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante
- 4.5. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- 4.5.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.
- 4.5.1.1. nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;
- 4.5.1.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.
- 4.5.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
- 4.5.3. que cumpre os requisitos para habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
- 4.5.4. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 4.5.5. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 4.5.6. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.
- 4.5.7. que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 4.5.8. que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.
- 4.6. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação
- 5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- 5.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.
- 5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 5.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema
- 5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 6.1.1. Valor total anual do item.
 - 6.1.2. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência.
- 6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços, apurados mediante o preenchimento do modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme anexo deste Edital;
- 6.3.1. A Contratada deverá 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, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
 - 6.3.2. Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 65 da Lei n. 8.666/93 e nos termos do art. 63, §2º da IN SEGES/MPDG n.5/2017.
- 6.4. A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:
- 6.4.1. cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;
 - 6.4.2. cotação de percentual maior que o adequado: o excesso será suprimido, unilateralmente, da planilha e haverá glosa, quando do pagamento, e/ou redução, quando da repactuação, para fins de total ressarcimento do débito.
- 6.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses, devendo o licitante ou contratada apresentar ao pregoeiro ou à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, para os fins do previsto no subitem anterior.
- 6.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento dos serviços, serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 6.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 6.8. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 6.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
- 6.10. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.
- 6.10.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

- 7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.
- 7.2.1. Também será desclassificada a proposta que **identifique o licitante**.
 - 7.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
 - 7.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor total anual do item.
- 7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 0,1% (um décimo por cento).
- 7.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

- 7.10. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 7.11. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.12. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 7.13. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 7.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.16. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.18. O critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 7.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 7.21. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 7.22. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 7.23. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 7.24. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 7.25. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 7.26. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos serviços:
- 7.26.1. prestados por empresas brasileiras;
 - 7.26.2. prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - 7.26.3. prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 7.27. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.
- 7.28. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
- 7.28.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
 - 7.28.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
 - 7.28.2.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 7.29. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

- 8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.
- 8.2. A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o auxílio da Planilha de Custos e Formação de Preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final, conforme anexo deste Edital.
- 8.3. A inexecutabilidade dos valores referentes a itens isolados da Planilha de Custos e Formação de Preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.
- 8.4. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MP n. 5/2017, que:
- 8.4.1. não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;
 - 8.4.2. contenha vício insanável ou ilegalidade;
 - 8.4.3. não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;

8.4.4. apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível;

8.4.4.1. Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

8.4.4.1.1. for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.4.4.1.2. apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

8.5. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

8.6. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexequibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.

8.7. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

8.7.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

8.8. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

8.8.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

8.8.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.

8.9. Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.

8.10. O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos e também quanto aos salários das categorias envolvidas na contratação;

8.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço proposto.

8.11.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

8.11.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

8.12. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

8.13. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.14. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

8.15. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.16. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital

9. DA HABILITAÇÃO

9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU (<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0:>);

9.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>)

9.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.1.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

9.1.2.1.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

9.1.2.1.2. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

- 9.1.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 9.1.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômico-financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.
- 9.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;
- 9.2.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.
- 9.2.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.
- 9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação.
- 9.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digítals quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- 9.5. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 9.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 9.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 9.7. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação.
- 9.8. **Habilitação jurídica:**
- 9.8.1. No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 9.8.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- 9.8.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.8.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- 9.8.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 9.8.6. Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;
- 9.8.7. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
- 9.9. **Regularidade fiscal e trabalhista:**
- 9.9.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 9.9.2. 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.
- 9.9.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.9.4. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 9.9.5. prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.9.6. prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 9.9.7. caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;
- 9.10. **Qualificação Econômico-Financeira:**
- 9.10.1. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;
- 9.10.2. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;
- 9.10.2.1. no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;
- 9.10.2.2. é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

9.10.3. comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

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

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

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

9.10.4. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

9.10.4.1. Entende-se por valor estimado da contratação o valor total geral contido no subitem 22.5 do Termo de Referência.

9.11. **Qualificação Técnica:**

9.11.1. Atendimento aos requisitos constantes do **subitem 20.3 e seguintes do Termo de Referência**, Anexo I deste Edital.

9.11.2. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

9.12. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

9.13. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.13.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.14. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.15. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa ou empresa de pequeno porte com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.16. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.17. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.18. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.19. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10. **DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2. apresentar a planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor, em conformidade com o modelo anexo a este Edital;

10.1.3. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

10.4. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

10.4.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.5. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.6. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.7. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11. **DOS RECURSOS**

11.1. O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista de microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra quais decisões pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”) ou e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

15. DO TERMO DE CONTRATO

15.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

15.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), disponibilização de acesso a sistema de processo eletrônico para esse fim ou outro meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 2 (dois) dias úteis, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.

15.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

15.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

15.3.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

15.3.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

15.3.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

15.4. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no termo de referência.

15.5. Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

15.5.1. Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

15.5.2. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

15.6. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da data de registro de preços.

15.7. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

16. DO REAJUSTE

16.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

17. DA ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

17.1. Os critérios de aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

18.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

19. DO PAGAMENTO

19.1. O Contrato de Cessão não gerará despesas para a CEDENTE.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

20.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

- 20.1.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 20.1.2. não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
- 20.1.3. apresentar documentação falsa;
- 20.1.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 20.1.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 20.1.6. não manter a proposta;
- 20.1.7. cometer fraude fiscal;
- 20.1.8. comportar-se de modo inidôneo;

20.2. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços, que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

20.3. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

20.4. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- 20.4.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- 20.4.2. Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante
- 20.4.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 20.4.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
 - 20.4.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 20.1 deste Edital.
- 20.4.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

20.5. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

20.6. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

20.7. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

20.8. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

20.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

20.10. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

20.11. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

20.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

20.13. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

21. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 21.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
- 21.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail **licitacao@agro.gov.br** ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Edifício Anexo - 2º andar - Ala B, Sala 207-B, Brasília-DF.
- 21.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.
- 21.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 21.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.
- 21.6. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.
- 21.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 21.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 21.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão aos participantes e a Administração.

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 22.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 22.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 22.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 22.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 22.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 22.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 22.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 22.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 22.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 22.10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 22.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico **www.gov.br/compras**, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Edifício Anexo - 2º andar - Ala B, Sala 207-B, Brasília-DF, nos dias úteis, no horário das 08 horas às 17 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
- 22.12. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 22.12.1. Anexo I do Edital - Termo de Referência;
- 22.12.1.1. Anexo I do Termo de Referência - Cardápios mínimos;
- 22.12.1.2. Anexo II do Termo de Referência - Guarnições para o restaurante autosserviço;
- 22.12.1.3. Anexo III do Termo de Referência - Planta do restaurante;
- 22.12.1.4. Anexo IV do Termo de Referência - Relação dos bens móveis e equipamentos que serão cedidos
- 22.12.2. Anexo II do Edital - Minuta do Termo de Contrato;
- 22.12.3. Anexo III do Edital - Modelo de Proposta de Preços.

Brasília, 22 de novembro de 2022.

LUCAS BEZERRA CAMPOS
Chefe da Divisão de Licitações



Documento assinado eletronicamente por **LUCAS BEZERRA CAMPOS, Chefe de Divisão**, em 22/11/2022, às 13:17, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site: https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **25111972** e o código CRC **A01DED75**.





MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO Nº 21000.001657/2021-05

**TERMO DE REFERÊNCIA
PREÇO ELETRÔNICO
CESSÃO DE USO DO ESPAÇO PARA EXPLORAÇÃO DO RESTAURANTE/LANCHONETE**

1. DO OBJETO

1.1. Cessão de uso de área de 586,55 m², bens móveis e equipamentos pertencentes ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, localizados na Esplanada dos Ministérios, Bloco "D", térreo do Edifício Anexo, em Brasília-DF, destinados a exploração de serviços de restaurante e lanchonete conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. A cessão de uso da área será onerosa, sendo caracterizada a onerosidade pelo pagamento de uma taxa mensal de ocupação e pelo rateio das despesas com energia elétrica, água e esgoto, na proporção da área ocupada.

| ITEM | CATSER | DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO | Unidade de Medida | Quantidade |
|------|--------|--|-------------------|------------|
| 1 | 15210 | CANTINA, BAR, LANCHONETE, REFEIÇÃO RÁPIDA, RESTAURANTE | Mês | 12 |

1.3. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de fornecimento de refeição com serviço completo de restaurante auto-serviço, salateria, lanchonete e lanchonete auto-serviço.

1.4. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.

1.5. A presente contratação adotará como regime de execução a empreitada por preço unitário.

1.6. O prazo de vigência do contrato é de 12 (meses), podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A oferta desse serviço no prédio do Ministério da Agricultura mostra-se relevante, considerando que nos prédios sede e anexo trabalham cerca de 2.490 pessoas e constam ainda com visitantes na média diária de 750 pessoas. Muitos dos colaboradores deste Ministério, pelos mais variados motivos, não se deslocam até suas residências no intervalo do almoço. Consideramos que estes números indicam uma clientela em potencial que usufruirão dos serviços de lanche e restaurante do Ministério da Agricultura. A quantidade de clientes diários está estimada em 750 clientes/dia. Estimamos que o novo restaurante com serviço de qualidade e preço competitivo irá abarcar bem os colaboradores e visitantes.

2.2. A prestação do serviço tem por objetivo proporcionar aos usuários, no menor valor possível, o serviço de fornecimento de alimentação: lanches em geral e almoço na própria unidade, de forma a contribuir, em especial, com os trabalhos desenvolvidos por este Ministério. A cessão de uso de espaço físico para exploração de serviços de restaurante e lanchonete proposto vai ao encontro dos anseios da Administração, no que se refere a disponibilizar tais serviços à seus colaboradores e visitantes.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A descrição da solução como um todo, conforme evidenciado nos Estudos Preliminares, abrange, a prestação do serviço de fornecimento de lanches e refeições para os servidores e colaboradores do MAPA. Os serviços compreendem, obrigatoriamente, refeições no sistema self-service com grelhados e sobremesas, café colonial e lanchonete.

3.2. Áreas a serem cedidas: 586,55 m² (restaurante e lanchonete), conforme dados da planta do restaurante presente no ANEXO III deste Termo de Referência.

3.3. O quantitativo estimado de refeições fornecidos pela cessionária, diariamente, é o expresso no quadro abaixo:

| Item | Quantidade média diária |
|---------------|-------------------------|
| Café Colonial | 200 |
| Almoço | 750 |
| Lanches | 200 |

3.4. Considerando que os anos de 2020 e 2021 foram atípicos em razão da pandemia, os dados fornecidos pela empresa referem-se ao ano de 2019.

3.5. A indicação dos quantitativos mencionados acima não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do Ministério da Agricultura, que não poderá ser responsabilizado, também, por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos pela licitante vencedora.

3.6. Os serviços serão prestados pela empresa no decurso de 08:00 às 18:00 horas, nos dias úteis em que haja expediente normal no Ministério da Agricultura da seguinte forma:

- a) As refeições do restaurante serão fornecidas nos intervalos de 11:00 às 15:00 horas;
- b) O café colonial será servido nos intervalos de 08:00 às 10:00 e 15:30 às 18:00 horas;

c) A lanchonete atenderá no horário compreendido entre 08:00 às 18:00 horas, sendo disponibilizado durante o horário de funcionamento o serviço de disque-lanche, especificado no item 9.3.6.

3.7. O restaurante terá atendimento prioritário aos servidores e colaboradores em exercício no MAPA, e, a critério da Administração, poderá ser adotado horário diferenciado para atendimento ao público externo;

3.8. Quando da ocorrência de eventos externos que comprometam a segurança interna do prédio (como por exemplo manifestações), a Administração poderá restringir o funcionamento do restaurante para o público externo;

3.9. A Cessionária deverá dispor diariamente de quantidade suficiente de mão de obra especializada e treinada para o preparo e distribuição das refeições e lanches durante todo o horário de funcionamento;

3.10. A Cessionária deverá manter no local de trabalho nutricionista com registro no Conselho Regional de Nutrição - CRN, para atender com eficiência os serviços contratados.

3.10.1. Desde que dirija prévia manifestação escrita ao Fiscal do Contrato, faculta-se à cessionária cumular na mesma pessoa as funções de Preposto e de Nutricionista.

3.11. Os serviços a serem executados deverão obedecer rigorosamente às normas e códigos aplicáveis.

3.12. Os alimentos deverão ser preparados dentro de padrões higiênico-sanitários adequados, de acordo com as normas de manipulação e preparação de alimentos, compreendendo, dentre outras: a Resolução nº 33, de 09/11/1977, da ANVISA; a Lei nº 8.078, de 11/09/1990 – CDC; a Resolução RDC nº 216, de 15/09/2004, da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação; e o Decreto nº 32.568, de 09/12/2010, do Governo do Distrito Federal, que aprova a atualização do Código Sanitário do Distrito Federal e Código de Defesa do Consumidor.

3.13. O horário de funcionamento do restaurante/lanchonete, descritos no subitem 3.6 e a programação básica do cardápio, poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pelo Ministério da Agricultura, desde que, previamente acordada entre as partes.

4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

4.1. A natureza do objeto a ser contratado é comum e considerado de natureza continuada nos termos da Instrução Normativa nº 5/2017 e o parágrafo único do art. 1º da Lei nº 10.520, de 2002. Existem no mercado inúmeros comerciantes aptos à prestação de serviços de exploração comercial como o de restaurante, sendo possível a parametrização dele por meio de especificações, sendo viável o uso do Pregão Eletrônico.

4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

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

4.4. O artigo 12, do Decreto nº 3.725, de 10/1/2001, abaixo transcrito regulamenta a cessão de uso de espaço:

Art. 12. Não será considerada utilização em fim diferente do previsto no termo de entrega, a que se refere o § 2º do artigo 79 do Decreto-lei nº 9.760, de 1946, a cessão de uso a terceiros, a título gratuito ou oneroso, de áreas para exercício das seguintes atividades de apoio necessárias ao desempenho da atividade do órgão a que o imóvel foi entregue:

[...]

III - restaurante e lanchonete;

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

Requisitos necessários ao atendimento das necessidades

5.2. A empresa contratada deverá fornecer mão de obra qualificada e experiente, bem como os demais itens estabelecidos neste Termo de Referência.

5.3. A Cessionária deverá realizar o serviço objeto da contratação de forma completa, com atendimento de todos os requisitos, sem que haja a descontinuidade nem necessidade da nova pasta realizar quaisquer contratações adicionais.

5.4. Os profissionais que prestarão os serviços deverão ter perfil e competências compatíveis com as tarefas que lhe serão atribuídas, de modo que garantam o andamento da prestação dos serviços conforme o cronograma e a metodologia a serem firmados com a empresa e validados pela fiscalização contratual.

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

5.6. A Cessionária deverá estar apta a comprovar que atende aos requisitos mínimos de habilitação econômico-financeira, jurídica e técnico-operacional previstos no Edital, bem como deve manter-se habilitada durante toda a execução dos serviços.

5.7. A presente contratação será realizada por meio de processo licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, cujo critério de julgamento será o menor preço global.

5.8. Não poderão participar do Pregão as empresas que estejam reunidas em consórcio, tal vedação deve-se pelo fato de que o objeto não apresenta alta complexidade técnica que impossibilite a participação de empresas de forma individual, nem tampouco de grande vulto, não sendo necessária a junção de empresas para sua perfeita execução, ampliando sobremodo a competitividade do certame.

5.9. Não será aceita a participação de cooperativa nos termos do art. 10, inciso I da Instrução Normativa 05/2017, tendo em vista a inviabilidade técnica de parcelamento dos serviços e a necessidade de coordenação única da execução.

5.10. A Cessionária deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento em moeda corrente, cartão de crédito e débito, sem acréscimo no valor cobrado.

5.11. A Cessionária deverá receber ticket alimentação/refeição adotados pelas empresas contratadas prestadoras de serviço à cedente.

5.12. No caso de pagamento em cartão ou vale-refeição, fica vedado qualquer acréscimo em relação ao seu valor nominal. Para o troco, a CONTRATADA deverá manter dinheiro fracionado em quantidade suficiente, evitando-se o troco em confeitos e afins).

5.13. O objeto a ser contratado enquadra-se na categoria de cessão de bens públicos, de que trata a Lei nº 9.636, de 15/05/1998 e Decreto nº 3725, de 10/01/2001.

5.14. A cessão de uso de área será realizada a título oneroso, isto é, haverá a obrigação de o cessionário realizar o pagamento pela utilização do espaço público, de instalações e equipamentos do Ministério da Agricultura, além do pagamento pelo rateio de uso de água e energia elétrica e recolhimento de resíduos orgânicos produzidos.

Comprovações necessárias no ato da contratação:

5.15. **Comprovação de registro no Conselho Regional de Nutrição** da região a que a licitante estiver vinculada, conforme previsão da Resolução – CFN n.º 378/2005;

5.15.0.1. O registro da licitante no módulo “Qualificação Técnica” do SICAF, supre a exigência de registro ou inscrição na entidade competente de que trata o inciso I do art. 30 da Lei n.º 8.666, de 1993.

5.15.1. **Comprovante fornecido pela licitante de que possui, em seu quadro permanente, nutricionista** devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição correspondente, detentor(a) de 1 (um) ou mais atestados de responsabilidade técnica relativos à elaboração de cardápio, fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto deste Pregão;

5.15.1.1. Entende-se por quadro permanente o vínculo empregatício, de trabalho, de prestação de serviço ou societário.

5.15.1.2. A comprovação do vínculo far-se-á por documento como cópia do livro ou da ficha de registro de empregados, carteira profissional, contrato de trabalho ou de prestação de serviços, entre outros, ou declaração de contratação futura do profissional detentor do atestado de responsabilidade técnica apresentado.

5.15.1.3. No caso de vínculo societário a prova far-se-á por meio de Contrato Social e suas alterações, devidamente arquivado na Junta Comercial.

5.16. Apresentar Atestado de Exequibilidade do valor proposto do kg, comprovando que consegue executar o Contrato na forma apresentada.

Da natureza continuada do serviço

5.17. Trata-se de serviço continuado que corrobora para o bom funcionamento do Ministério da Agricultura e cuja interrupção causa transtornos aos servidores e colaboradores.

5.18. A não contratação dos serviços não implica na paralisação do funcionamento do Ministério da Agricultura, entretanto causa transtornos aos servidores, colaboradores e demais usuários, haja vista que será necessário o deslocamento deste pessoal para outros locais.

5.19. Os serviços de alimentação (restaurante) que serão prestados pela Cessionária deverão ser de forma ininterrupta e continuada, em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas. O Ministério da Agricultura adota estas prerrogativas visando a melhoria do ambiente de trabalho, além de zelar pelo conforto e comodidade dos servidores e colaboradores.

Critérios de sustentabilidade

5.20. O Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União, edição de Abril/2020, traz orientações gerais e específicas acerca das licitações sustentáveis, desde a avaliação da necessidade de contratação, passando pelo planejamento da contratação pública com a inclusão de critérios, práticas e diretrizes de sustentabilidade, para se chegar à promoção do desenvolvimento sustentável através da contratação pública. A página 177 do referido guia trata dos critérios que devem conter nas contratações de serviços de alimentação e conforme estabelecida na Resolução RDC Anvisa nº. 216/04 alterada pela RDC Anvisa nº 52/2014.

5.21. De forma genérica, em atendimento ao Decreto nº 7.746, de 5 de Junho de 2012 e a Instrução Normativa STLI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, que versam sobre a promoção de contratações sustentáveis na Administração Pública e os critérios de sustentabilidade na contratação de serviços, respectivamente, a empresa contratada deverá cumprir as seguintes obrigações:

5.21.1. Evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

5.21.2. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

5.21.3. Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

5.21.4. Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;

5.21.5. Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

5.21.6. Prever a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.

5.21.7. Orientar os empregados da CONTRATADA a realizar a separação consciente do lixo, para reciclagem.

5.21.8. Seguir as normas técnicas de saúde, higiene e de segurança do trabalho, de acordo com as normas do MTE.

5.21.9. Não manter relação de emprego/trabalho, de forma direta ou indireta, com menores de 18 (dezoito) anos de idade em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e qualquer trabalho a menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz a partir dos 14 (quatorze) anos.

Vigência do contrato

5.22. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses contados a partir da data de sua assinatura, podendo, no interesse da Administração, ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos subsequentes mediante termo aditivo, até o limite de 60 (sessenta) meses, após a verificação da real necessidade e quando comprovadamente vantajoso para a Administração, desde que a instrução contemple:

5.22.1. estar formalmente demonstrado que a forma de prestação de serviços tem natureza continuada;

5.22.2. relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações essenciais de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

5.22.3. justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

5.22.4. comprovação de que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

5.22.5. manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação; e

5.22.6. comprovação de que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

Transferência contratual

5.23. Não se aplica na contratação em tela promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas.

Soluções de mercado

5.24. Como se sabe, a alienação de bens públicos deve ser precedida de certame licitatório. A assertiva encontra-se estatuída no inc. XXI, do art. 37, da Constituição da República (CR):

5.25. Art. 37 – Omissis.

(...)

XXI - ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações.

5.26. Semelhante regra foi reproduzida no art. 2º da Lei 8.666/93, veja-se: “As obras, serviços, inclusive de publicidade, **compras, alienações, concessões, permissões e locações** da Administração Pública, quando contratadas com terceiros, serão necessariamente precedidas de licitação, ressalvadas as hipóteses previstas nesta Lei”.

5.27. **A cessão de uso de espaço público**, insere-se justamente neste contexto, já que se consubstancia-se no ajuste por meio do qual a Administração “outorga a utilização exclusiva de um bem de seu domínio para um particular para que o explore por sua conta e risco, segundo sua específica destinação”.

5.28. “a cessão de uso é normalmente remunerada e excepcionalmente gratuita”. Neste sentido, vide os seguintes excertos do Acórdão 1.443/06 – Plenário do TCU:

Ementa: (...)

1. É lícita a utilização de espaços públicos para **exploração de restaurantes e lanchonetes** por sociedades empresárias do ramo alimentício **por meio de cessão graciosa**, quando se verifica, no caso concreto, que a utilidade geral e efetiva do serviço prestado no interesse exclusivo da Administração Pública prepondera sobre o caráter mercantil da exploração desses espaços. (...)

5.29. Para essa contratação, a licitação será realizada pelo **menor preço global**. A cessão de uso de área será realizada a título oneroso, isto é, haverá a obrigação de o cessionário realizar o pagamento pela utilização do espaço público, de instalações e equipamentos do Ministério da Agricultura, além de pagamento pelo rateio de uso de água e energia no percentual de 1,99% do valor total da conta, proporcionalmente à área ocupada no Edifício Anexo.

5.30. A porcentagem é equivalente ao proporcional da área a ser cedida de 586,55 m², considerando a área total do Edifício Anexo de 29.516,35 m².

5.31. Com essa solução o Ministério da Agricultura busca proporcionar aos seus servidores e demais prestadores de serviços as condições necessárias para o oferecimento de refeições e lanches a preços módicos e de boa qualidade. Ao mesmo tempo, busca satisfazer o interesse público na forma de em ganhos de produtividade com a permanência dos servidores e colaboradores no local de serviço, evitando, assim, perdas de tempo decorrentes de eventuais deslocamentos e os transtornos advindos dos restaurantes e lanchonetes de órgãos públicos situados na vizinhança desta Pasta. Portanto optamos pela cessão, a título oneroso, de uso de área, equipamentos e instalações do Ministério da Agricultura para o funcionamento de restaurante e lanchonete no Edifício Anexo.

5.32. Ao regulamentar a Lei nº 9.636/1998, que dispõe sobre a regularização, administração, aforamento e alienação de bens imóveis de domínio da União, o Decreto nº 3.725/2001 prescreveu o seguinte:

“Art. 12. Não será considerada utilização em fim diferente do previsto no termo de entrega, a que se refere o §2º do art. 79 do Decreto-Lei nº 9.760, de 1946, a cessão de uso a terceiros, a título gratuito ou oneroso, de áreas para exercício das seguintes atividades de apoio necessárias ao desempenho da atividade do órgão a que o imóvel foi entregue: (...)

III - restaurante e lanchonete; (...)

Art. 13. A cessão de que trata o artigo anterior será formalizada pelo chefe da repartição, estabelecimento ou serviço público federal a que tenha sido entregue o imóvel, desde que aprovada sua realização pelo Chefe da Secretaria-Geral da Presidência da República, respectivos Ministros de Estado ou autoridades com competência equivalente nos Poderes Legislativo e Judiciário, conforme for o caso, observados os procedimentos licitatórios previstos em lei e as seguintes condições: (...)

VIII - quando destinada a empreendimento de fins lucrativos, a cessão deverá ser sempre onerosa e sempre que houver condições de competitividade deverão ser observados os procedimentos licitatórios previstos em lei; e (...)”

5.33. A leitura do art. 12, inciso III, c/c o art. 13, inciso VIII, do Decreto nº 3.725/2001 conduz à interpretação de que a utilização de espaços públicos para exploração de restaurantes e lanchonetes por sociedades empresárias do ramo alimentício deva ser precedida de licitação, havendo ambiente concorrencial, e realizada necessariamente por meio de **cessão onerosa**.

5.34. Essa cessão, permitirá ambiente concorrencial, uma vez que o interesse não é exclusivo da Administração já que o restaurante também será aberto ao público externo, o que coloca o caráter mercantil da exploração desse espaço ainda como elemento do contrato de cessão.

5.35. Importa salientar que a cessão onerosa de uso de espaço público, uma vez verificada a existência simultânea do atendimento do interesse público e do caráter mercantil da contratação, não importa em dano efetivo à Administração, visto que todas as despesas concernentes ao consumo de água, energia elétrica são ressarcidos ao erário pela cessionária. Ao contrário, a Administração granjeia maiores oportunidades de incrementar a sua eficiência e produtividade no atendimento ao público.

5.36. Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

5.37. As obrigações da Contratante e Contratada estão previstas neste Termo de Referência nas cláusulas 11 e 12, respectivamente.

6. VISTORIA PARA LICITAÇÃO

6.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, de 9h às 12h e das 14h às 18h, devendo agendar previamente sua visita pelo telefone (61) 3218-3662.

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

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

6.4. A não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

6.5. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. Endereço da prestação do serviço: Edifício Anexo do Ministério da Agricultura - Esplanada dos Ministérios, bloco “D”, Brasília/DF, com área total de 586,55 m², distribuída da forma abaixo e visualizado na planta presente no ANEXO III deste Termo de Referência:

- a) Cozinha: 251,15 m²
- b) Balcão do caixa: 5,12 m²
- c) Balcão da lanchonete: 27,13 m²
- d) Salão: 303,15 m²

TOTAL = 586,55 m²

7.2. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

7.2.1. Para a prestação dos serviços, objeto do presente instrumento, será formalizado um Contrato Administrativo estabelecendo, em suas cláusulas, todas as condições, obrigações e responsabilidades entre as partes, em conformidade com o Edital de licitação, do de Referência e da Proposta de Preços da empresa vencedora.

7.2.2. Deverão ser cumpridas, juntamente com o que está estipulado neste Termo de Referência, todas as normas inerentes à Cessão, assim como todas as normas relacionadas ao preparo de alimentos.

7.2.3. Ao final da vigência do contrato, a Cessionária deverá entregar as áreas cedidas e os bens utilizados, em perfeito estado de funcionamento.

7.2.4. A entrega das áreas e dos bens será concluída por meio de vistoria da Cedente.

7.2.5. As refeições nos sistemas “self-service”, inclusive as da área de massas e molhos, deverão ser servidas no horário de 11:00 às 15:00 horas, de segunda a sexta-feira. Todas as opções do cardápio do dia deverão estar disponíveis do início até o final do horário estipulado.

7.2.6. Não haverá funcionamento do Restaurante e da Lanchonete aos sábados, domingos, feriados e em pontos facultativos decretados pela Administração, desde que não haja expediente no Ministério da Agricultura.

7.2.7. O cessionário deverá atentar-se para:

7.2.7.1. Recolher, diariamente, seu lixo externo;

7.2.7.2. Recolher, quantas vezes for necessário e no horário adequado, o lixo interno resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, cabendo à empresa a aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços, bem como de containers apropriados para acondicionamento de lixo;

7.2.7.3. Separar o lixo orgânico do lixo seco, de acordo com a legislação federal e distrital e demais normatizações internas do MAPA;

7.2.7.4. Providenciar lixeiras diferenciadas e/ou identificadas para lixo seco e orgânico em número e dimensionamento adequados em todas as áreas em que forem necessárias. Todas as lixeiras deverão possuir acionamento com pedal ou outro dispositivo similar;

7.2.7.5. O lixo seco contaminado com resíduos orgânicos deverá ser tratado como lixo orgânico;

7.2.7.6. Responsabilizar-se pelo descarte de óleo proveniente de frituras em local apropriado ou a reciclagem do material, não sendo permitido o descarte pela tubulação de esgoto;

7.2.7.7. Adequar-se, se for o caso, às determinações do Decreto nº 37.568/2017 – GDF, que regulamenta a Lei Distrital nº 5.610/2016, e às determinações da IN nº 89/2016 do SLU, ou legislação em vigor, no que diz respeito ao cadastro como grande gerador de resíduos, se responsabilizando integralmente pelo gerenciamento ambientalmente adequado (manuseamento, armazenamento, coleta, transporte e destinação final) dos resíduos sólidos que produzam e pelos ônus dele decorrentes.

7.2.7.8. Providenciar a conservação adequada das refeições, gêneros alimentícios, descartáveis e todos os materiais necessários às suas atividades;

7.2.7.9. Funcionários designados para a função de caixa ou qualquer outra que manipule cédulas e moedas não poderão participar de etapas de pré-preparo, preparo, distribuição, recebimento e armazenamento de alimentos;

7.2.7.10. Acatar a sugestão da FISCALIZAÇÃO quando se constatar que o número de pessoas for insuficiente para o bom andamento dos serviços;

7.2.7.11. Fornecer à FISCALIZAÇÃO, antes da assinatura do Contrato e quando da ocorrência de alteração no quadro de pessoal, relação nominal da equipe responsável pelos serviços, com a respectiva especialização, para fins de controle de acesso às dependências do Cedente;

7.2.7.12. Para a produção e distribuição de alimentos deverão ser utilizados somente utensílios cujos materiais não sejam tóxicos (aço inox, polietileno ou outro recomendado pelos órgãos e agências reguladoras);

7.2.7.13. Apenas será permitida a utilização de tábuas de polietileno para o corte de carnes e vegetais;

7.2.7.14. As tábuas para carne crua, cozida e de vegetais deverão ser separadas por cores distintas;

7.2.7.15. Coletar diariamente amostra de todas as preparações servidas, em recipiente próprio e devidamente higienizado (descartável ou que permita esterilização) e conservá-las dentro das condições técnicas e período de tempo recomendados pela legislação vigente;

7.2.7.16. Responder pelas despesas decorrentes de análises microbiológicas em amostras coletadas que forem movidas pelo CEDENTE, quando o resultado apresentar qualquer irregularidade no produto analisado;

7.2.7.17. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pela FISCALIZAÇÃO sem condições de consumo;

7.2.7.18. Descartar ao final dos serviços os gêneros preparados e não vendidos expostos no balcão de distribuição do bufê, massa e lanchonete;

7.2.7.19. Preparações prontas que não forem expostas e que serão utilizadas em cardápios futuros, deverão ser identificadas com etiqueta (ou similar) contendo as seguintes informações: nome da preparação; data de preparo; data de validade; data de uso e assinatura do(a) responsável técnico;

7.2.7.20. Não permitir a presença de preparações prontas em nenhuma área do restaurante e lanchonete sem a devida identificação;

7.2.7.21. Não permitir a presença de gêneros alimentícios, descartáveis e de limpeza com o prazo de validade vencido em nenhuma área do restaurante e lanchonete;

7.2.7.22. Controlar a temperatura das preparações expostas no balcão de distribuição durante o almoço, de forma a atender aos parâmetros dispostos na legislação aplicável;

7.2.7.23. Aferir a temperatura durante o almoço, em horários distintos, das preparações expostas no balcão de distribuição e manter registro dos resultados conforme especificação da legislação vigente;

7.2.7.24. Desenvolver, implantar e manter as instruções constante nos Procedimentos Operacionais Padronizados – POP's, em todas as áreas constantes na Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 ou legislação vigente cabível.

7.2.7.25. O CESSIONÁRIO deverá manter um programa periódico de controle e extermínio de pragas, insetos e roedores, a fim de manter as boas condições de higiene local no ambiente do restaurante/lanchonete.

7.2.7.26. As empresas responsáveis pelo serviço de dedetização, desinsetização e desratização deverão apresentar alvará de funcionamento expedido pelo centro de Vigilância Sanitária e comprovar o registro em um dos Conselhos Regionais: CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, etc. A fiscalização do contrato a qualquer tempo poderá solicitar a apresentação da documentação comprobatória.

7.2.7.27. As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de acordo com a legislação em vigor.

7.2.7.28. O CESSIONÁRIO ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado, desinsetizado e desratizado, providenciando a retirada de alimentos, utensílios e outros produtos que não podem ficar expostos à aplicação dos venenos.

7.2.7.29. Realizar dedetização/desinsetização e desratização mensalmente, ou em períodos inferiores, caso surjam nas dependências do restaurante/lanchonete qualquer infestação de insetos e/ou pragas.

7.2.7.30. O período de dedetização/desinsetização e desratização mensal, sempre que possível, deverá coincidir com o mesmo serviço a ser realizado nas dependências do CEDENTE. Para tanto, a Administração deverá comunicar ao CESSIONÁRIO, com no mínimo 30 (trinta) dias de antecedência. Não sendo possível a coincidência, o Cessionário deverá apresentar antecipadamente justificativa à fiscalização do contrato.

7.2.7.31. No caso de infestação de insetos e pragas nas instalações da cantina/lanchonete/restaurante, situação em que a dedetização/desinsetização e desratização deverá ser executada independentemente da execução do mesmo serviço no Órgão CEDENTE, o CESSIONÁRIO deverá comunicar a Administração com no mínimo 02 (dois) dias úteis de antecedência, e nesse mesmo prazo, manter afixado aviso aos seus usuários sobre a realização do procedimento.

7.2.7.32. Sempre que possível, a dedetização/desinsetização/desratização deverá ser feita no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral no fim de semana ou na segunda-feira pela manhã, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações.

7.2.7.33. A dedetização/desinsetização/desratização e a faxina deverão ser acompanhadas, por um funcionário designado pela empresa e com o conhecimento da administração.

7.2.7.34. O CESSIONÁRIO deverá realizar mensalmente pesquisa de satisfação a fim de avaliar se os serviços prestados estão atendendo às expectativas dos frequentadores. Finalizada a pesquisa, a empresa deverá fornecer à área competente o respectivo resultado, para verificação da satisfação.

7.2.7.35. A pesquisa de satisfação tem por objetivo avaliar as condições de atendimento e a qualidade dos serviços prestados pelo CESSIONÁRIO.

7.2.7.36. A pesquisa de satisfação, a ser realizada semestralmente poderá implicar na perda do contrato caso em duas pesquisas consecutivas, a nota geral for inferior a 30% de insatisfação. Realizadas as pesquisas e obtido o resultado, a empresa será notificada por escrito.

PESQUISA DE OPINIÃO PÚBLICA

7.2.7.37. A pesquisa de satisfação será realizada, mensalmente, em datas não conhecidas previamente pela cessionária.

7.2.7.38. Em cada aplicação da pesquisa serão escolhidos aleatoriamente, no mínimo, 50 usuários.

7.2.7.39. A pesquisa será coordenada pelos fiscais técnicos do contrato.

7.2.7.40. Os participantes responderão a pesquisa de forma escrita ou eletrônica.

7.2.7.41. Modelo a ser utilizado na pesquisa de satisfação:

| PESQUISA DE OPINIÃO PÚBLICA | | | | | |
|------------------------------------|--|------------------|------------|--------------|--------------------|
| Dados Pessoais (Opcional): | | | | | |
| Nome: | | | | | |
| E-mail Institucional: | | | | | |
| Telefone: | | | | | |
| | Itens de avaliação | MUITO SATISFEITO | SATISFEITO | INSATISFEITO | MUITO INSATISFEITO |
| Avaliação específica | Qualidade das refeições | | | | |
| | Qualidade das sobremesas | | | | |
| | Variedade dos alimentos | | | | |
| | Apresentação dos alimentos | | | | |
| | Variedade das bebidas | | | | |
| | Temperatura das preparações | | | | |
| | Disponibilidade de azeite, sal, molhos, etc. | | | | |
| | Identificação das preparações | | | | |
| | Reposição de preparações/utensílios | | | | |
| Avaliação Geral | Atendimento ao cliente (Cordialidade e presteza dos funcionários no atendimento). | | | | |
| | Apresentação dos funcionários (uniformes, utilização de toucas, máscaras e luvas, higiene pessoal) | | | | |
| | Ambiente de realização das refeições (condições das mesas, cadeiras, ventilação, etc) | | | | |

| | | | | | |
|-----------------------------|---|--|--|--|--|
| | Organização | | | | |
| | Limpeza | | | | |
| | Disponibilidade do nutricionista da empresa contratada para esclarecimentos | | | | |
| | Condições de pagamento (flexibilidade na forma de pagamento) | | | | |
| TOTAL | | | | | |
| Sugestões/Críticas/Elogios: | | | | | |

7.2.7.42. O modelo apresentado poderá sofrer alterações pela fiscalização técnica.

MODELO DE AVALIAÇÃO TÉCNICA

7.2.7.43. Será aplicada, ainda, sempre que julgar necessário, pelo fiscal técnico do contrato ou por outro representante designado, Lista de Verificação (CheckList), com itens referentes ao regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação e especificações do contrato do restaurante e, no que couber, ao café colonial e lanchonete.

7.2.7.44. O itens avaliados obedecerão a pontuação presente na tabela presente no item 8.10.13.

7.2.7.45. Para fins da nota mensal de avaliação, serão feitos os somatórios dos pontos de quantas avaliações técnicas tiverem sido feitas no mês.

7.2.7.46. Será entregue à Cessionária, uma cópia do check list preenchido e assinado pelo avaliador.

7.2.7.47. O Check list pode ser alterado a qualquer momento, de acordo com a legislação vigente e com o interesse da Cedente.

| Itens Avaliados | CONFORME | NÃO CONFORME |
|---|----------|--------------|
| Preços cobrados na lanchonete e por alimento conforme edital | | |
| Horários e abertura e fechamento conforme edital | | |
| Cardápio assinado por nutricionista, apresentado e autorizado, por preparação e por dia | | |
| Reposição das preparações durante as refeições, por preparação e por dia | | |
| Placas/etiquetas de identificação das preparações, por preparação. | | |
| Peso de salgados, doces, bolos, salada de frutas em relação ao previsto no edital e seus anexos, por alimento e por vez | | |
| Uniformes dos funcionários adequados à função. | | |
| Organização e ou higienização inadequada de áreas de estoque à temperatura ambiente e refrigerado, por área e por dia | | |
| Eficiência na reposição das preparações durante as refeições | | |
| Uso de uniformes limpos | | |
| Uso de máscaras e luvas em locais críticos | | |
| Limpeza adequada de equipamentos/bens/pisos/paredes). | | |

| | | |
|--|--|--|
| Produtos embalados e armazenados adequadamente | | |
| Presença de nutricionista durante o expediente | | |
| Descarte correto do óleo de cozinha utilizado | | |
| Armazenamento de gêneros alimentícios in natura, semi-preparados ou preparados (refrigerados e à temperatura ambiente), descartáveis e de limpeza, em qualquer área do Restaurante e Lanchonete. | | |
| Descarte e separação do lixo de acordo com as normas vigentes. | | |
| Coleta adequada de amostra de todas as preparações servidas | | |
| Higienização adequada de hortaliças e frutas | | |
| Ausência de insetos vivos ou mortos | | |
| Presença ou venda de preparações não produzidas na unidade. | | |
| Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas adequadas | | |
| Cumprimento total de qualquer atividade contratual descrita no Edital e seus anexos referentes às unidades de funcionamento | | |
| Higiene pessoal de funcionários | | |
| Não utilização de alimentos e/ou preparações já expostos nos balcões de distribuição e lanchonete em outras preparações e lanches | | |
| Produtos próprios para higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos | | |
| Prazo de validade dos alimentos em qualquer área do Restaurante e Lanchonete do MAPA | | |

7.2.7.48. O CESSIONÁRIO será responsável pela guarda e conservação dos bens e instalações objetos da cessão de uso, listados quando da entrega da área, formalizado em documento específico, sendo de responsabilidade do CESSIONÁRIO a manutenção, limpeza e higienização de dependências, instalações, equipamentos e utensílios colocados à sua disposição e arcando com o ônus decorrente de avaria, desaparecimento, inutilização ou fragmentação verificados, devendo repor os objetos perdidos ou danificados por outros da mesma marca e qualidade.

7.2.7.49. O CESSIONÁRIO deverá realizar manutenção preventiva semestral, bem como a corretiva, sempre que necessário, dos equipamentos utilizados na cozinha.

7.2.7.50. Ao final dos procedimentos de manutenção e/ou revisão dos equipamentos, o Preposto deverá contatar o Gestor do Contrato para que ambos realizem a vistoria final. A seu critério, o Gestor poderá nomear representante técnico do CEDENTE para o acompanhamento da referida vistoria.

7.2.7.51. Excetua-se da responsabilidade de recuperação por desgaste ou danos no revestimento ou na estrutura as cadeiras utilizadas pelos usuários dos serviços do serviço de alimentação, cujos vínculo de desgaste ou danos vinculam-se à utilização por parte dos usuários e pela eventual solicitação de utilização das cadeiras por parte do CEDENTE, quando da realização de eventos nas dependências do Ministério da Agricultura.

7.2.7.52. Excetua-se da responsabilidade da CESSIONÁRIA reformas ou adaptações ou modificações estruturais no edifício do restaurante, aquisição de novos equipamentos motivados pelo CEDENTE e os serviços de alvenaria, hidráulica, pintura e elétrica a serem realizados na estrutura do restaurante.

7.2.7.53. Excetua-se a reposição e a higienização diária de sabonete líquido, papel toalha e papéis higiênicos dos sanitários dos clientes do restaurante autosserviço.

7.2.7.54. É vedada a utilização de equipamentos e instalações colocados sob a responsabilidade da CESSIONÁRIA para outros fins, que não a produção de alimentos para consumo dentro das dependências do CEDENTE.

7.2.7.55. A movimentação ou substituição de qualquer móvel, equipamento ou utensílio pertencente ao CEDENTE só poderá ser efetivada com autorização do CEDENTE.

7.2.7.56. É de responsabilidade da CESSIONÁRIA a instalação, bem como a operação de equipamentos de pesagem e máquinas registradoras, aferidos pelo órgão competente.

7.2.7.57. O número mínimo de balanças eletrônicas digitais a serem instaladas para atendimento no restaurante autosserviço será de: 02 (duas) para a pesagem de refeições e 01(uma) para sobremesas.

7.2.7.58. Os serviços tratados no presente Termo de Referência deverão ser executados com qualidade e eficiência, seguindo-se às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e da Autoridade Sanitária local aplicável aos estabelecimentos produtores e comercializadores de alimentos, além de outras que possam surgir a qualquer tempo e a critério do Cedente.

7.2.7.59. Os alimentos fornecidos devem preferencialmente, ser menos processados e mais saudáveis, com teor reduzido de gordura, açúcar e sal.

7.2.7.60. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos alimentos, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade e apresentarem-se em perfeitas condições de preservação, garantindo a não deterioração ou contaminação até a sua utilização, e deverão ter seus recebimentos programados ou estabelecidos pelo Cedente, podendo a fiscalização acompanhar quando julgar conveniente, não podendo ser aceitos alimentos sem data de validade ou vencida.

7.2.7.61. Todos os alimentos deverão ser preparados sem o uso de gordura vegetal hidrogenada (trans) e óleo reutilizado.

7.2.7.62. Deverá ser oferecida, gratuitamente, água potável própria para consumo.

7.2.7.63. O Cessionário colocará à disposição dos usuários, em recipientes apropriados, guardanapos em papel absorvente e macio nas dimensões mínimas de 24x22 cm, em quantidades suficientes ao pleno atendimento à demanda diária existente.

7.2.7.64. Os talheres (garfos e facas) deverão estar disponíveis em embalagens descartáveis de papel.

7.2.7.65. Deverão ser fornecidas embalagens descartáveis, de material apropriado, cobradas à parte, para transporte de refeições e como cortesia talheres e guardanapos descartáveis e sacolas de papel reforçadas ou de plástico biodegradável para o transporte de lanches e refeições.

7.2.7.66. Fica terminantemente proibida a venda de: cigarros (e quaisquer outros artigos de tabacaria), bebidas alcoólicas, medicamentos, bilhetes lotéricos e quaisquer outros jogos de azar; todo e qualquer tipo de produto que não seja destinado ao fornecimento de alimentação e de bebida, tais como chaveiros, canetas, roupas, bijuterias, cosméticos e outros produtos estranhos ao objeto deste certame.

7.2.7.67. Os preços das bebidas e demais itens acrescentados ao cardápio mínimo não serão fator de julgamento, mas deverão constar da proposta com as respectivas porções e especificações.

7.2.7.68. Não poderá haver diferenciação nos preços cobrados para o mesmo produto, na lanchonete e no restaurante.

7.3. Alguns critérios deverão ser adotados assiduamente pelo CESSIONÁRIO, os quais seguem:

7.3.1. Descarte do óleo: o óleo utilizado diariamente no preparo dos alimentos deve ser recolhido e mantido em vasilhame específico. A periodicidade de recolhimento ficará a critério do Cessionário, desde que seu armazenamento não ultrapasse o período de 03 (três) dias. A retirada do óleo ocorrerá por empresa especializada;

7.3.2. Manejo de resíduos e de material descartável: os resíduos sólidos provenientes de todas as etapas da cadeia de produção de alimentos devem ser recolhidos seletivamente e frequentemente durante o funcionamento do estabelecimento. O recolhimento do material descartável deve seguir os princípios de coleta seletiva de resíduos;

7.3.3. Utilização de produtos biodegradáveis: uso constante de produtos biodegradáveis que minimizem a degradação do meio ambiente (produtos de limpeza, embalagens descartáveis).

8. **MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO**

8.1. **Atores que participarão da gestão do contrato;**

8.1.1. A gestão da execução do contrato será exercida pelos seguintes atores:

- a) Fiscal Técnico, e
- b) Fiscal Administrativo.

8.2. As atividades de gestão e fiscalização da execução serão realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor. A rotina de fiscalização está detalhada na cláusula 15 deste Termo de Referência.

8.3. De forma a garantir a comunicação com a contratante a contratada deverá designar um preposto junto ao Ministério da Agricultura, aceito pela fiscalização, durante o período de vigência do contrato, para representá-la administrativamente, sempre que necessário, que deverá ser indicado mediante declaração, na qual deverá constar o nome completo, n.º do CPF e do documento de identidade, telefones para contato, além dos dados relacionados à sua qualificação profissional.

8.4. O preposto deverá estar apto a esclarecer todas as questões relacionadas à execução do contrato, bem como às faturas dos serviços prestados.

8.5. A empresa orientará o seu preposto quanto à necessidade de acatar as orientações da Administração, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança do Trabalho.

8.6. A contratada poderá designar um único preposto, desde que não prejudique a qualidade dos trabalhos de representação junto ao Ministério da Agricultura.

8.7. A contratada deverá instruir seu preposto quanto à necessidade de atender prontamente, e com cortesia, a quaisquer solicitações da contratante, dos Fiscais do Contrato ou de seu substituto, pertinentes ao contrato, acatando imediatamente as determinações, instruções e orientações destes, inclusive quanto ao cumprimento das normas internas, desde que de acordo com a legalidade, devendo, ainda, tomar todas as providências para que sejam corrigidas quaisquer falhas detectadas na execução dos serviços contratados.

8.8. São atribuições do preposto, dentre outras:

8.8.1. Comandar, coordenar e controlar a execução dos serviços contratados, nas dependências da contratante, com auxílio do encarregado.

8.8.2. Cumprir e fazer cumprir todas as determinações, instruções e orientações emanadas das autoridades do MAPA e da Fiscalização do contrato.

8.8.3. Reportar-se ao fiscal do contrato para dirimir quaisquer dúvidas a respeito da execução dos serviços.

8.8.4. Relatar ao fiscal do contrato, pronta e imediatamente, toda e qualquer irregularidade observada.

8.8.5. Realizar, além das atividades e tarefas que lhe forem atribuídas, quaisquer outras que julgar necessárias, pertinentes ou inerentes à boa prestação dos serviços contratados.

8.9. **Mecanismos de comunicação a serem estabelecidos entre o órgão ou entidade.**

8.9.1. Os meios de comunicação que serão utilizados para contato entre contratante e contratada serão os seguintes: telefone, correio eletrônico, reuniões e correspondências(Ofícios).

8.10. **Forma de aferição/medição do serviço para efeito de pagamento com base no resultado - Instrumento de Medição dos Resultados (IMR)**

8.10.1. A avaliação será realizada por meio de supervisões realizadas pela FISCALIZAÇÃO como modo de propiciar à CEDENTE a verificação da qualidade na exploração dos serviços.

- 8.10.2. O resultado da avaliação técnica dar-se-á mensalmente por meio da atribuição de Nota Final de Desempenho (NF) e constituirá parâmetro:
1. para aferição de desempenho da CESSIONÁRIA na exploração dos serviços; e
 2. para eventual concessão de desconto sobre a taxa mensal de ocupação.
- 8.10.3. A Nota Final de Desempenho (NF) será obtida da seguinte forma:
 $NF = 100 - P$
- Onde:
- $P =$ somatório dos pontos adquiridos em virtude das irregularidades verificadas nas supervisões realizadas pela FISCALIZAÇÃO.
- 8.10.4. O resultado que apresentar Nota Final de Desempenho (NF) inferior a 60 será considerado como indicativo de insuficiência de desempenho na exploração dos serviços pela CESSIONÁRIA.
- 8.10.5. A ocorrência de dois resultados consecutivos com NF inferior a 60 será considerado como insuficiência de desempenho e poderá ensejar a rescisão da cessão de uso.
- 8.10.6. Ao final de cada período avaliativo, a CEDENTE apresentará relatório de desempenho à CESSIONÁRIA, devidamente fundamentado, informando a NF obtida.
- 8.10.7. Faculta-se à CESSIONÁRIA a apresentação, no prazo máximo de 5 (cinco) dias a partir do recebimento do relatório, de pedido de reconsideração à Coordenação Geral de Logística Institucional (CGLI) acerca dos registros efetuados pela FISCALIZAÇÃO.
- 8.10.8. A CGLI terá o prazo máximo de 10 (dez) dias para o acolhimento ou rejeição das alegações emitidas pela CESSIONÁRIA.
- 8.10.9. As supervisões serão realizadas na área correspondente ao restaurante e lanchonete, em dias e horários aleatórios, a critério da FISCALIZAÇÃO.
- 8.10.10. A periodicidade das supervisões ficará a critério da FISCALIZAÇÃO, garantida, no mínimo, uma supervisão quinzenal.
- 8.10.11. As supervisões serão realizadas na presença do preposto da CESSIONÁRIA.
- 8.10.12. A impossibilidade de acompanhamento pelo preposto não constituirá impedimento para a realização das supervisões.
- 8.10.13. As irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima, com pontuação equivalente, conforme disposto na tabela abaixo:

| | Irregularidades | Pontos |
|-------------|---|--------|
| LEVE | Preços cobrados nos itens da lanchonete em desacordo com o edital e seus anexos, por alimento e por vez | 1 |
| | Descumprimento dos horários e abertura e fechamento dos refeitórios por vez | 1 |
| | Não cumprir o cardápio apresentado e autorizado, por preparação e por dia | 1 |
| | Ineficiência na reposição das preparações durante as refeições, por preparação e por dia | 1 |
| | Ausência ou inadequação de placas/etiquetas de identificação das preparações, por preparação e por dia | 1 |

| | | |
|--------------|--|---|
| MÉDIA | Inadequação de peso de salgados, doces, bolos, salada de frutas em relação ao previsto no edital e seus anexos, por alimento e por vez | 2 |
| | Falta de nutricionista durante o expediente | 2 |
| | Funcionários trajando uniformes sujos e/ou não adequados à função, por funcionário e por dia | 2 |
| | Desorganização e ou higienização inadequada de áreas de estoque à temperatura ambiente e refrigerado, por área e por dia | 2 |
| | Inadequação no armazenamento de gêneros alimentícios <i>in natura</i> , semi-preparados ou preparados (refrigerados e à temperatura ambiente), descartáveis e de limpeza, em qualquer área do Restaurante e Lanchonete, por gênero e por vez | 2 |
| | Limpeza adequada de equipamentos (bens/pisos/paredes). | 2 |
| | Desorganização e/ou higienização inadequada de áreas e equipamentos | 2 |

| | | |
|--------------|---|---|
| GRAVE | Não recolher ou acondicionar o lixo resultante das atividades do restaurante e lanchonete de acordo com o determinado pela legislação vigente e/ou pelo MAPA, em qualquer área, por lixeira e por vez | 3 |
| | Presença de preparações prontas e não servidas armazenadas em qualquer área, sem a identificação completa e correta, por preparação e por vez | 3 |
| | Presença de insetos vivos ou mortos nas áreas da cozinha e lanchonete, por vez | 3 |
| | Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas, por preparação e por vez | 3 |
| | Presença ou venda de preparações não produzidas na unidade, por gênero e por vez | 3 |

| | | |
|-------------------|--|---|
| GRAVÍSSIMA | Interromper parcial ou totalmente qualquer atividade contratual descrita no Edital e seus anexos referentes às unidades de funcionamento, por vez | 5 |
| | Higiene pessoal de funcionários inadequada, por funcionário e por vez | 5 |
| | Utilizar alimentos e/ou preparações já expostos nos balcões de distribuição e lanchonete em outras preparações e lanches, por preparação e por vez | 5 |

| | |
|--|---|
| Não coletar e/ou não acondicionar adequadamente amostra diária de todas as preparações servidas, por preparação do cardápio do dia e por vez | 5 |
| Não utilização ou a utilização inadequada de produtos próprios para higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos, por vez | 5 |
| Presença de alimentos com prazo de validade vencido em qualquer área do Restaurante e Lanchonete do MAPA, por gênero e por vez | 5 |
| Índice de satisfação da Pesquisa de Opinião Pública (Item 7.2.7.41) inferior a 60% | 5 |

8.11. Parâmetros para concessão de desconto sobre a taxa mensal de ocupação

8.11.1. Os parâmetros para concessão de desconto sobre a taxa mensal de ocupação baseiam-se na Nota Final de Desempenho (NF), obtida por meio de ações de fiscalização técnica.

8.11.2. A NF será calculada mensalmente, a partir da fiscalização prevista nos **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO TÉCNICA**, constituindo-se em instrumento hábil para redução do valor a ser recolhido mensalmente a título de taxa de ocupação mensal.

8.11.3. O desconto sobre a taxa de ocupação mensal obedecerá aos parâmetros dispostos no quadro abaixo:

| Nota Final de Desempenho (NF) | DESCONTO (%) |
|-------------------------------|--------------|
| 90 a 100 | 60 |
| 85 a 89,99 | 50 |
| 80 a 84,99 | 40 |
| 75 a 79,99 | 30 |
| Abaixo de 75 | 0 |

8.11.4. O desconto sobre a taxa mensal de ocupação obedecerá a seguinte fórmula: **TE = TM X D/100** Sendo que:

TE = taxa efetiva a ser paga no mês

TM = taxa estabelecida neste Termo de Referência (taxa de ocupação)

D = taxa de desconto (em %) verificada em função da NF obtida

8.11.5. Quando aplicável, o desconto sobre a taxa mensal de ocupação vigorará pelo mês seguinte ao da avaliação.

8.11.6. Os descontos não serão cumulativos.

8.11.7. Durante o primeiro mês de vigência contratual, a **NF** obtida não repercutirá sobre o valor a ser recolhido, a fim de que a CESSIONÁRIA efetue os ajustes necessários à regular exploração dos serviços.

8.12. A taxa mensal de ocupação será de R\$ 1.296,27 (um mil duzentos e noventa e seis reais e vinte e sete centavos), preço estipulado pelo valor médio da pesquisa efetuada em cessões de área de outros órgãos públicos, em conformidade com o Mapa Comparativo de Preços (24351998).

8.12.1. A CESSIONÁRIA arcará além do valor da taxa de ocupação, com os valores proporcionais ao consumo de água e energia elétrica, conforme detalhado no item 5.27 deste Termo de Referência, na proporção de 1,99% referente à área ocupada no edifício anexo.

9. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

9.1. Todas as informações para o dimensionamento da proposta se encontram disponíveis na Descrição da Solução, item 3, deste Termo de Referência.

9.2. A proposta de preços deverá ser em papel timbrado da proponente, numerada em ordem sequencial, constando o seu endereço, razão social, CNPJ, número de telefone e endereço eletrônico, sem emendas, rasuras, ressalvas ou entrelinhas, mencionando o número e o objeto da licitação, contendo ainda, em seu conjunto:

9.2.1. Planilha devidamente assinada e preenchida com clareza e precisão, sem emendas ou rasuras, consignando os preços unitários do quilo das refeições, café colonial e sobremesas, bem como dos preços unitários dos lanches disponíveis na lanchonete, bebidas e demais itens que serão oferecidos, conforme tabela de referência constante do item 22 deste Termo de Referência, expresso em Reais, em algarismos;

9.2.2. Os preços unitários e global máximos aceitáveis estão descritos no subitem 22.5. deste Termo de Referência.

9.2.3. Os preços apresentados deverão ser sempre os correntes de mercado, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária ou de custos financeiros, compreendidas todas as despesas incidentes sobre o objeto licitado, tais como: impostos, fretes, seguros, taxas etc., e deduzidos os descontos eventualmente concedidos.

9.2.4. Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o conteúdo da proposta apresentada, seja com relação a preço, prazo ou qualquer outra condição que importe modificação dos seus termos originais, ressalvadas aquelas destinadas a sanar erros materiais. Os preços de venda aos usuários serão, no máximo, os fixados no item 22 deste Termo de Referência.

9.3. Das especificações dos serviços:

9.3.1. Serviços de Café Colonial

9.3.1.1. O café colonial deverá ser comercializado diariamente no sistema self-service, opção "por quilo". Os cardápios mínimos constam do item 3 do ANEXO I deste edital.

9.3.1.2. Os leites devem ser fluidos, oferecendo as opções quentes (em garrafas térmicas).

9.3.1.3. Os queijos e embutidos devem ser servidos fatiados em bandejas nos balcões refrigerados.

9.3.1.4. A Cessionária deve colocar, a disposição dos usuários, em cada mesa, em recipientes apropriados e embalagens tipo sachê: sal de cozinha, açúcar, adoçante dietético, maionese, ketchup, mostarda, palitos embalados individualmente e guardanapos (dimensões 24 x 23,5cm).

9.3.1.5. Os talheres (garfo, faca e colher) deverão estar disponíveis em embalagens plásticas individuais.

- 9.3.1.6. Devem estar disponíveis talheres descartáveis (garfo, faca e colher) gratuitamente.
- 9.3.1.7. Devem estar disponíveis achocolatados.
- 9.3.1.8. Todas as preparações expostas no balcão de distribuição deverão ser identificadas por meio de placas, etiquetas ou similares.
- 9.3.1.9. As bebidas deverão seguir os valores definidos para a lanchonete e, não havendo previsão na lanchonete, os valores deverão ser aprovados pela Cedente, observado o valor de mercado.

9.3.2. Da lanchonete balcão

- 9.3.2.1. O cardápio mínimo para a lanchonete balcão, definido no item 1 do ANEXO 1 deste termo de referência, é composto de vários produtos (salgados, vitaminas, sucos, sanduíches, entre outros).
- 9.3.2.2. Os sanduíches deverão ser servidos em embalagem plástica ou de papel própria para este fim e os sucos e as vitaminas em copos descartáveis, todos feitos de material de 1ª qualidade.
- 9.3.2.3. A cessionária deverá usar, para o atendimento na lanchonete, talheres de aço inoxidável e pratos de sobremesa brancos, de louça (cerâmica ou porcelana), em forma circular e que atendam às padronizações do INMETRO.

9.3.3. Do serviço de salateria

- 9.3.3.1. Disponibilizar serviço de salateria, em balcão refrigerado, com preço fixo para comercialização de salada padrão (5 itens e 1 molho) e de salada extra (8 itens e 1 molho), conforme especificações contidas no item 2 do ANEXO.
- 9.3.3.2. Para o serviço de salateria, a cessionária deverá manter diariamente a variedade mínima de itens conforme tabela abaixo:

| Grupo de alimentos | Variedade mínima diária |
|--------------------|-------------------------|
| Carnes | 03 itens |
| Queijos | 03 tipos |
| Vegetais | 10 itens |
| Frutas | 03 itens |
| Outros | 03 itens |
| Extras | 02 itens |
| Molhos | 03 tipos |

9.3.4. Da lanchonete de auto-serviço (self-service)

- 9.3.4.1. O cardápio mínimo da lanchonete auto-serviço deverá seguir o constante do item 3 do ANEXO 1.
- 9.3.4.2. Faculta-se à cessionária, segundo a sua capacidade e iniciativa, a oferta de produtos alimentícios não contidos no item 3 do ANEXO 1.
- 9.3.4.3. A cessionária deverá disponibilizar, para o serviço de lanchonete auto-serviço, pratos de sobremesa brancos, de louça (cerâmica ou porcelana), em forma circular e que atendam às padronizações do INMETRO.

9.3.5. Do restaurante de auto-serviço (self-service)

- 9.3.5.1. O cardápio mínimo do restaurante auto-serviço deverá seguir as especificações do item 4 do ANEXO 1.
- 9.3.5.2. Todas as preparações deverão ser variadas diariamente quanto ao modo de preparação e tipo de ingrediente empregado.
- 9.3.5.3. A cessionária deverá utilizar, no restaurante auto-serviço, pratos brancos, de louça (cerâmica ou porcelana), com dimensão mínima de 26 cm de diâmetro, em forma circular e que atendam às padronizações do INMETRO.
- 9.3.5.4. Fica facultado a CESSIONÁRIA a opção de comercialização de MARMITEX, na opção "prato-feito", desde que seja dada publicidade nos valores cobrados aos usuários do restaurante.
- 9.3.5.5. Os horários de venda ao público da opção marmitex, desde que disponibilizados pela cessionária, obedecerá os horários de funcionamento do restaurante previstos neste Termo de Referência.
- 9.3.5.6. Faculta-se à cessionária, a opção de utilização do serviço de "disque-lanche" para a entrega da opção Marmitex.

9.3.6. Disque Lanche

- 9.3.6.1. O serviço de disque-lanche compreende a entrega de qualquer produto ofertado na lanchonete, sem acréscimo no preço, em quaisquer unidades administrativas do Ministério da Agricultura, instaladas no Bloco D e deverá ser disponibilizado aos clientes, em condições adequadas para o consumo, durante todo o horário de funcionamento da lanchonete.
- 9.3.6.2. O telefone para pedidos deverá constar em local visível no interior da área cedida. A divulgação do número em área externa dependerá de aprovação prévia da administração predial e da fiscalização do contrato.
- 9.3.6.3. A CESSIONÁRIA deverá respeitar as normas regimentais de utilização do prédio e elevadores.
- 9.3.6.4. O conteúdo da entrega deverá estar acondicionado em embalagem adequada, devendo a CESSIONÁRIA responsabilizar-se por todo e qualquer incidente que porventura ocorra no interior dos elevadores.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 10.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

- 10.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 10.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
- 10.4. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
- 10.4.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
- 10.4.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
- 10.4.3. considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 10.5. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 10.6. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 10.7. Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;
- 10.8. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 10.9. Proporcionar todas as facilidades para que o Cessionário possa desempenhar seus serviços dentro das normas contratuais, assegurando o acesso dos empregados da licitante vencedora, quando devidamente identificados, aos locais em que devam executar suas tarefas.
- 10.10. Atender a eventuais solicitações de problemas técnicos nos equipamentos que sejam de sua responsabilidade, como, por exemplo, ar condicionado, instalações elétricas dos espaços etc.
- 10.11. Divulgar a celebração do presente Termo de Cessão aos servidores e demais interessados, utilizando-se, para este fim, das diversas formas de publicidade interna.
- 10.12. Informar ao CESSIONÁRIO, mensalmente, o valor devido por esta entidade correspondente ao pagamento das despesas decorrentes da utilização do espaço, tais como: energia elétrica, água e esgoto;
- 10.13. Efetuar, a qualquer tempo ou quando necessário, inspeções nos locais reservados à realização dos serviços objeto do presente Termo de Referência, com a finalidade de verificar as condições de conservação, manutenção, limpeza e asseio, bem como se os serviços estão sendo realizados dentro das condições e descrições pactuadas no Contrato, Edital e seus Anexos;
- 10.14. Exigir o imediato afastamento e substituição de qualquer empregado ou preposto que não cumpra as normas deste Ministério na execução dos serviços, que produza complicações para a fiscalização, que adote postura inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;
- 10.15. Relacionar-se com o Cessionário exclusivamente com a pessoa por ele credenciada;
- 10.16. O CEDENTE poderá determinar ao CESSIONÁRIO que realize a reposição dos bens e repare o que foi danificado, ou optar pela respectiva indenização, no prazo que for estabelecido, sem prejuízo de outras penalidades cabíveis.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 11.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;
- 11.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 11.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 11.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 11.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;
- 11.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;
- 11.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;
- 11.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 11.9. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 11.10. Paralisar, por determinação da Contratante, 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.
- 11.11. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 11.12. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.

- 11.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 11.14. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.
- 11.15. 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;
- 11.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 11.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.
- 11.18. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 11.19. 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, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.20. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 11.21. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- 11.22. Assegurar à CONTRATANTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, "a" e "b", do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:
- 11.23. O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;
- 11.24. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.
- 11.25. Atender às especificações técnicas da Resolução - RDC 216 de 2004, RDC 275 de 2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), do Código Sanitário do Distrito Federal, além de outras não citadas que complementem os assuntos tratados por estas ou que venham a ser implementadas durante a vigência do Contrato.
- 11.26. Assumir peremptoriamente a execução dos serviços objeto do presente Termo de Cessão de Uso, a partir da sua assinatura ou na data nele estabelecida.
- 11.27. O CESSIONÁRIO deverá indicar formalmente um preposto e seu substituto, devidamente qualificados e identificados, em até 5 (cinco) dias úteis após a assinatura do contrato. Se aceitos pela FISCALIZAÇÃO, os indicados irão representá-la administrativamente durante o período de vigência do contrato e sempre que for necessário.
- 11.28. O CESSIONÁRIO orientará o seu preposto quanto a necessidade de acatar as orientações da Administração, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho.
- 11.29. O CESSIONÁRIO deverá cuidar para que o preposto mantenha permanente contato com a unidade responsável pela fiscalização do contrato, adotando as providências requeridas relativas à exploração dos serviços pelos empregados.
- 11.30. O preposto se responsabilizará pelo acompanhamento dos serviços, circulando pelo restaurante e lanchonete durante os horários de maior movimento.
- 11.31. O preposto ou seu substituto deverá estar presente durante todo o horário de funcionamento do restaurante e lanchonete, a fim de permitir a funcionalidade e implementar as adequações operacionais necessárias à perfeita execução do contrato, e ainda:
- 11.32. ser o canal de comunicação entre o Cessionário e o Cedente, buscando garantir a eficiência na prestação de serviços, bem como para atender os fins do contrato;
- 11.33. atender prontamente todas as solicitações da fiscalização relacionadas à melhor execução do Contrato administrativo firmado entre as partes.
- 11.34. O preposto será mantido à custa da empresa, sem nenhum vínculo empregatício com este Ministério e sem acarretar custos adicionais ao Contrato.
- 11.35. Contratar profissional graduado na área de Nutrição e com registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN -1) para ser o responsável técnico do estabelecimento.
- 11.36. O responsável técnico deverá permanecer diariamente no estabelecimento, no mínimo, até o fim do período de distribuição do almoço, incluindo-se o período destinado às atividades de limpeza e higienização pós-distribuição, para supervisionar todas as etapas de preparo e distribuição das refeições e lanches, assim como os procedimentos de higienização do ambiente.
- 11.37. A elaboração do cardápio ficará a cargo do nutricionista do CESSIONÁRIO.
- 11.38. O nutricionista do CESSIONÁRIO deverá estabelecer rotinas e roteiros das atividades realizadas pelos empregados, assim como elaborar fichas técnicas de preparação ao longo da execução do Contrato.
- 11.39. Não será admitida, em hipótese alguma, a contratação de estagiários como responsáveis técnicos.
- 11.40. O CESSIONÁRIO deverá providenciar substituto, também graduado em Nutrição e com registro no CRN-1, para cobrir eventuais ausências, como no caso de férias, licenças por motivos de saúde e licença maternidade, por exemplo.
- 11.41. O CESSIONÁRIO não poderá, em hipótese alguma, dar início à execução dos serviços contratados sem ter um responsável técnico contratado.
- 11.42. Apresentar seus empregados com pontualidade, de acordo com os horários fixados pelo CEDENTE, para fins de execução dos serviços contratados.
- 11.43. Substituir, imediatamente, qualquer empregado cuja conduta seja considerada, pelo CEDENTE, inconveniente para o desempenho das atividades.
- 11.44. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo CEDENTE por meio do fiscal designado quanto aos serviços contratados, inclusive quanto à composição do cardápio.

- 11.45. Providenciar materiais, utensílios, equipamentos, mobiliários e produtos de boa qualidade e em quantidade suficiente ao desempenho dos serviços contratados sem interrupções, bem como arcar com os custos de aquisição e manutenção dos mesmos.
- 11.46. Prover seus funcionários com equipamento de proteção individual (EPI) adequado à execução do serviço objeto do contrato, bem como fazer com que estes sejam utilizados por seus empregados, sem exceções.
- 11.47. Recrutar em seu nome e sob sua inteira responsabilidade, os empregados necessários à perfeita execução dos serviços, cabendo-lhe todos os pagamentos, inclusive encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e fiscais previstos na legislação vigente e de quaisquer outros, em decorrência de sua condição de empregadora, sem qualquer solidariedade do CEDENTE.
- 11.48. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal relacionados aos serviços, originalmente ou vinculada por prevenção, conexão ou contingência.
- 11.49. Responsabilizar-se pelo pagamento das verbas rescisórias decorrentes das rescisões de contrato de trabalho da mão-de-obra aplicada durante a vigência dos serviços objeto deste Termo de Referência.
- 11.50. O enunciado supracitado se aplica, também, quando da rescisão contratual dos serviços objeto do presente instrumento.
- 11.51. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, para a contratação junto à Administração Pública, apresentando sempre que exigido os comprovantes de regularidade fiscal.
- 11.52. Relatar ao CEDENTE toda e qualquer irregularidade observada nos locais de execução dos serviços.
- 11.53. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas os seus empregados, em atividade nas dependências desta Administração, quando em serviço, por tudo quanto as leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem e pelas demais exigências legais para o exercício das atividades, bem como assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados, inclusive para atendimento em casos de emergência.
- 11.54. Responder por danos, avarias e desaparecimentos de bens materiais, causados ao CEDENTE ou a terceiros, por seus empregados ou prepostos, em atividades nas dependências desse órgão, desde que fique comprovada a responsabilidade, nos termos do Artigo 70, da Lei nº 8.666/93, ficando obrigada a promover o ressarcimento a preços atualizados, dentro do prazo estipulado pela Administração em cada caso, a partir da comprovação de sua responsabilidade. Caso não o faça dentro do prazo estipulado, o CEDENTE reserva-se ao direito de aplicar as sanções que julgar pertinentes.
- 11.55. Providenciar para que todos os seus empregados, em atividade no âmbito das dependências do CEDENTE, cumpram normas e regulamentos disciplinares desta Administração, bem como as determinações das autoridades competentes, não se permitindo confecção de nenhum tipo de alimento que não seja para atender a demanda do Restaurante ou Lanchonete, e/ou qualquer tipo de comércio, mantendo disciplina e boa conduta nos locais de execução dos serviços, promovendo a substituição, imediatamente, após a notificação, de todo e qualquer empregado considerado de conduta inconveniente.
- 11.56. Utilizar as instalações cedidas e os equipamentos cedidos por esta Administração, exclusivamente, no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda, manutenção e reparo, inclusive manutenção preventiva e corretiva dos maquinários, equipamentos, mobiliários e câmaras frigoríficas.
- 11.57. Declarar, expressamente, em termo próprio, o recebimento das instalações e dos equipamentos de propriedade do CEDENTE, cedidos e discriminados neste Termo de Referência.
- 11.58. As manutenções corretivas deverão ser realizadas, obrigatoriamente, por empresa especializada e autorizada e com comunicação por escrito aos responsáveis pela fiscalização.
- 11.59. A manutenção preventiva dos equipamentos deve ser realizada, impreterivelmente, a cada 6 (seis) meses, sempre por empresa especializada e autorizada e mediante comunicação prévia, por escrito, ao setor responsável pela gestão/fiscalização do Contrato.
- 11.60. Repor, com qualificação idêntica ou semelhante, o bem patrimonial desaparecido ou com prejuízo insanável, reparar as instalações danificadas, decorrentes do uso inadequado e/ou por falta de manutenção, que estejam sob sua guarda e responsabilidade, no prazo estabelecido pelo CEDENTE, sem prejuízo de outras penalidades.
- 11.61. O CEDENTE poderá determinar ao CESSIONÁRIO que realize a reposição dos bens e repare o que foi danificado, ou optar pela respectiva indenização, no prazo que for estabelecido, sem prejuízo de outras penalidades cabíveis.
- 11.62. Orientar seus empregados para que se comportem sempre de forma cordial com os demais e se apresentem dentro dos padrões de eficiência e higiene compatíveis com o local de prestação dos serviços.
- 11.63. Responsabilizar-se pelo treinamento e formação de todos os funcionários, necessários à perfeita execução dos serviços e atendimento à legislação sanitária vigente.
- 11.64. Responsabilizar-se pelo transporte de seu pessoal até as dependências do CEDENTE, e vice-versa, por meios próprios, em caso de paralisação dos transportes coletivos.
- 11.65. Não caucionar o contrato a título de garantia junto a terceiros e/ou utilizar para qualquer operação financeira, sob pena de rescisão contratual e outras penalidades aplicáveis.
- 11.66. Comunicar ao CEDENTE, por escrito e no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, quaisquer alterações no Contrato Social da empresa, anexando os documentos comprobatórios das modificações ou da consolidação.
- 11.67. Instruir seus empregados quanto à prevenção de acidentes e incêndios nas dependências do CEDENTE, cumprindo, por intermédio da Fiscalização, as orientações emanadas da Brigada de Incêndio contratada pelo CEDENTE.
- 11.68. Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto contratado.
- 11.69. Fornecer uniformes completos, e em quantidade suficiente, assim como os EPI, considerando as particularidades de cada função e antes do início da execução dos serviços e garantir que os mesmos serão mantidos constantemente limpos e de acordo com as boas práticas de manipulação, providenciando substituições sempre que necessário ou solicitado.
- 11.70. Manter profissionais nutricionistas nas dependências do restaurante e da lanchonete, em todos os dias durante todo o funcionamento do restaurante e lanchonete, conforme parâmetros quantitativos exigidos pela Resolução CFN Nº 380/2005 ou outra em vigor.
- 11.71. Manter o seu pessoal devida e completamente uniformizado (calçados antiderrapantes fechados, calças, camisas ou camisetas, aventais impermeáveis e proteção, toucas descartáveis para proteção dos cabelos e máscara respiratória descartável), equipados com os EPIs exigidos pela legislação e com higiene pessoal adequada (sem barba/bigode, unhas curtas, sem maquiagem e sem adereços).
- 11.72. Os uniformes dos funcionários responsáveis pela produção deverão ser brancos e estar sempre limpos, devendo ser trocados diariamente ou quando necessário.

- 11.73. Os uniformes dos funcionários responsáveis pela limpeza deverão ser de cor clara e, da mesma forma, lavados e trocados diariamente ou quando necessário.
- 11.74. Não será permitido o uso de bonés como proteção para cabelos.
- 11.75. Para todos os funcionários será exigido o uso de calçados fechados.
- 11.76. A carteira/atestado de saúde deverá ser emitida por profissionais competentes e contemplar exames clínicos e laboratoriais, conforme prevê a NR 7 e Portaria 24/1994(MTE), Portaria SVS/MS nº 326/1997 e RDC 275/2002 e RDC 216/2004 (ANVISA), Instrução Normativa DIVISA/SVS/DF Nº 4 de 15/12/2014 e/ou outras em vigor.
- 11.77. Não será permitido que funcionários trabalhem nas dependências do Restaurante e Lanchonete sem o atestado/carteira de saúde.
- 11.78. Manter pessoal capaz de atender às demandas do CEDENTE, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão.
- 11.79. Funcionários designados para a função de limpeza e higienização de áreas e utensílios não poderão participar de etapas de pré-preparo, preparo, distribuição.
- 11.80. Não será permitido o início da execução dos serviços contratados antes que todos os funcionários tenham recebido seus uniformes completos e EPI necessários ao desempenho de suas funções.
- 11.81. Fornecer todos os utensílios de cozinha, lanchonete e restaurante, tais como pratos, travessas, talheres, copos, guardanapos, toalhas de mesa, panelas e outros necessários ao perfeito funcionamento dos serviços, sem prejuízo dos materiais disponibilizados pelo CEDENTE, sendo vetado o uso de utensílios amassados ou quebrados, sem padronização e/ou confeccionados em madeira ou outros materiais porosos.
- 11.82. Disponibilizar termômetros em número suficiente e adequadamente calibrados para a realização do controle de temperatura.
- 11.83. Manter no local dos serviços número de funcionários adequado à perfeita execução do contrato, bem como ao menos 02 (duas) balanças (com impressão da pesagem, sendo vedado o uso de outro tipo) em funcionamento para pesagem exclusiva das refeições, visando garantir um atendimento rápido e eficiente, podendo o CESSIONÁRIO providenciar um efetivo maior, se julgar necessário.
- 11.84. Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do CEDENTE, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações e exigências formuladas, inclusive quanto à composição do cardápio.
- 11.85. Cumprir as normas regulamentares sobre Higiene, Medicina e Segurança do Trabalho e sobre manipulação de alimentos.
- 11.86. Observar rigorosamente a legislação sanitária emanada do Distrito Federal, além das emitidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.
- 11.87. Em caso de interdição das instalações ou paralisação temporária do serviço por sua conta e/ou em decorrência de auto de infração, o contrato de cessão poderá ser rescindido de pleno direito, adotando o Ministério da Agricultura, imediatamente, as demais providências cabíveis.
- 11.88. Facilitar a fiscalização procedida por órgãos competentes no cumprimento de normas e informar ao CEDENTE o resultado das inspeções.
- 11.89. Providenciar junto às autoridades competentes a obtenção de licença, autorização de funcionamento e alvará para o exercício de suas atividades comerciais.
- 11.90. Combater a presença de insetos e pragas urbanas.
- 11.91. Utilizar somente utensílios, mobiliários e equipamentos em material adequado e de fácil higienização, inclusive para repor os alimentos nas suas respectivas caixas gastronorms, tanto na cozinha quanto na área de reposição, assegurando que estejam em número suficiente para a realização dessas atividades.
- 11.92. Restituir os móveis e equipamentos cedidos por esta Administração até o final do último dia de prazo contratual, nas mesmas condições e quantidades em que foram entregues para uso, fazendo a reposição dos objetos perdidos ou danificados por outros da mesma marca e qualidade, deixando as instalações do restaurante e da lanchonete em perfeitas condições de funcionamento.
- 11.92.1. A estimativa e descrição dos móveis e equipamentos que serão cedidos constam do Anexo IV deste Termo de Referência, não constituindo obrigação de cessão total ou parcial se inexistirem quando da extinção do último contrato de cessão de uso celebrado pelo MAPA.
- 11.93. Realizar, até o último dia do prazo contratual, uma revisão geral dos painéis, câmaras frigoríficas, sistema de exaustão e demais equipamentos que foram cedidos para uso, procedendo a uma limpeza geral nas caixas de gorduras e nas tubulações de esgoto localizadas nas áreas dos serviços.
- 11.94. Manter em estoque quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento das condições do Contrato, de forma que, durante todo o horário de funcionamento da lanchonete e do restaurante, não falte nenhum dos itens do cardápio e/ou da tabela de produtos.
- 11.95. Zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando somente produtos de primeira qualidade no preparo dos alimentos.
- 11.96. Afixar, em local visível, a tabela contendo os preços das refeições e dos demais produtos oferecidos, devidamente aprovados pelo Órgão CEDENTE.
- 11.97. Informar ao fiscal do contrato, de forma detalhada, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados no curso da execução contratual, bem como qualquer alteração da rotina dos serviços.
- 11.98. Arcar com a despesa de uso do gás necessário ao funcionamento dos equipamentos da lanchonete e restaurante, ficando o abastecimento e controle do estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.
- 11.99. Não veicular publicidade acerca do contrato, salvo se houver prévia autorização do CEDENTE.
- 11.100. Somente realizar benfeitorias mediante autorização do CEDENTE, ficando incorporadas ao imóvel, sem que lhe assista o direito de retenção ou indenização sob qualquer título.
- 11.101. Não será permitida, em nenhuma hipótese, a execução de obras e/ou modificações na estrutura do edifício onde estão localizados o Restaurante ou nas instalações sem a prévia e expressa aprovação e autorização formal da Administração do Ministério da Agricultura.
- 11.102. Disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito, sem acréscimo no valor cobrado, por meio de, pelo menos, duas bandeiras de cartão e disponibilizar, para agilizar o processo de pagamento, no mínimo, 2 (duas) máquinas de cartão.
- 11.103. O Cessionário deverá receber tickets refeição fornecidos aos empregados das empresas contratadas e prestadoras de serviços ao Cedente.
- 11.104. Responsabilizar-se pelos danos causados aos consumidores dos alimentos quando comprovada a inobservância das condições previstas no Contrato.
- 11.105. Cópias dos laudos de análise microbiológica dos alimentos devem ser enviadas à equipe gestora do contrato.

- 11.106. Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados – POP’s. Estes documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária quando requeridos.
- 11.107. Os POP’s devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e/ ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo Responsável Técnico do estabelecimento e passar por análise pela equipe gestora do Contrato para eventuais alterações.
- 11.108. O Cessionário deve implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:
- Higienização das instalações, equipamentos e móveis;
 - Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
 - Higiene e saúde dos manipuladores;
 - Controle de temperatura e armazenamento de alimentos.
- 11.109. Os POP’s referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada; método de higienização; princípio ativo selecionado e sua concentração; tempo de contato com os agentes químicos e/ou físicos utilizados na operação de higienização; temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP’s devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.
- 11.110. Os POP’s relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso de adoção do controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.
- 11.111. Os POP’s relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e antisepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.
- 11.112. Os POP’s relativos ao controle de temperatura e armazenamento de alimentos devem ter controle de registro diário de temperatura de armazenamento de todos os alimentos mantidos nas câmaras frias, balcões refrigerados, balcões térmicos e estufa quente.
- 11.113. O Manual de Boas Práticas de Fabricação, próprio da Unidade, deverá estar de acordo com a norma técnica em vigor ditada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária(ANVISA).
- 11.114. Retirar de uso os pratos, travessas, copos, bandejas, toalhas de mesa e demais itens que estiverem lascados, trincados e/ou manchados ou considerados fora de condições de uso por este Ministério.
- 11.115. Higienizar com álcool etílico a 70% os pratos, talheres, bandejas e demais utensílios, assim como as bancadas e mesas, após a lavagem e/ou limpeza.
- 11.116. Cuidar para que seus fornecedores realizem as entregas necessárias até o horário estipulado pelo CEDENTE para descarga dentro das dependências do Ministério e, quando passar do horário combinado, sejam feitas na parte externa sem, contudo, interferir no funcionamento do Órgão e/ou comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos produtos.
- 11.117. Prestar, de imediato, todos os esclarecimentos solicitados pelo CEDENTE no que diz respeito ao cumprimento do objeto.
- 11.118. A empresa deve fornecer à gestão contratual relatório mensal de prestação de serviços, mantendo a equipe gestora informada quanto ao desempenho das atividades desenvolvidas no órgão, assim como todo e qualquer problema ocorrido durante a execução das mesmas.
- 11.119. Apresentar os variados tipos de pratos quentes, em balcão térmico à temperatura adequada prevista na legislação, e dispostos de modo que o cliente possa se servir conforme sua preferência.
- 11.120. Acondicionar todos os mantimentos: carnes, embutidos, leite e derivados, pães, frutas, verduras, legumes, cereais, farináceos, óleos, temperos e demais ingredientes em locais apropriados e de forma adequada.
- 11.121. Conservar, adequadamente, os estoques de produtos, gêneros alimentícios e materiais de consumo necessários à execução dos serviços.
- 11.122. Informar aos clientes do Restaurante, mediante cartazes ou outros meios similares afixados em locais visíveis e de fácil leitura, os valores calóricos e protéicos de cada componente das refeições, com as quantidades mínimas equivalentes, bem como especificar os componentes das preparações, principalmente os que contenham glúten, leite e derivados em sua composição.
- 11.123. Todos os itens programados no cardápio (inclusive bebidas e sobremesas) devem ser oferecidos até o último minuto do horário previsto para o atendimento, fazendo-se as reposições necessárias de modo a não alterar a composição inicial do mesmo. Caso isso não ocorra, o CESSIONÁRIO poderá ser penalizado.
- 11.124. Afixar, sobre a rampa e acima das cubas com o alimento preparado, placa de pequeno porte com a identificação do alimento servido.
- 11.125. Apresentar, sempre que solicitado pela Fiscalização, as notas fiscais de compra dos produtos e gêneros alimentícios, materiais ou equipamentos, utilizados pelo CESSIONÁRIO, para a prestação dos serviços.
- 11.126. Disponibilizar semanalmente aos clientes, cardápio apresentado em forma de tabela.
- 11.127. O CESSIONÁRIO deverá impedir a presença de animais domésticos dentro e nos arredores do estabelecimento.
- 11.128. **Acerca do quadro de pessoal, a CESSIONÁRIA deve atentar para:**
- manter profissionais nutricionistas nas dependências do restaurante e da lanchonete, em todos os dias durante todo o funcionamento do restaurante e lanchonete, conforme parâmetros Quantitativos exigidos pela Resolução CFN Nº 380/2005 ou outra em vigor;
 - manter o seu pessoal devida e completamente uniformizado (calçados antiderrapantes fechados, calças, camisas ou camisetas, aventais impermeáveis e proteção e toucas descartáveis para proteção dos cabelos), equipados com os EPIs exigidos pela legislação e com higiene pessoal adequada;
 - os uniformes dos funcionários responsáveis pela produção deverão ser brancos e lavados ou trocados diariamente;
 - os uniformes dos funcionários responsáveis pela limpeza deverão ser de cor clara diferente da branca e lavados ou trocados diariamente;
 - os uniformes dos funcionários responsáveis pelo atendimento ao público deverão ser de cor clara diferente da branco e da cor escolhida para o uniforme dos funcionários responsáveis pela limpeza e trocados ou lavados diariamente;
 - não será permitido o uso de bonés como proteção para cabelos, bem como o uso de calças jeans como uniforme;
 - será exigido que o uniforme seja vestido nas dependências do restaurante e lanchonete (vestiários);

- 11.128.8. para todos os funcionários será exigido o uso de calçados fechados que deverão ser calçados nas dependências do restaurante e lanchonete (vestiários);
- 11.128.9. permitir apenas a entrada de funcionários portadores de carteira/atestado de saúde atualizada e em qualquer área do restaurante e lanchonete do MAPA;
- 11.128.9.1. a carteira/atestado de saúde mencionada no item anterior deverá ser emitida por profissionais competentes e contemplar exames clínicos e laboratoriais, conforme prevê a NR 7 e Portaria 24/1994 (MTE), Portaria SVS/MS nº 326/1997 e RDC 275/2002 e RDC 216/2004 (ANVISA), Instrução Normativa DIVISA/SVS/DF Nº 4 de 15/12/2014 e/ou outras em vigor;
- 11.128.10. apresentar à FISCALIZAÇÃO, no início de suas atividades e sempre que solicitado, carteira/atestado de saúde, na forma legal, de todos os funcionários, sendo necessária a apresentação das respectivas carteiras/atestados sempre que houver a inclusão de novos funcionários;
- 11.128.11. não será permitido que funcionários trabalhem nas dependências do Restaurante e Lanchonete do MAPA sem o atestado/carteira de saúde;
- 11.128.12. manter pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão;
- 11.128.13. funcionários designados para a função de limpeza e higienização de áreas e utensílios não poderão participar de etapas de pré-preparo, preparo, distribuição, atendimento ao público, recebimento e armazenamento de alimentos; funcionários designados para a função de caixa ou qualquer outra que manipule cédulas e moedas não poderão participar de etapas de pré- preparo, preparo, distribuição, recebimento e armazenamento de alimentos;
- 11.128.14. acatar a sugestão da FISCALIZAÇÃO quando se constatar que o número de pessoas for insuficiente para o bom andamento dos serviços;
- 11.128.15. fornecer à FISCALIZAÇÃO, antes da assinatura do Contrato e quando da ocorrência de alteração no quadro de pessoal, relação nominal da equipe responsável pelos serviços, com a respectiva especialização.
- 11.129. **Acerca do acondicionamento e descarte de lixo e outros materiais, a CESSIONÁRIA deverá se atentar para:**
- 11.129.1. recolher, diariamente, seu lixo externo;
- 11.129.2. recolher, quantas vezes for necessário e no horário adequado, o lixo interno resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, cabendo à empresa a aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços, bem como de containers apropriados para acondicionamento de lixo;
- 11.129.3. separar o lixo orgânico do lixo seco, de acordo com a legislação federal e distrital e demais normatizações internas no MAPA;
- 11.129.4. providenciar lixeiras diferenciadas e/ou identificadas para lixo seco e orgânico em número e dimensionamento adequados em todas as áreas em que forem necessárias. Todas as lixeiras deverão possuir acionamento com pedal ou outro dispositivo similar;
- 11.129.5. providenciar containers para o acondicionamento dos lixos seco e orgânico;
- 11.129.6. responsabilizar-se pelo descarte de óleo proveniente de frituras em local apropriado ou a reciclagem do material, não sendo permitido o descarte pela tubulação de esgoto; e
- 11.129.7. adequar-se, se for o caso, às determinações do Decreto nº 37.568/2017 – GDF, que regulamenta a Lei Distrital nº 5.610/2016, e às determinações da IN nº 89/2016 do SLU, ou legislação em vigor, no que diz respeito ao cadastro como grande gerador de resíduos, se responsabilizando integralmente pelo gerenciamento ambientalmente adequado (manuseamento, armazenamento, coleta, transporte e destinação final) dos resíduos sólidos que produzam e pelos ônus dele decorrentes.
- 11.130. **Acerca do controle de qualidade, a CESSIONÁRIA deverá se atentar para:**
- 11.130.1. providenciar a conservação adequada das refeições, gêneros alimentícios, descartáveis e todos os materiais necessários às suas atividades;
- 11.130.2. para a produção e distribuição de alimentos deverão ser utilizados somente utensílios cujos materiais não sejam tóxicos (aço inox, polietileno ou outro recomendado pelos órgãos e agências reguladoras);
- 11.130.3. apenas será permitida a utilização de tábuas de polietileno para o corte de carnes e vegetais;
- 11.130.4. as tábuas para carne crua, cozida e de vegetais deverão ser separadas por cores distintas;
- 11.130.5. utilizar, para a desinfecção de vegetais e frutas, produto à base de hipoclorito de sódio, devidamente registrado nos órgãos competentes, devendo a CESSIONÁRIA apresentar documento contendo as especificações do produto selecionado para uso no início das atividades e sempre que houver alteração;
- 11.130.6. coletar diariamente amostra de todas as preparações servidas, em recipiente próprio e devidamente higienizado (descartável ou que permita esterilização) e conservá-las dentro das condições técnicas e período de tempo recomendados pela legislação vigente;
- 11.130.7. responder pelas despesas decorrentes de análises microbiológicas em amostras coletadas que forem movidas pela CEDENTE, quando o resultado apresentar qualquer irregularidade no produto analisado;
- 11.130.8. refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pela FISCALIZAÇÃO sem condições de consumo;
- 11.130.9. descartar ao final dos serviços os gêneros preparados e não vendidos expostos no balcão de distribuição do bufê, da chapa, salada montada, massa montada e lanchonete;
- 11.130.10. preparações prontas que não forem expostas e que serão utilizadas em cardápios futuros, deverão ser identificadas com etiqueta (ou similar) contendo as seguintes informações: nome da preparação; data de preparo; data de validade; data de uso e assinatura do(a) responsável técnico;
- 11.130.11. não permitir a presença de preparações prontas em nenhuma área do restaurante e lanchonete sem a devida identificação;
- 11.130.12. não permitir a presença de gêneros alimentícios, descartáveis e de limpeza com o prazo de validade vencido em nenhuma área do restaurante e lanchonete;
- 11.130.13. controlar a temperatura das preparações expostas no balcão de distribuição durante o almoço, de forma a atender aos parâmetros dispostos na legislação aplicável;
- 11.130.14. aferir a temperatura durante o almoço, em horários distintos, das preparações expostas no balcão de distribuição e manter registro dos resultados conforme especificação da legislação vigente;
- 11.131. Em até 3 (três) dias úteis após a data de vencimento, comprovar perante o Fiscal do Contrato o recolhimento da taxa mensal de ocupação e do rateio das despesas à Conta Única do Tesouro Nacional, em favor do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, cabendo ao Contratante disponibilizar ao Contratado, inclusive via e-mail, as guias ou documentos de recolhimento em até 5 (cinco) dias anteriores aos respectivos vencimentos.

12. **DA SUBCONTRATAÇÃO**

- 12.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

13. **ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

13.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

14. **CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

14.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts.67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.2. O representante da Contratante deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

14.3. A verificação da adequação da prestação do serviço será realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

14.4. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.5. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

14.6. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.7. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada, sobretudo quanto às obrigações e encargos sociais e trabalhistas, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.8. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

14.9. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará a pesquisa de opinião realizada (item 7.2.7.35).

14.9.1. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

14.10. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

14.11. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

14.12. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

14.13. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

14.14. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

14.15. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

14.16. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

14.17. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

14.18. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

15. **DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO**

15.1. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

15.2. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico, administrativo e setorial ou pela equipe de fiscalização.

15.3. Ao final de cada período mensal, o fiscal técnico deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório.

15.4. Será elaborado relatório circunstanciado, com registro, análise e conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, o qual será encaminhado ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

15.5. O recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, será realizado pelo gestor do contrato.

16. **DO RECOLHIMENTO MENSAL DA TAXA DE OCUPAÇÃO E DEMAIS ENCARGOS**

16.1. O valor mensal da taxa pelo uso da área objeto da cessão ora formalizada é de R\$ 1.296,27 (um mil duzentos e noventa e seis reais e vinte e sete centavos), preço estipulado pelo valor médio da pesquisa efetuada em cessões de área de outros órgãos públicos, em conformidade com o Mapa Comparativo de Preços (24351998).

16.2. A presente cessão de área visa proporcionar aos servidores e colaboradores do MAPA vantagens em relação aos preços cobrados por refeição em Brasília - DF, proporcionando condições ao cessionário de disponibilizar valores acessíveis aos usuários, não se tratando, dessa forma, de atividades visando lucro.

16.3. Além do pagamento do valor da indicada taxa, a CESSIONÁRIA participará, proporcionalmente, do rateio de uso de água e energia será no percentual de 1,99% do valor total da conta, proporcionalmente à área ocupada no Edifício Anexo.

16.4. Com base na média dos valores das faturas pagas nos últimos doze meses (julho/2021 a junho/2022), para fins de dimensionamento da proposta, estima-se que a CESSIONÁRIA arcará, a título de ressarcimento das despesas com água e energia elétrica aproximadamente o valor de R\$ 981,00 (novecentos e oitenta e um reais), este valor não considerou as despesas com serviços de vigilância.

16.5. **O gerenciamento ambientalmente adequado (coleta e destinação final) dos resíduos sólidos será cobrado no contrato vigente no qual o Ministério da Agricultura seja parte, devendo a cessionária arcar com o valor integral referente aos resíduos sólidos produzidos em suas dependências.**

16.5.1. A média dos valores pagos no ano de 2022 para a coleta e destinação final dos resíduos sólidos, compreendendo os meses de janeiro a julho ficou em R\$ 626,36 (seiscentos e vinte e seis reais e trinta e seis centavos).

17. REAJUSTE

17.1. Os preços são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

17.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) – Grupo Alimentação e Bebidas – Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

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

17.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, a Cessionária pagará à Cedente a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a Cessionária obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

17.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

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

17.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

17.9. No que diz respeito à taxa de ocupação, o valor da taxa será atualizado, a partir do decurso dos primeiros 12 (doze) meses de sua vigência, pela variação apurada do IPCA, no período considerado.

18. GARANTIA DA EXECUÇÃO

18.1. O adjudicatário prestará garantia de execução do contrato, nos moldes do art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, com validade durante a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, em valor correspondente a 1% (um por cento) do valor total do cardápio, tomando por base o quantitativo estimado informado no subitem 3.3.

18.2. No prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contados da assinatura do contrato, a contratada deverá apresentar comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária.

18.3. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

18.4. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.

18.5. O valor anual da contratação para efeito de aplicação do estabelecido no subitem 18.3 será calculado mediante a seguinte fórmula:

$$\text{Valor Estimado da Contratação} = PQ \times D \times 0,5kg \times 22 \text{ dias} \times 12 \text{ meses}$$

PQ = Preço da refeição/quilo contratado, referente ao valor cotado pela empresa;

D = Demanda Diária estimada de refeições do subitem 3.3 deste Termo de Referência relativos ao almoço;

0,5kg = Peso Médio da Refeição consumida por pessoa (estimado em 500g, com base em indicativos gerais de estudos de mercado levantados na internet); 22 dias = quantidade de dias úteis no mês;

12 meses = quantidade de meses no ano.

18.6. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 dias após o término da vigência contratual, conforme item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP nº 5/2017.

18.7. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

18.7.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

18.7.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

18.7.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

18.7.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.

18.8. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

18.9. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do Ministério da Agricultura, em conta específica, com correção monetária.

18.10. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.

18.11. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

18.12. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

- 18.13. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.
- 18.14. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 18.15. Será considerada extinta a garantia:
- 18.15.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;
- 18.15.2. no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.
- 18.16. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.
- 18.17. A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Termo de Referência e no Contrato.

19. **DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

- 19.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:
- 19.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 19.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 19.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 19.1.4. comportar-se de modo inidôneo; ou
- 19.1.5. cometer fraude fiscal.
- 19.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
- 19.2.1. **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
- 19.2.2. **Multa de:**
- 19.2.2.1. 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor total do cardápio do contrato em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
- 19.2.2.2. 5% (cinco por cento) sobre o valor total do cardápio, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
- 19.2.2.3. 15% (quinze por cento) sobre o valor total do cardápio, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
- 19.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2** abaixo; e
- 19.2.2.5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;
- 19.2.2.6. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- 19.2.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 19.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos:
- 19.2.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 19.1 deste Termo de Referência.
- 19.2.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 19.3. As sanções previstas poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 19.4. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

| GRAU | CORRESPONDÊNCIA % do valor anual do contrato |
|-------------|---|
| 1 | 0,2% |
| 2 | 0,4% |
| 3 | 0,8% |
| 4 | 1,6% |
| 5 | 3,2% |

Tabela 2

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
|--|--|--|--|

| Item | Descrição | Grau | Incidência |
|---|---|------|-------------------------|
| 1 | Atrasar, suspender ou interromper a execução contratual, salvo motivo de força maior, caso fortuito ou justificativa aceita pela Administração. | 4 | Por dia |
| 2 | Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais. | 3 | Por ocorrência |
| 3 | Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente. | 3 | Por dia |
| 4 | Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços. | 2 | Por ocorrência |
| 5 | Utilizar as dependências do MAPA para fins diversos do objeto Contrato de Cessão. | 4 | Por ocorrência |
| 6 | Servir bebida alcoólica nas dependências do MAPA. | 4 | Por ocorrência |
| 7 | Servir alimento contaminado ou deteriorado. | 6 | Por ocorrência |
| 8 | Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços. | 2 | Por empregado e por dia |
| 9 | Armazenar inadequadamente gêneros alimentícios <i>in natura</i> , pré-preparados ou preparados (refrigerados e à temperatura ambiente), descartáveis e de limpeza, em qualquer área do restaurante e da lanchonete. | 6 | Por ocorrência |
| Para os itens a seguir, deixar de: | | | |
| 10 | Manter nutricionista nas dependências do MAPA. | 2 | Por dia |
| 11 | Providenciar a organização, limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação da FISCALIZAÇÃO e no prazo que foi fixado. | 3 | Por ocorrência |
| 12 | Manter empregado qualificado para responder perante o MAPA. | 1 | Por ocorrência |
| 13 | Coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por dia. | 3 | Por dia |
| 14 | Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições. | 1 | Por empregado e por dia |
| 15 | Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo. | 3 | Por dia |
| 16 | Remover da área de armazenamento sob refrigeração e/ou temperatura ambiente os alimentos preparados e não servidos sem identificação completa. | 2 | Por dia |
| 17 | Manter lista de preços em lugar visível. | 1 | Por dia |
| 18 | Prestar a manutenção aos equipamentos no prazo definido em contrato ou concedido pela FISCALIZAÇÃO, contado da detecção do defeito, ou comunicar à FISCALIZAÇÃO do contrato as razões de impossibilitarão a realização do reparo no prazo estipulado. | 1 | Por item e por dia |
| 19 | Manter documentação legal. | 1 | Por ocorrência |
| 20 | Remover o lixo. | 4 | Por dia |
| 21 | Deixar de recolher os valores da taxa mensal de ocupação, água e energia elétrica. | 1 | Por item e por dia |
| 22 | Cumprir horário de funcionamento das unidades, determinado pela FISCALIZAÇÃO. | 4 | Por ocorrência |
| 23 | Cumprir determinação formal ou instrução complementar da FISCALIZAÇÃO. | 2 | Por dia |
| 24 | Cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização da FISCALIZAÇÃO. | 2 | Por ocorrência |
| 25 | Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do setor de fiscalização. | 2 | Por ocorrência |

| | | | |
|---|---|---|-------------------------|
| 26 | Manter o Emissor de Cupom Fiscal e emitir o cupom fiscal para toda e qualquer venda realizada, independentemente de solicitação do usuário. | 2 | Por dia |
| 27 | Cumprir quaisquer dos itens do contrato e seus anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela FISCALIZAÇÃO. | 2 | Por ocorrência |
| Para os itens a seguir, permitir : | | | |
| 28 | Presença de empregado sem EPIs exigidos pela legislação, sem uniforme ou com uniforme incompleto, descalço ou com calçados inapropriados, com barba e/ou bigode, boné, esmalte, base para unhas ou maquiagem. | 1 | Por empregado e por dia |
| 29 | A presença de empregado sem carteira de saúde ou com carteira desatualizada. | 1 | Por empregado e por dia |

- 19.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
- 19.5.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 19.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 19.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 19.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 19.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- 19.7.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 19.8. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 19.9. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.
- 19.10. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 19.11. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 19.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 19.13. O valor total do cardápio mencionado nos subitens 19.2.2.1., 19.2.2.2. e 19.2.2.3. supra terá por base o quantitativo estimado informado no subitem 3.3. deste Termo de Referência.
- 20. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.**
- 20.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
- 20.2. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
- 20.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:
- 20.3.1. **Licença de funcionamento** expedida pelo órgão competente da vigilância sanitária;
- 20.3.2. Comprovação de experiência mínima de 2 (dois) anos na prestação de serviços de restaurante e lanchonete, ininterruptos ou não, até a data da sessão pública de abertura do Pregão, com volume de produção mínimo de 120 (cento e vinte) refeições/dia, conforme objeto licitado;
- 20.3.2.1. Os períodos concomitantes serão computados uma única vez.
- 20.3.2.2. Para comprovação de tempo de experiência, poderão ser aceitos atestados ou declarações de capacidade técnica expedidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, cópias de contratos, registros em órgãos oficiais, ou outros documentos idôneos.
- 20.3.3. Declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação dos serviços.
- 20.4. O preço global será o critério adotado para classificação e julgamento das propostas no sistema Comprasnet.
- 21. CRITÉRIO DE JULGAMENTO**
- 21.1. A aquisição objeto deste Termo de Referência deverá ser realizada na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO do tipo MENOR PREÇO GLOBAL, em observância ao preconizado na Lei nº 10.520/02 e no Decreto nº 10.024/19.
- 21.2. Os preços de venda aos usuários serão os fixados na Cláusula Vigésima Terceira deste Termo de Referência e não constituirão objeto de julgamento.
- 22. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.**
- 22.1. Em atendimento às diretrizes da IN/73/2020 para aferir os valores máximos de cada item foi realizada pesquisa de preços junto ao Painel de Preços e contratações similares, conforme se verifica no documento SEI (23460758)
- 22.2. Para cada item foram considerados aqueles valores que se mostraram homogêneos, motivo pelo qual foi adotada como metodologia de cálculo a média aritmética.

22.3. Na intenção de equilibrar os preços da proposta aos valores de cada item contratado foram colocados pesos conforme a demanda, os quais deverão ser multiplicados pelo preço unitário para compor o valor de cada item e que, somados, totalizam, o valor total global.

22.4. Considerando que não é possível averiguar com exatidão a proporção, separadamente, de almoço e sobremesa, foi separado de forma a manter o valor maior ao item "Almoço" e os outros itens, de forma equilibrada. Assim, os pesos foram definidos da seguintes forma, considerando as respectivas quantidades médias diárias estimadas no subitem 3.3:

| Item | Quantidade média diária | Pesos (proporção arredondada) |
|---------------|-------------------------|-------------------------------|
| Café Colonial | 200 | 1,5 |
| Almoço | 750 | 5,0 |
| Sobremesa | | 1,0 |
| Lanches | 200 | 2,5 |
| TOTAL | | 10,0 |

22.5. Nesse contexto, elenca-se abaixo a tabela com os valores máximos após o refinamento da pesquisa de preços, com os pesos por item, que devem entrar no cálculo da composição do preço global da proposta.

| RESTAURANTE | | | | |
|--------------------|---|-----------------------|-------|---------------|
| Unidade de Medida | ITEM/ESPECIFICAÇÃO | Valor Máximo Unitário | Pesos | Valor x Pesos |
| Kg | Serviço de fornecimento de refeição | R\$ 36,04 | 5,0 | R\$ 180,22 |
| Kg | Serviço de fornecimento de café colonial | R\$ 27,45 | 1,5 | R\$ 41,18 |
| Kg | Serviços de fornecimento de sobremesa | R\$ 21,65 | 1,0 | R\$ 21,65 |
| LANCHONETE | | | | |
| Unidade de Medida | ITEM/ESPECIFICAÇÃO | Valor Máximo Unitário | Pesos | Valor x Pesos |
| Unidade | Sanduíches naturais composições variadas | R\$ 5,46 | 2,5 | R\$ 191,90 |
| Unidade | Queijo quente | R\$ 4,62 | | |
| Unidade | Misto (queijo muçarela e presunto) | R\$ 4,98 | | |
| Unidade | Misto (peito de peru e queijo branco) | R\$ 3,78 | | |
| Unidade | Pão integral/ branco com manteiga | R\$ 1,80 | | |
| Unidade | Torrada | R\$ 4,40 | | |
| Unidade | Pão com ovo | R\$ 3,21 | | |
| Unidade | Salgados no mínimo 5 tipos entre assados e fritos | R\$ 3,11 | | |
| Unidade | Pão de queijo | R\$ 2,72 | | |
| Unidade | Bolo em fatia | R\$ 2,82 | | |
| Unidade | Leite puro (copo 300 ml) | R\$ 2,45 | | |
| Unidade | Achocolatado (copo 300 ml) | R\$ 3,56 | | |
| Unidade | Sucos naturais/poupas (copo 300ml) | R\$ 3,79 | | |
| Unidade | Água mineral sem gás 500 ml | R\$ 2,23 | | |
| Unidade | Água mineral com gás 500 ml | R\$ 2,03 | | |

| | | | |
|---|-------------------------------------|----------|-------------------|
| Unidade | Café expresso (50 ml) | R\$ 2,53 | |
| Unidade | Refrigerante lata (310 ml) | R\$ 4,45 | |
| Unidade | Refrigerante 2 litros | R\$ 8,44 | |
| Unidade | Vitaminas simples/composta (300 ml) | R\$ 4,21 | |
| Unidade | Hambúrguer (com ou sem salada) | R\$ 6,17 | |
| Valor total dos itens da lanchonete R\$ 76,76 | | | |
| TOTAL GERAL | | | R\$ 434,94 |

23. DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIO E COOPERATIVAS

23.1. O objeto licitado não envolve questão de alta complexidade técnica. Trata-se de contrato de prestação de serviços comuns continuados sem dedicação exclusiva de mão de obra e as empresas no mercado têm, sozinhas, condições de realizar o objeto da licitação. Por conseguinte, entendemos que não há a necessidade de admitir a presença de consórcio na licitação.

24. DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

24.1. O Guia Nacional de Licitações Sustentáveis, edição de abril de 2020, elaborado pelo Núcleo Especializado Sustentabilidade, Licitações e Contratos da Advocacia-Geral da União que traz orientações gerais e específicas acerca das licitações sustentáveis, desde a avaliação da necessidade de contratação, passando pelo planejamento da contratação pública com a inclusão de critérios, práticas e diretrizes de sustentabilidade, para se chegar a promoção do desenvolvimento sustentável através da contratação pública.

24.2. A página 177 desse guia trata dos critérios de sustentabilidade que devem conter nas contratações de serviços de alimentação. A principal determinação do Guia Nacional diz respeito ao Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação estabelecido por meio da Resolução RDC ANVISA n. 216/04.

24.3. De forma genérica, em atendimento ao Decreto nº 7.746, de 5 de Junho de 2012 e à Instrução Normativa STLI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, que versam sobre a promoção de contratações sustentáveis na Administração Pública e os critérios de sustentabilidade na contratação de serviços, respectivamente, a empresa contratada deverá cumprir as seguintes obrigações:

24.3.1. Evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

24.3.2. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

24.3.3. Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

24.3.4. Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;

24.3.5. Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

24.3.6. Prever a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.

24.3.7. Orientar os empregados da CONTRATADA a realizar a separação consciente do lixo, para reciclagem;

24.3.8. Seguir as normas técnicas de saúde, higiene e de segurança do trabalho, de acordo com as normas do MTE.

25. DISPOSIÇÕES FINAIS

25.1. O Ministério poderá, a seu critério, determinar à CESSIONÁRIA que proceda a reposição dos bens e repare as instalações danificadas, ou optar pela indenização dos mesmos, devendo ser atendido no prazo que estabelecer, sem prejuízo das demais penalidades previstas.

25.2. Fica reservado ao Ministério o direito de determinar a realização de vistorias nos bens e instalações objeto da presente Cessão, sempre que entender conveniente, desde que não interfira no funcionamento do restaurante e da lanchonete.

25.3. O Ministério, a qualquer tempo, por intermédio do Fiscal do termo de cessão, poderá solicitar a indicação e comprovação da procedência dos alimentos.

25.4. A CESSIONÁRIA constituir-se-á fiel depositária dos bens do Ministério, se colocados à sua disposição, mediante a assinatura de termo próprio.

25.5. É expressamente proibida, durante a execução dos serviços, a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal do Ministério.

25.6. É expressamente proibida a veiculação de publicidade acerca dos serviços a que se refere este Termo de Referência, salvo se houver prévia autorização por escrito da Fiscalização do termo de cessão.

TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO I

CARDÁPIOS MÍNIMOS

1. Lanchonete balcão:

1.1. Salgados:

1.1.1. Coxinha de frango com e sem catupiri;

1.1.2. Croissant de queijo, de presunto e queijo, de frango com catupiri e de queijo com goiabada;

1.1.3. Empada de frango e de palmito;

1.1.4. Enroladinho assado de salsicha, de presunto, de queijo e de presunto e queijo;

- 1.1.5. Esfirra de carne, de frango e de ricota com cenoura;
- 1.1.6. Folhado de queijo, de presunto e queijo, de frango com catupiri e de queijo com goiabada;
- 1.1.7. Pão de batata recheado;
- 1.1.8. Pão de queijo;
- 1.1.9. Pão pizza;
- 1.1.10. Pastel assado de carne, de frango, de ricota com cenoura e napolitano (queijo, presunto, molho de tomate e orégano)
- 1.1.11. Pizza;
- 1.1.12. Quibe;
- 1.1.13. Risole de carne, de frango e de milho com queijo;
- 1.1.14. O peso mínimo da unidade de cada salgado será de 120g.
- 1.1.15. A cessionária deverá servir pão de queijo diariamente e garantir variedade diária de pelo menos 10 (dez) tipos de salgados.

1.2. Sanduíches:

- 1.2.1. Sanduíche 1: Misto quente, presunto quente ou queijo quente;
- 1.2.2. Sanduíche 2: bauru (pão de forma, queijo muçarela, presunto e tomate),
- 1.2.3. Hambúrguer simples: pão de hambúrguer e hambúrguer de carne bovina ou de frango na chapa (peso do hambúrguer: 60g);
- 1.2.4. Hambúrguer 2: hambúrguer simples acrescido de 1 destes ingredientes – salada (alface e tomate), ovo frito, bacon, muçarela e presunto;
- 1.2.5. Hambúrguer 3: hambúrguer simples acrescido de 2 destes ingredientes – salada (alface e tomate), ovo frito, bacon, muçarela e presunto;
- 1.2.6. Hambúrguer 4: hambúrguer simples acrescido de 3 destes ingredientes – salada (alface e tomate), ovo frito, bacon, muçarela e presunto;
- 1.2.7. Hambúrguer 5: hambúrguer simples acrescido de 4 destes ingredientes – salada (alface e tomate), ovo frito, bacon, muçarela e presunto;
- 1.2.8. Hambúrguer 6: hambúrguer simples acrescido de todos estes ingredientes – salada (alface e tomate), ovo frito, bacon, muçarela e presunto.
- 1.2.9. Sanduíches do tipo natural com porção de no mínimo 200g:
 - 1.2.9.1. Sanduíche de pão integral composto com uma combinação de, pelo menos, 2 (dois) dos seguintes recheios:
 - 1.2.9.1.1. Atum prensado em óleo ou água;
 - 1.2.9.1.2. Creme de azeitona;
 - 1.2.9.1.3. Geléia de ameixa;
 - 1.2.9.1.4. Muçarela;
 - 1.2.9.1.5. Ovo cozido;
 - 1.2.9.1.6. Peito de frango desfiado;
 - 1.2.9.1.7. Presunto de peru defumado;
 - 1.2.9.1.8. Ricota;
 - 1.2.9.1.9. Salada (alface e tomate picados)
 - 1.2.9.2. A cessionária deverá disponibilizar, no mínimo, 5 (cinco) composições diferentes de sanduíches por dia.

1.3. Salada de frutas, em copo de 200ml.

1.4. Bebidas:

- 1.4.1. Água mineral – garrafa 500ml;
- 1.4.2. Café – xícara de 50 e 100ml;
- 1.4.3. Chocolate quente (leite integral ou desnatado adicionado de achocolatado em pó) – xícara de 200ml e copo de 300ml;
- 1.4.4. Leite quente (integral e desnatado) – xícara de 200ml e copo de 300ml;
- 1.4.5. Cappuccino com e sem açúcar – xícara de 200ml;
- 1.4.6. Refrigerantes normais e dietéticos – lata e garrafa (600ml e 2litros);
- 1.4.7. Sucos e vitaminas, todos sem açúcar, vendidos em copos de 300ml e 500ml:
 - 1.4.7.1. Suco tipo 1: fruta in natura – abacaxi, goiaba, laranja, limão, mamão, maracujá ou melancia;

- 1.4.7.2. Suco tipo 2: frutas in natura não incluídas no item 1.4.7.1 ou frutas e hortaliças (ex: couve, beterraba e cenoura);
- 1.4.7.3. Suco tipo 3: polpa de fruta;
- 1.4.7.4. Suco misto: 2 frutas ou 1 fruta e 1 ou mais polpas de frutas e/ou hortaliças;
- 1.4.7.5. Vitaminas simples: leite (integral ou desnatado) e fruta ou polpa de fruta, com acréscimo ou não de açúcar ou adoçante dietético.
- 1.4.8. Vitaminas especiais (com receita determinada) vendidas em copo de 400ml:
 - 1.4.8.1. Vitamina especial 1: mamão, banana, abacaxi, goiaba, maçã, neston, canela, amendoim e mel;
 - 1.4.8.2. Vitamina especial 2: mamão, banana, abacaxi, goiaba, maçã, xarope de guaraná, canela e mel;
 - 1.4.8.3. Vitamina especial 3: Leite, mamão, banana, abacaxi, farinha láctea, achocolatado em pó e canela;
 - 1.4.8.4. Vitamina especial 4: mamão, banana, abacaxi e suco de uva;
 - 1.4.8.5. Vitamina especial 5: mamão, banana, abacaxi e suco de laranja;
 - 1.4.8.6. Vitamina especial 6: mamão, cenoura, beterraba e suco de laranja;
 - 1.4.8.7. Vitamina especial 7: abacaxi, limão, suco de uva e mel;
 - 1.4.8.8. Vitamina especial 8: leite, mamão, abacaxi, banana, neston, aveia, farinha láctea, amendoim, achocolatado em pó e canela;
 - 1.4.8.9. Vitamina especial 9: leite, mamão, abacaxi, banana, neston, aveia, farinha láctea, beterraba e amendoim;
 - 1.4.8.10. Vitamina especial 10: leite, laranja, mamão, banana, abacaxi, maçã, beterraba, neston e farinha láctea;
 - 1.4.8.11. Vitamina especial 11: leite, gérmen de trigo, banana, levedo de cerveja, neston e mel;
 - 1.4.8.12. Vitamina especial 12: leite, maçã, abacaxi, banana, leite condensado e creme de leite.

1.5. Itens **não cobrados**, servidos como cortesia:

- 1.5.1. Açúcar em saches;
- 1.5.2. Adoçante dietético em gotas e saches;
- 1.5.3. Canudos embalados individualmente;
- 1.5.4. Catchup, mostarda, maionese e pimenta, todos em saches;
- 1.5.5. Copos, pratos e talheres descartáveis;
- 1.5.6. Guardanapos de papel não reciclado e não sedoso (24 x 23,5cm);
- 1.5.7. Palitos embalados individualmente.

2. **Salateria:**

2.1. Itens para composição da salada padrão e da salada extra:

- 2.1.1. Proteínas – porção de no mínimo 50g:
 - 2.1.1.1. Atum em conserva;
 - 2.1.1.2. Ovo de codorna cozido e picado;
 - 2.1.1.3. Peito de frango desfiado;
 - 2.1.1.4. Peito de peru defumado;
 - 2.1.1.5. Presunto cozido sem capa de gordura;
 - 2.1.1.6. Salpicão de frango.
- 2.1.2. Queijos – porção de no mínimo 50g:
 - 2.1.2.1. Minas frescal;
 - 2.1.2.2. Muçarela;
 - 2.1.2.3. Parmesão ralado grosseiramente;
 - 2.1.2.4. Prato;
 - 2.1.2.5. Ricota;
 - 2.1.2.6. Tofu.

2.1.3. Vegetais – porção de no mínimo 10g para os folhosos e de 40g para os demais:

2.1.3.1. Abobrinha temperada;

2.1.3.2. Agrião;

2.1.3.3. Aipo;

2.1.3.4. Alface americana;

2.1.3.5. Alface roxa;

2.1.3.6. Azeitona verde;

2.1.3.7. Berinjela temperada;

2.1.3.8. Beterraba;

2.1.3.9. Brócolis;

2.1.3.10. Broto de alfafa ;

2.1.3.11. Broto de feijão;

2.1.3.12. Cebola;

2.1.3.13. Cenoura;

2.1.3.14. Couve-flor;

2.1.3.15. Ervilha fresca;

2.1.3.16. Espinafre;

2.1.3.17. Milho verde enlatado;

2.1.3.18. Pepino;

2.1.3.19. Repolho;

2.1.3.20. Rúcula;

2.1.3.21. Tomate caqui;

2.1.3.22. Tomate cereja;

2.1.3.23. Tomate salada.

2.1.3.24. Deverá haver, diariamente, 1 (um) tipo de alface e 1 (um) outro tipo de vegetal folhoso cru.

2.1.4. Frutas – porção de no mínimo 30g:

2.1.4.1. Abacaxi;

2.1.4.2. Laranja;

2.1.4.3. Maçã;

2.1.4.4. Manga;

2.1.4.5. Melão;

2.1.4.6. Uva;

2.1.4.7. Uvas passas.

2.1.5. Outros – porção de no mínimo 50g para macarrão e de 30g para os demais:

2.1.5.1. Batata palha;

2.1.5.2. Croutons;

2.1.5.3. Macarrão gravatinha;

2.1.5.4. Macarrão parafuso;

2.1.5.5. Macarrão penne.

2.1.6. Molhos – porção de no mínimo 30g:

2.1.6.1. Alho (creme de leite light, azeite, alho e tempero com ervas);

- 2.1.6.2. French;
- 2.1.6.3. Gorgonzola (creme de leite light, queijo gorgonzola e temperos);
- 2.1.6.4. Iogurte com hortelã (iogurte, hortelã e temperos);
- 2.1.6.5. Italiano (limão, azeite, orégano, vinho, temperos);
- 2.1.6.6. Mostarda (creme de leite light, mostarda e temperos);
- 2.1.6.7. Mostarda com mel (mostarda, mel, azeite, molho inglês, temperos);
- 2.1.6.8. Parmesão (creme de leite light, parmesão, temperos);
- 2.1.6.9. Rosê (maionese light, catchup, temperos);
- 2.1.6.10. Tomate (tomate, azeite, molho, inglês, vinho, temperos).

2.2. Itens extras comercializados em porção de no mínimo 30g:

- 2.2.1.1. Alcaparras;
- 2.2.1.2. Castanha do Brasil;
- 2.2.1.3. Champignon;
- 2.2.1.4. Kani kama;
- 2.2.1.5. Muçarela de búfala;
- 2.2.1.6. Nozes;
- 2.2.1.7. Palmito;
- 2.2.1.8. Tomate seco.

2.3. Todos os itens elencados no cardápio mínimo do serviço de salateria deverão ser disponibilizados ao longo da semana.

3. Serviço de Café Colonial:

3.1. Café colonial vendido por peso, de acordo com o valor estabelecido para o quilo da lanchonete auto-serviço:

- 3.1.1. Bolo: no mínimo 2 (tipos) tipos por dia;
- 3.1.2. Crepes e ou tapiocas com os seguintes recheios:
 - 3.1.2.1. Banana, queijo muçarela, frango desfiado, tomate seco, presunto de peru, doce de leite, atum, ovos mexidos e queijo branco light: no mínimo 2 (dois) tipos por dia.
 - 3.1.2.2. Os crepes serão obrigatórios somente no período da tarde (16h às 18h30).
- 3.1.3. Cachorro quente, com no mínimo os seguintes acompanhamentos:
 - 3.1.3.1. Batata palha;
 - 3.1.3.2. Ervilha;
 - 3.1.3.3. Milho verde;
 - 3.1.3.4. Molho de tomate;
 - 3.1.3.5. Pão careca.
 - 3.1.3.6. O cachorro quente será obrigatório somente no período da tarde (16h às 18h30).
- 3.1.4. Pães doces: no mínimo 3 (três) tipos ou sabores;
- 3.1.5. Pães salgados: no mínimo 1 (um) tipo com farinha de trigo refinada, 1 (um) tipo com farinha integral e 1 (um) tipo integral com frutas ;
- 3.1.6. Pão tipo croissant recheado: no mínimo 1 (um) tipo por dia;
- 3.1.7. Pão de queijo tamanho coquetel;
- 3.1.8. Salgados em tamanho coquetel, conforme variedades descritas no item 1.3 deste anexo: no mínimo 5 (cinco) tipos por dia;
- 3.1.9. Torta salgada ou salpicão: no mínimo 1 (um) tipo por dia;
- 3.1.10. Peito de chester ou de peru defumados: no mínimo 1 (um) tipo por dia;
- 3.1.11. Presunto sem redução de gorduras: no mínimo 1 (um) tipo por dia;
 - 3.1.11.1. A utilização de apresuntados ou mortadela não exime a cessionária da obrigação de servir frios do tipo presunto.
- 3.1.12. Queijos: no mínimo prato, muçarela, ricota e minas frescal;

3.1.13. Vegetais crus para saladas: no mínimo alface, tomate e cenoura ralada;

3.1.14. Geléias de frutas: no mínimo 2 (dois) sabores por dia;

3.1.15. Manteiga de 1ª qualidade com e sem sal;

3.1.16. Margarina livre de gordura trans com e sem sal;

3.1.17. Requeijão cremoso light;

3.2. Buffet de frutas, vendido por peso e exposto em balcão refrigerado:

3.2.1. No mínimo 6 (seis) tipos de frutas descascadas e cortadas em fatias ou em unidades;

3.2.2. Aveia em flocos;

3.2.3. Creme de leite light;

3.2.4. Granola (com castanha do Brasil e castanha de caju em sua composição);

3.2.5. Mel.

3.3. Bebidas:

3.3.1. Água mineral – garrafa 500ml;

3.3.2. Café – xícara de 50 e 100ml;

3.3.3. Chocolate quente (leite integral ou desnatado adicionado de achocolatado em pó) – xícara de 200ml e copo de 300ml;

3.3.4. Leite quente (integral e desnatado) – xícara de 200ml e copo de 300ml;

3.3.5. Cappuccino com e sem açúcar – xícara de 200ml;

3.3.6. Chás industrializados – xícara de 200ml;

3.3.7. Iogurte natural diversos sabores – copo de 200ml;

3.3.8. Refrigerantes normais e dietéticos – lata e garrafa (600ml e 2 litros);

3.3.9. Vitaminas simples, vendidas em copos de 300ml e 500ml:

3.3.9.1. 1 (um) tipo com açúcar, preparada com leite integral e, pelo menos, 1 (um) tipo de fruta;

3.3.9.2. 1 (um) tipo com adoçante dietético, preparada com leite desnatado e, pelo menos, 1 (um) tipo de fruta.

3.3.9.3. Identificar nominalmente os sabores das vitaminas, bem como qual a jarra preparada com leite desnatado e adoçante.

3.3.9.4. Manter as jarras de vitamina abastecidas obrigatoriamente entre 16h e 17h30, facultando-se à empresa, conforme demanda, oferecer esta opção no turno da manhã entre

8h e 9h.

3.3.10. Sucos, todos sem açúcar, vendidos em copo de 300ml e 500ml:

3.3.10.1. Suco tipo 1: fruta in natura – abacaxi, goiaba, laranja, limão, mamão, maracujá ou melancia;

3.3.10.2. Suco tipo 2: frutas in natura não incluídas no item 3.3.10.1 ou frutas e hortaliças (ex: couve, beterraba e cenoura);

3.3.10.3. Suco tipo 3: polpa de fruta;

3.3.10.4. Suco misto: 2 frutas ou 1 fruta e 1 ou mais polpas de frutas e/ou hortaliças.

3.3.11. Refrescos vendidos em copos de 300ml e 500ml, servidos diariamente em refresqueiras elétricas:

3.3.11.1. 1 (um) sabor de refresco adoçado;

3.3.11.2. 1 (um) sabor de refresco sem acréscimo de açúcar;

3.3.11.3. A água empregada no preparo do refresco deverá ser filtrada ou potável de mesa;

3.3.11.4. É vedado o preparo de refresco com essências em pó;

3.3.11.5. Os sabores dos refrescos deverão ser alternados diariamente.

3.4. Salada de frutas, em copo de 200ml.

3.5. Itens não cobrados, servidos como cortesia:

3.5.1. Açúcar em sachês;

- 3.5.2. Adoçante dietético em gotas e sachês;
- 3.5.3. Água quente em garrafa térmica para preparo dos chás;
- 3.5.4. Canudos embalados individualmente;
- 3.5.5. Catchup, mostarda, maionese e pimenta, todos em sachês;
- 3.5.6. Copos, pratos e talheres descartáveis;
- 3.5.8. Guardanapos de papel não reciclado e não sedoso (dimensões: 24cm x 23,5cm) acondicionados em recipiente apropriado;
- 3.5.9. Palitos embalados individualmente.

4. Restaurante auto-serviço:

4.1. Itens comercializados por meio do preço do quilo da refeição:

4.1.1. No mínimo 5 (cinco) variedades de carnes (pratos principais): 3(três) servidas nas cubas, preparadas no interior da cozinha, e 2 (duas) preparadas continuamente na chapa,

dentro do restaurante, usando pelo menos uma opção de carne de ave e uma opção de carne bovina, todas em forma de bife;

4.1.2. Em pelo menos três dias da semana, exceto às sextas-feiras, 1 (uma) opção de peixe em cortes de filé ou posta, durante todo o horário de funcionamento do almoço;

4.1.2.1. Opções de peixe: robalo, pescada amarela, surubim, badejo (abadejo) ou salmão;

4.1.2.2. O salmão deve ser servido obrigatoriamente pelo menos uma vez por semana.

4.1.3. Em pelo menos um dia da semana, exceto às sextas-feiras, 1 (uma) preparação elaborada com bacalhau ou camarão (tamanho médio), variando semanalmente;

4.1.3.1. Em um dia da semana, excetuadas as sextas-feiras, a Cessionária deverá oferecer uma preparação elaborada com Filé Mignon (ao molho madeira, chateaubriand, parmegiana, estrogonofe, medalhão);

4.1.4. Feijoada completa, às sextas-feiras, apresentada em panelas de ferro ou barro aquecidas com acendedores sob estas.

4.1.4.1. Modo de servir a feijoada:

4.1.4.1.1. 1 panela com o feijão;

4.1.4.1.2. 1 panela com paio e calabresa;

4.1.4.1.3. 1 panela com charque e/ou carne seca;

4.1.4.1.4. 1 panela com lombo e costela suínas;

4.1.4.1.5. 1 panela com miúdos suínos (pé, orelha, rabo e toucinho);

4.1.4.1.6. 1 recipiente com molho de feijão com pimenta.

4.1.4.2. Manter durante todo o horário do almoço as guarnições tradicionais da feijoada: couve refogada, torresmo, laranja descascada em rodela, farofa e farinha de mandioca.

4.1.5. 1 (uma) opção de proteína da categoria ovolactovegetariana (ex: glúten à parmegiana, almôndega de carne de soja, empadão de tofu, nhoque de ricota ao molho de queijo,

ovo pochê, espetinho de glúten com ovo de codorna, quiche de queijo, suflê de ricota);

4.1.6. No mínimo 2 (dois) tipos de arroz, sendo 1 (um) branco e 1 (um) integral;

4.1.7. No mínimo 2 (dois) tipos de feijão, sendo 1 (um) do tipo carioca com caldo;

4.1.8. 1 (um) prato de massa (talharim, espaguete, rondeli, ravióli, nhoque, etc.), de modo que na mesma semana não haja repetição;

4.1.9. No mínimo 4 (quatro) guarnições, observando as variedades propostas no ANEXO;

4.1.10. Saladas de pelo menos 12 (doze) variedades, bem apresentadas, dispostas em tigelas, pratos ou pirex de louça ou vidro, atendendo à seguinte variação:

4.1.10.1. 2 (dois) tipos de alfaces, variando a forma de apresentação entre eles (folha inteira, rasgada ou picada);

4.1.10.1.1. Utilizar alface americana duas vezes por semana.

4.1.10.2. 1 (um) tipo de folhoso cru variando diariamente entre: acelga, agrião, rúcula, mostarda e chicória;

4.1.10.3. 2 (dois) tipos de vegetal, como couve, brócolis, repolho, couve-flor, berinjela, espinafre e etc., preparados no vapor ou refogados;

4.1.10.4. 1 (um) tipo de leguminosa (grão-de-bico, lentilha, soja, feijões e etc.);

4.1.10.5. 1 (um) tipo de tomate;

4.1.10.6. 2 (dois) tipos de tubérculos (batatas, beterraba, cenoura, inhame, cará e batata baroa) preparados no vapor ou refogados;

4.1.10.7. 1 (um) tipo de salada de maionese ou salpicão;

4.1.10.8. 2 (dois) tipos de saladas compostas (reunindo-se 2 ou mais ingredientes);

4.1.11. No mínimo 3 (três) dos seguintes molhos para saladas, servidos em molheiras separadas: ceasar, francês, iogurte natural com especiarias (ervas finas), maracujá, mostarda

com laranja, mostarda com mel, rosê, tártaro, vinagrete e etc.

4.1.11.1. Os molhos não poderão ser elaborados com a inclusão de farinha de trigo ou amido de milho e deverão ser preparados com ingredientes frescos, desidratados ou naturais.

4.1.12. Azeite extra virgem, aceto balsâmico, molho inglês, molho shoyo, molho de pimenta, farinha de mandioca e semente de linhaça.

4.2. A cessionária deverá oferecer buffet de massas, comercializado por peso com o preço fixado em até 80% do valor estabelecido para o restaurante auto-serviço, usando a estrutura da lanchonete balcão sem prejuízo das demais obrigações contratuais.

4.2.1. O fornecimento de massas deve disponibilizar a escolha de, no mínimo, 4 (quatro) tipos de massas, sendo uma delas integral, 1 tipo de massa recheada (capelete, rondele,

entre outras), três tipos de molhos: sugo, bolonhesa, branco e 1 (uma) opção de livre escolha e 10 (dez) tipos de acompanhamentos: por dia, no mínimo, respeitadas as seguintes

condições:

3 opções de vegetais crus ou cozidos;

1 opção de oleaginosas;

2 opções de queijos ralados (parmesão, muçarela, minas, etc.);

2 opções de carnes;

2 itens de livre escolha e 4 tipos de complementos, dentre ervas frescas (orégano, manjeriço), farelos, farinhas, sementes, entre outros.

4.4 Sobremesas diversificadas entre doces de frutas caseiros, pudins, tortas e frutas, vendidas por peso e expostas em balcão refrigerado.

4.5. Salada de frutas, em copo de 200ml.

4.6. **Bebidas:**

4.6.1. Água mineral – garrafa 500ml;

4.6.2. Refrigerantes normais e dietéticos – lata e garrafa (600ml e 2 litros);

4.6.3. Sucos, todos sem açúcar, vendidos em copo de 300ml e 500ml:

4.6.3.1. Suco tipo 1: fruta in natura – abacaxi, goiaba, laranja, limão, mamão, maracujá ou melancia;

4.6.3.2. Suco tipo 2: frutas in natura não incluídas no item 3.3.10.1 ou frutas e hortaliças (ex: couve, beterraba e cenoura);

4.6.3.3. Suco tipo 3: polpa de fruta;

4.6.3.4. Suco misto: 2 frutas ou 1 fruta e 1 ou mais polpas de frutas e/ou hortaliças.

4.6.4. Refrescos vendidos em copos de 300ml e 500ml, servidos diariamente em refresqueiras elétricas:

4.6.4.1. 1 (um) sabor de refresco adoçado;

4.6.4.2. 1 (um) sabor de refresco sem acréscimo de açúcar;

4.6.4.3. A água empregada no preparo do refresco deverá ser filtrada ou potável de mesa;

4.6.4.4. É vedado o preparo de refresco com essências em pó;

4.6.4.5. Os sabores dos refrescos deverão ser alternados diariamente.

4.7. Itens não cobrados, servidos como cortesia:

4.7.1. Pimenta em conserva;

4.7.2. Açúcar, sal e molho de pimenta em saches;

4.7.3. Adoçante dietético em gotas e saches;

4.7.4. Canudos embalados individualmente;

4.7.5. Chá e cafezinho;

4.7.6. Copos, pratos e talheres descartáveis;

4.7.8. Guardanapos de papel não reciclado e não sedoso (dimensões: 24cm x 23,5cm) acondicionados em recipiente apropriado;

4.7.9. Palitos embalados individualmente.

4.8. Demais exigências a serem observadas pela cessionária:

4.8.1. Não serão considerados pratos principais as preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não sejam o ingrediente principal, tais como arroz de carreiro, paellas,

galinhada, lasanhas, escondidinhos e outros.

4.8.2. Utilizar, diariamente, para o preparo de carnes na chapa os seguintes cortes, sendo sempre pelo menos uma opção de carne de ave e uma de carne bovina:

4.8.2.1. Carne de ave: peito de frango sem pele e sem osso ou sobrecoxa de frango sem pele e sem osso, todos em forma de bife.

4.8.2.2. Carne bovina: contrafilé, picanha, alcatra ou filé mignon, todos em forma de bife.

4.8.2.2.1. A carne bovina adquirida deverá atender às expectativas de maciez e sabor específicos do corte e compatíveis com os alcançados pelos melhores fornecedores e marcas do

mercado.

4.8.3. Modo de utilização dos três tipos de carnes servidas nas cubas:

| Tipo de carne | Modo de preparo/corte |
|---|---|
| Alcatra | Bife, estrogonofe, iscas e preparações assadas. |
| Contrafilé | Bife, estrogonofe, iscas e preparações assadas. |
| Coxão duro | Somente preparações cozidas servidas com molho. |
| Coxão mole | Bife, preparações cozidas e estrogonofe. |
| Fígado | Bife e iscas. |
| Filé Mignon | Ao molho madeira, chateaubriand, parmegiana, estrogonofe, medalhão. |
| Lagarto, fraldinha, cupim ou costela bovina/suína | Preparações assadas e com molho. |
| Lombo ou bisteca suínas | Conforme iniciativa da cessionária. |
| Músculo e paleta | Moído e preparações cozidas servidas com molho. |
| Patinho | Bife empanado e moído. |

4.8.4. Não poderão ser servidos os seguintes tipos de carne: acém bovino, pés ou pescoço de galinha.

4.8.5. A cessionária deverá oferecer diariamente, no mínimo, 6 (seis) tipos de sobremesa, sendo 2 (dois) doces de fruta (em calda, compota ou pasta) e os outros 4 (quatro) com

as seguintes variações: salada de frutas, torta doce, mousse e pudim (acrescido ou não de outros ingredientes).

4.8.5.1. A salada de frutas será comercializada acondicionada em embalagens descartáveis de 200ml, com tampa, composta de no mínimo 6 itens, dos quais 4 serão obrigatoriamente

laranja, maçã, banana e mamão.

4.8.5.2. As sobremesas terão o preço fixado em até 80% do valor do quilo da comida.

TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO II

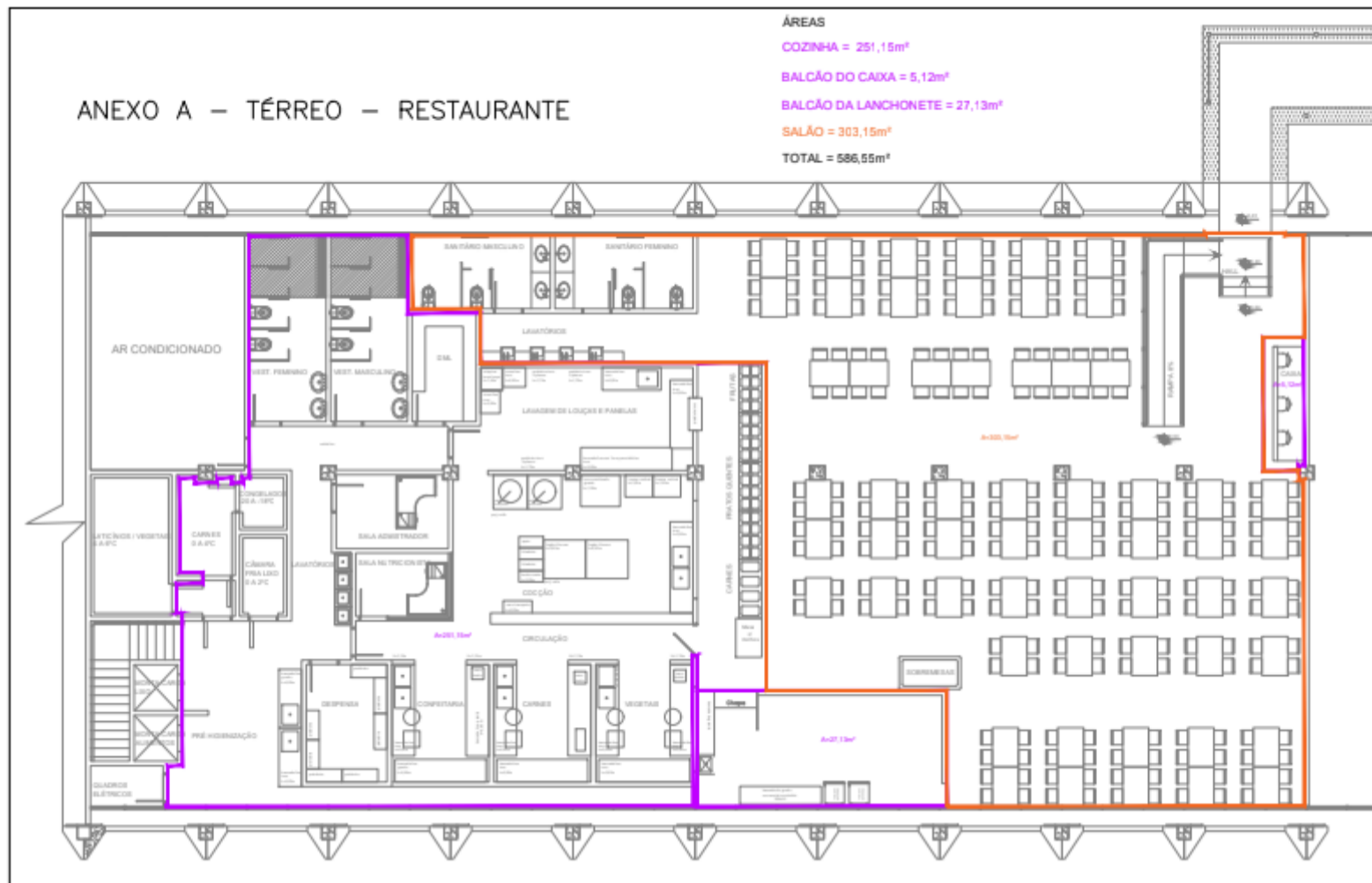
GUARNIÇÕES PARA O RESTAURANTE AUTO-SERVIÇO

Serão consideradas as seguintes preparações:

Batata: frita, chips, gratinada, corada e sauté.

| |
|--|
| Bolinho de carne, queijo camarão. |
| Cogumelos (shitake, shimeji e paris) na manteiga ou no azeite. |
| Creme de espinafre, milho, aspargos e brócolis. |
| Empadão de frango, palmito, camarão. |
| Escondidinho de mandioca com carne seca, de mandioca com frango, de abóbora com calabresa. |
| Lasanha: à bolonhesa, aos quatro queijos, de frango, de berinjela, de legumes. |
| Legumes à parmegiana. |
| Legumes gratinados. |
| Panquecas de: frango, carne, camarão, legumes. |
| Polenta. |
| Purê (mandioquinha, batatas, abóbora). |
| Quibebe de mandioca, de abóbora, de inhame. |
| Quiches de: queijo, brócolis, legumes, cebola. |
| Suflês de: queijo, alho-poró, espinafre, cenoura, chuchu, couve-flor. |
| Tortas de: frango, palmito, camarão, carne. |
| Outros do mesmo padrão. |

TERMO DE REFERÊNCIA
ANEXO III
PLANTA DO RESTAURANTE



TERMO DE REFERÊNCIA
ANEXO IV

A relação dos móveis e equipamentos, bem como a descrição, que serão cedidos constam do Documento SEI (24337502) assinado pela atual Fiel Depositária.

Referência: Processo nº 21000.001657/2021-05

SEI nº 25094739



Documento assinado eletronicamente por **THALITA FERNANDES FONTOURA DELGADO**, Fiscal de Contrato, em 21/11/2022, às 14:25, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **RICARDO MONTEIRO DOS SANTOS**, Coordenador (a) de Administração Predial e Serviços, em 21/11/2022, às 14:27, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site: https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **25094739** e o código CRC **D25EC7A9**.

Restaurante

DECLARO PELO PRESENTE TERMO A RESPONSABILIDADE PELO(S) MATERIAL(IS)
ABAIXO ESPECIFICADO(S)

PATRIMONIO: 0012068825 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068826 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068827 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068828 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068829 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068830 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068831 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068832 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068833 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068834 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

DATA: / /
THALITA FEERNANDES FONTOURA DELGADO
RESPONSAVEL RESTAURANTE/MAPA

DATA: / /
CO-RESPONSAVEL

Thalita F. Fontoura Delgado
Agente Administrativo
CGRL/DMS/SE

DAMI COMERCIO DE ALIMENTOS
CNPJ: 17.008.137/0007-49

✓

DECLARO PELO PRESENTE TERMO A RESPONSABILIDADE PELO(S) MATERIAL(IS)
ABAIXO ESPECIFICADO(S)

PATRIMONIO: 0012068835 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068836 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068837 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068838 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068839 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068840 VALOR: 114,50 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: SERIE:
DESCRICA0 : (00073538-8) POLTRONA POLTRONA, GIRATORIA, POLTRONA GIRATORIA
ESPALDAR MEDIO DE TECIDO NA COR BEGE

PATRIMONIO: 0012068842 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068843 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068844 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068845 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

DATA: / /
THALITA FEERNANDES FONTOURA DELGADO
RESPONSAVEL RESTAURANTE/MAPA

DATA: / /
CO-RESPONSAVEL


Thalita F. Fontoura Delgado
Agente Administrativo
CGRL/DAISE

DMI COMERCIO DE ALIMENTOS
E BEBIDAS SIREL
CNPJ: 17.008.737/0007-49

DECLARO PELO PRESENTE TERMO A RESPONSABILIDADE PELO(S) MATERIAL(IS)
ABAIXO ESPECIFICADO(S)

PATRIMONIO: 0012068846 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068847 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068848 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068849 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068850 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068851 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068852 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068853 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068854 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068855 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

DATA: / /
THALITA FEERNANDES FONTOURA DELGADO
RESPONSAVEL RESTAURANTE/MAPA

DATA: / /
CO-RESPONSAVEL


Thalita F. Fontoura Delgado
Agente Administrativo
CGRL/DA/SE

DML COMERCIO DE ALIMENTOS
E BEBIDAS ETELI
CNPJ: 17.008.737/0007-49

DECLARO PELO PRESENTE TERMO A RESPONSABILIDADE PELO(S) MATERIAL(IS)
ABAIXO ESPECIFICADO(S)

PATRIMONIO: 0012068856 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068857 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068858 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068859 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068860 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068861 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068862 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068863 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068864 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068865 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

DATA: / /
THALITA FEERNANDES FONTOURA DELGADO
RESPONSAVEL RESTAURANTE/MAPA

DATA: / /
CO-RESPONSAVEL

Thalita F. Fontoura Delgado
Agente Administrativo
CGRLDA/SE

DM COMERCIO DE ALIMENTOS
E BEBIDAS FIELEI
CNPJ: 17.008.737/0007-49

MIN. DA AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO
COORD.-GERAL DE EXECUCAO ORC.E FIN.-CGOEF/SE/MAPA
TERMO DE RESPONSABILIDADE DE BENS MOVEIS

DECLARO PELO PRESENTE TERMO A RESPONSABILIDADE PELO(S) MATERIAL(IS)
ABAIXO ESPECIFICADO(S)

PATRIMONIO: 0012068866 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068867 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068868 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068869 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068870 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068871 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068872 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068873 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068874 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068875 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

DATA: / /
THALITA FEERNANDES FONTOURA DELGADO
RESPONSAVEL RESTAURANTE/MAPA

DATA: / /
CO-RESPONSAVEL

Thalita F. Fontoura Delgado
Agente Administrativo
CGRL/DA/SE

DM COMERCIO DE ALIMENTOS
CNPJ: 17.008.737/0007-49

DECLARO PELO PRESENTE TERMO A RESPONSABILIDADE PELO(S) MATERIAL(IS)
ABAIXO ESPECIFICADO(S)

PATRIMONIO: 0012068876 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068877 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068878 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068879 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068880 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068881 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068882 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068883 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068884 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068885 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

DATA: / /
THALITA FEERNANDES FONTOURA DELGADO
RESPONSAVEL RESTAURANTE/MAPA

DATA: / /
CO-RESPONSAVEL


Thalita F. Fontoura Delgado
Agente Administrativo
CGRL/DA/SE

DMI COMERCIO DE ALIMENTOS
ESTAB. EMPRES. EIREL
CNPJ: 17.008.737/0007-49

✓

DECLARO PELO PRESENTE TERMO A RESPONSABILIDADE PELO(S) MATERIAL(IS)
ABAIXO ESPECIFICADO(S)

PATRIMONIO: 0012068887 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068888 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068889 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068890 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068891 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068892 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068893 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068894 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068895 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068896 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

DATA: / /
THALITA FEERNANDES FONTOURA DELGADO
RESPONSAVEL RESTAURANTE/MAPA

DATA: / /
CO-RESPONSAVEL

Thalita F. Fontoura Delgado
Agente Administrativo
CGRL/DA/SE

DM COMERCIO DE ALIMENTOS
E.B. S. FERREI
CNPJ: 17.006.737/001-49

✓

DECLARO PELO PRESENTE TERMO A RESPONSABILIDADE PELO(S) MATERIAL(IS)
ABAIXO ESPECIFICADO(S)

PATRIMONIO: 0012068897 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068898 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068899 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068900 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068901 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068903 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068904 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068905 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068906 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068907 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA MADEIRA FIXA

DATA: / /
THALITA FEERNANDES FONTOURA DELGADO
RESPONSAVEL RESTAURANTE/MAPA

DATA: / /
CO-RESPONSAVEL

Thalita F. Fontoura Delgado
Agente Administrativo
CGRL/DAUSE

DML COMERCIO DE ALIMENTOS
E.L. 11.111.111-11
CNPJ: 17.008.737/0001-49

✓

IN. DA AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO
COORD.-GERAL DE EXECUCAO ORC.E FIN.-CGOEF/SE/MAPA
TERMO DE RESPONSABILIDADE DE BENS MOVEIS

PAGINA: 9

DECLARO PELO PRESENTE TERMO A RESPONSABILIDADE PELO(S) MATERIAL(IS)
ABAIXO ESPECIFICADO(S)

PATRIMONIO: 0012068908 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068909 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068910 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068911 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068912 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068913 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068914 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068915 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068916 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068919 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

DATA: / /
THALITA FEERNANDES FONTOURA DELGADO
RESPONSAVEL RESTAURANTE/MAPA

DATA: / /
CO-RESPONSAVEL

Thalita F. Fontoura Delgado
Agente Administrativo
CGRL/DA/SE

DMI COMERCIO DE ALIMENTOS
E BEBIDAS LTDA
CNPJ: 17.006.737/0007-49

IN. DA AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO
COORD.-GERAL DE EXECUCAO ORC.E FIN.-CGOEF/SE/MAPA
TERMO DE RESPONSABILIDADE DE BENS MOVEIS

DECLARO PELO PRESENTE TERMO A RESPONSABILIDADE PELO(S) MATERIAL(IS)
BAIXO ESPECIFICADO(S)

PATRIMONIO: 0012068920 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068921 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068922 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068923 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068924 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068925 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068926 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068927 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068928 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068929 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

DATA: / /
THALITA FEERNANDES FONTOURA DELGADO
RESPONSAVEL RESTAURANTE/MAPA

DATA: / /
CO-RESPONSAVEL

Thalita F. Fontoura Delgado
Agente Administrativo
CGRL/DAJSE

~~DM/COMERCIO DE ALIMENTOS~~
~~ESTAB. REG. 1~~
CNPJ: 17.008.737/0007-49

V

DECLARO PELO PRESENTE TERMO A RESPONSABILIDADE PELO(S) MATERIAL(IS)
ABAIXO ESPECIFICADO(S)

PATRIMONIO: 0012068930 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068931 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068932 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068933 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068934 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068935 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068936 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068937 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068938 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068939 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

DATA: / /
THALITA FEERNANDES FONTOURA DELGADO
RESPONSAVEL RESTAURANTE/MAPA

DATA: / /
CO-RESPONSAVEL

Inalita F. Fontoura Delgado
Agente Administrativo
CGRL/DA/SE

DMIT 01/05/2010 E ALIMENTOS
E BENS MOVEIS
CNPJ: 17.008.737/0007-49

✓

DECLARO PELO PRESENTE TERMO A RESPONSABILIDADE PELO(S) MATERIAL(IS)
ABAIXO ESPECIFICADO(S)

PATRIMONIO: 0012068940 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068941 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068942 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068943 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068944 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068945 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068946 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068947 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068948 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068949 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

DATA: / /
THALITA FEERNANDES FONTOURA DELGADO
RESPONSAVEL RESTAURANTE/MAPA

DATA: / /
CO-RESPONSAVEL


Thalita F. Fontoura Delgado
Agente Administrativo
CGRLD/ANSE

~~DMR COMERCIO DE ALIMENTOS~~
~~ESTAB. 15.000.000~~
CNPJ: 17.000.000/0001-49

V

DECLARO PELO PRESENTE TERMO A RESPONSABILIDADE PELO(S) MATERIAL(IS)
ABAIXO ESPECIFICADO(S)

PATRIMONIO: 0012068950 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068951 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068952 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068953 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068954 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068955 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068956 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068957 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068958 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068959 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

DATA: / /
THALITA FEERNANDES FONTOURA DELGADO
RESPONSAVEL RESTAURANTE/MAPA

DATA: / /
CO-RESPONSAVEL


Thalita F. Fontoura Delgado
Agente Administrativo
CGRL/DAJSE


MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO
CGOEF/SE/MAPA
CNPJ: 17.096.741/0007-49

✓

DECLARO PELO PRESENTE TERMO A RESPONSABILIDADE PELO(S) MATERIAL(IS)
ABAIXO ESPECIFICADO(S)

PATRIMONIO: 0012068960 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068961 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068962 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068963 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068978 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068979 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012068990 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069005 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069006 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069007 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

DATA: / /
THALITA FEERNANDES FONTOURA DELGADO
RESPONSAVEL RESTAURANTE/MAPA

DATA: / /
CO-RESPONSAVEL

Thalita F. Fontoura Delgado
Agente Administrativo
CGRL/DAISE

DMC COMERCIO DE ALIMENTOS
E BEBIDAS S.A.
CNPJ: 17.008.737/0001-19

✓

MIN. DA AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO
COORD.-GERAL DE EXECUCAO ORC.E FIN.-CGOEF/SE/MAPA
TERMO DE RESPONSABILIDADE DE BENS MOVEIS

DECLARO PELO PRESENTE TERMO A RESPONSABILIDADE PELO(S) MATERIAL(IS)
ABAIXO ESPECIFICADO(S)

PATRIMONIO: 0012069008 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069009 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069010 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069011 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069012 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069013 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069014 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069015 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069016 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069017 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

DATA: / /
MARCIA FEERNANDES FONTOURA DELGADO
RESPONSAVEL RESTAURANTE/MAPA

DATA: / /
CO-RESPONSAVEL


Marcia F. Fontoura Delgado
Agente Administrativo
CGRL/DA/SE

BIMC COMERCIO DE ALIMENTOS
EQUIPAMENTOS E FERRA-
CNPJ: 17.008.737/0007-49

✓

DECLARO PELO PRESENTE TERMO A RESPONSABILIDADE PELO(S) MATERIAL(IS)
ABAIXO ESPECIFICADO(S)

PATRIMONIO: 0012069018 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069019 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069020 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069021 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069022 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069023 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069024 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA


PATRIMONIO: 0012069025 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

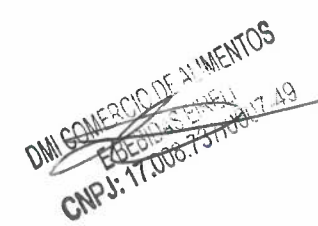
PATRIMONIO: 0012069026 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069027 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

DATA: / /
THALITA FEERNANDES FONTOURA DELGADO
RESPONSAVEL RESTAURANTE/MAPA

DATA: / /
CO-RESPONSAVEL


Thalita F. Fontoura Delgado
Agente Administrativo
CGRL/DA/SE


DMI COMERCIO DE ALIMENTOS
ECONOMIA FAMILIAR
CNPJ: 17.006.757/0001-49

✓

DECLARO PELO PRESENTE TERMO A RESPONSABILIDADE PELO(S) MATERIAL(IS)
ABAIXO ESPECIFICADO(S)

PATRIMONIO: 0012069028 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069029 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069030 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069031 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069032 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069033 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069034 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069035 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA


PATRIMONIO: 0012069036 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069037 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICA0: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

DATA: / /
THALITA FEERNANDES FONTOURA DELGADO
RESPONSAVEL RESTAURANTE/MAPA

DATA: / /
CO-RESPONSAVEL


Thalita F. Fontoura Delgado
Agente Administrativo
CGRL/DA/SE


DML/SEM
EDP
CNPJ: 17.000.710/0007-49

✓

DECLARO PELO PRESENTE TERMO A RESPONSABILIDADE PELO(S) MATERIAL(IS)
ABAIXO ESPECIFICADO(S)

PATRIMONIO: 0012069038 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069039 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069040 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069041 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069042 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069043 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069044 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069045 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069046 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069047 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

DATA: / /
THALITA FEERNANDES FONTOURA DELGADO
RESPONSAVEL RESTAURANTE/MAPA

DATA: / /
CO-RESPONSAVEL

Thalita F. Fontoura Delgado
Agente Administrativo
CGRL/DAISE

EMITIDO EM 13/07/2017
E BEM...
CNPJ: 17.008.137/0007-49

DECLARO PELO PRESENTE TERMO A RESPONSABILIDADE PELO(S) MATERIAL(IS)
ABAIXO ESPECIFICADO(S)

PATRIMONIO: 0012069048 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069049 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069050 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069051 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069052 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069053 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069054 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069055 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069056 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

PATRIMONIO: 0012069057 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

DATA: / /
THALITA FEERNANDES FONTOURA DELGADO
RESPONSAVEL RESTAURANTE/MAPA

DATA: / /
CO-RESPONSAVEL


Thalita F. Fontoura Delgado
Agente Administrativo
CGRL/DA/SE

DMI COMERCIO DE ALIMENTOS
E BEBIDAS EIRELI
CNPJ: 17.008.737/0007-49



DECLARO PELO PRESENTE TERMO A RESPONSABILIDADE PELO(S) MATERIAL(IS)
 ABAIXO ESPECIFICADO(S)

- PATRIMONIO: 0012069058 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
 DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA
- PATRIMONIO: 0012069059 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
 DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA
- PATRIMONIO: 0012069060 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
 DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA
- PATRIMONIO: 0012069061 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
 DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA
- PATRIMONIO: 0012069062 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
 DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA
- PATRIMONIO: 0012069063 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
 DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA
- PATRIMONIO: 0012069064 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
 DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA
- PATRIMONIO: 0012069065 VALOR: 105,00 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO : (00061481-5) ARMARIO BAIXO, MADEIRA, ARMARIO BAIXO EM MADEIRA
- PATRIMONIO: 0012069066 VALOR: 105,00 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO : (00061481-5) ARMARIO BAIXO, MADEIRA, ARMARIO BAIXO EM MADEIRA
- PATRIMONIO: 0012069067 VALOR: 105,00 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO : (00061481-5) ARMARIO BAIXO, MADEIRA, ARMARIO BAIXO EM MADEIRA

ATA: / /
 HALITA FEERNANDES FONTOURA DELGADO
 ESPONSAVEL RESTAURANTE/MAPA

DATA: / /
 CO-RESPONSAVEL


 Thalita F. Fontoura Delgado
 Agente Administrativo
 CGRL/DAISE

DML COMERCIO DE ALIMENTOS
 E BEBIDAS EIRELI
 CNPJ: 17.008.737/0007-49

DECLARO PELO PRESENTE TERMO A RESPONSABILIDADE PELO(S) MATERIAL(IS)
ABAIXO ESPECIFICADO(S)

PATRIMONIO: 0012069068 VALOR: 1.452,93 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: SERIE:
DESCRICAO: (00018257-5) MESA ACO, METAL, MESA AUXILIAR EM ACO

PATRIMONIO: 0012069069 VALOR: 660,73 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: SERIE:
DESCRICAO : (00018257-5) MESA ACO, METAL, BANHO MARIA EM ACO PARA UTENSIL
IOS DE COZINHA

PATRIMONIO: 0012069070 VALOR: 495,83 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: SERIE:
DESCRICAO : (00091789-3) CARRINHO METAL, CARRINHO TIPO PLATAFORMA COM 04
RODAS

PATRIMONIO: 0012069071 VALOR: 150,00 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: SERIE:
DESCRICAO: (00018257-5) MESA ACO, METAL, MESA AUXILIAR EM ACO

PATRIMONIO: 0012069072 VALOR: 150,00 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: SERIE:
DESCRICAO: (00018257-5) MESA ACO, METAL, MESA AUXILIAR EM ACO

PATRIMONIO: 0012069076 VALOR: 150,00 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: SERIE:
DESCRICAO: (00018257-5) MESA ACO, METAL, MESA AUXILIAR EM ACO

PATRIMONIO: 0012069077 VALOR: 599,40 SITUACAO: BOM
MARCA: HP MODELO: SERIE:
DESCRICAO : (00014432-0) MONITOR MICROCOMPUTADOR, MONITOR HP 19 POLEGADAS

PATRIMONIO: 0012069078 VALOR: 163,30 SITUACAO: BOM
MARCA: HP MODELO: SERIE:
DESCRICAO: (00027746-0) MICROCOMPUTADOR DE MESA, MICROCOMPUTADOR HP

PATRIMONIO: 0012069079 VALOR: 451,72 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: SERIE:
DESCRICAO: (00061910-8) ESTANTE ACO, ESTANTE EM ACO

PATRIMONIO: 0012069080 VALOR: 451,72 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: SERIE:
DESCRICAO: (00061910-8) ESTANTE ACO, ESTANTE EM ACO

DATA: / / DATA: / /
MARCIA FEERNANDES FONTOURA DELGADO CO-RESPONSAVEL
RESPONSAVEL RESTAURANTE/MAPA


Marcia F. Fontoura Delgado
Agente Administrativo
CGRL/DAISE


MINISTERIO DA AGRICULTURA
E PECUARIA
CGRL/DAISE
CNPJ: 17.008.734/0007-49

✓

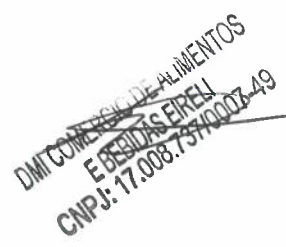
DECLARO PELO PRESENTE TERMO A RESPONSABILIDADE PELO(S) MATERIAL(IS)
 ABAIXO ESPECIFICADO(S)

- PATRIMONIO: 0012069081 VALOR: 451,72 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00061910-8) ESTANTE ACO, ESTANTE EM ACO
- PATRIMONIO: 0012069082 VALOR: 451,72 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00061910-8) ESTANTE ACO, ESTANTE EM ACO
- PATRIMONIO: 0012069083 VALOR: 451,72 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00061910-8) ESTANTE ACO, ESTANTE EM ACO
- PATRIMONIO: 0012069085 VALOR: 466,97 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO : (00089192-4) CARRO DE CHA EM ACO INOX, COM 4 RODAS, CARRINHO
 PARA CHA EM ALUMINIO COM 03 BANDEIJAS
- PATRIMONIO: 0012069086 VALOR: 1.768,69 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00018257-5) MESA ACO, METAL, MESA AUXILIAR EM ACO
- PATRIMONIO: 0012069087 VALOR: 451,72 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00061910-8) ESTANTE ACO, ESTANTE DE ACO
- PATRIMONIO: 0012069088 VALOR: 451,72 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00061910-8) ESTANTE ACO, ESTANTE DE ACO
- PATRIMONIO: 0012069089 VALOR: 451,72 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00061910-8) ESTANTE ACO, ESTANTE DE ACO
- PATRIMONIO: 0012069090 VALOR: 451,72 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00061910-8) ESTANTE ACO, ESTANTE DE ACO
- PATRIMONIO: 0012069091 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
 DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA EM MADEIRA FIXA

DATA: / /
 THALITA FEERNANDES FONTOURA DELGADO
 RESPONSAVEL RESTAURANTE/MAPA

DATA: / /
 CO-RESPONSAVEL


 Thalita F. Fontoura Delgado
 Agente Administrativo
 CGRL/DASE


 DM COMERCIO DE ALIMENTOS
 E BEBIDAS EIRELI
 CNPJ: 17.008.757/0007-49




DECLARO PELO PRESENTE TERMO A RESPONSABILIDADE PELO(S) MATERIAL(IS)
 ABAIXO ESPECIFICADO(S)

- PATRIMONIO: 0012069092 VALOR: 1.768,69 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00018257-5) MESA ACO, METAL, MESA AUXILIAR EM ACO
- PATRIMONIO: 0012069093 VALOR: 1.768,69 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00018257-5) MESA ACO, METAL, MESA AUXILIAR EM ACO
- PATRIMONIO: 0012069094 VALOR: 1.768,69 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00018257-5) MESA ACO, METAL, MESA AUXILIAR EM ACO
- PATRIMONIO: 0012069095 VALOR: 1.768,69 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00018257-5) MESA ACO, METAL, MESA AUXILIAR EM ACO
- PATRIMONIO: 0012069096 VALOR: 1.768,69 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00018257-5) MESA ACO, METAL, MESA AUXILIAR EM ACO
- PATRIMONIO: 0012069097 VALOR: 1.768,69 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00018257-5) MESA ACO, METAL, MESA AUXILIAR EM ACO
- PATRIMONIO: 0012069098 VALOR: 1.768,69 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00018257-5) MESA ACO, METAL, MESA AUXILIAR EM ACO
- PATRIMONIO: 0012069099 VALOR: 1.768,69 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00018257-5) MESA ACO, METAL, MESA AUXILIAR EM ACO
- PATRIMONIO: 0012069100 VALOR: 1.768,69 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00018257-5) MESA ACO, METAL, MESA AUXILIAR EM ACO
- PATRIMONIO: 0012069101 VALOR: 1.768,69 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00018257-5) MESA ACO, METAL, MESA AUXILIAR EM ACO

DATA: / /
 THALITA FEERNANDES FONTOURA DELGADO
 RESPONSAVEL RESTAURANTE/MAPA

DATA: / /
 CO-RESPONSAVEL


 Thalita F. Fontoura Delgado
 Agente Administrativo
 CGRL/DAISE


 EML COMERCIO DE ALIMENTOS
 E BEBIDAS EIRELI
 CNPJ: 17.008.737/0007-49



DECLARO PELO PRESENTE TERMO A RESPONSABILIDADE PELO(S) MATERIAL(IS) ABAIXO ESPECIFICADO(S)

- PATRIMONIO: 0012069102 VALOR: 0,01 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00061910-8) ESTANTE ACO, ESTANTE DE ACO COM 03 PRATELEIRA
- PATRIMONIO: 0012069103 VALOR: 0,01 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00061910-8) ESTANTE ACO, ESTANTE DE ACO COM 03 PRATELEIRA
- PATRIMONIO: 0012069104 VALOR: 0,01 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00061910-8) ESTANTE ACO, ESTANTE DE ACO COM 03 PRATELEIRA
- PATRIMONIO: 0012069105 VALOR: 0,01 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00061910-8) ESTANTE ACO, ESTANTE DE ACO COM 03 PRATELEIRA
- PATRIMONIO: 0012069106 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA
- PATRIMONIO: 0012069107 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA
- PATRIMONIO: 0012069108 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA
- PATRIMONIO: 0012069109 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA
- PATRIMONIO: 0012069110 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA
- PATRIMONIO: 0012069111 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

| | |
|--|-----------------------------|
| DATA: / / THALITA FEERNANDES FONTOURA DELGADO RESPONSÁVEL RESTAURANTE/MAPA | DATA: / / CO-RESPONSÁVEL |
|--|-----------------------------|


 Thalita F. Fontoura Delgado
 Agente Administrativo
 CGRL/DA/SE

DM COMERCIO DE ALIMENTOS
 E BEBIDAS EIRELI
 CNPJ: 17.008.737/0007-49



DECLARO PELO PRESENTE TERMO A RESPONSABILIDADE PELO(S) MATERIAL(IS)
 ABAIXO ESPECIFICADO(S)

PATRIMONIO: 0012069112 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

PATRIMONIO: 0012069113 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

PATRIMONIO: 0012069114 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

PATRIMONIO: 0012069115 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

PATRIMONIO: 0012069116 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

PATRIMONIO: 0012069117 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

PATRIMONIO: 0012069118 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

PATRIMONIO: 0012069119 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

PATRIMONIO: 0012069120 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

PATRIMONIO: 0012069121 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

DATA: / /
 THALITA FEERNANDES FONTOURA DELGADO
 RESPONSAVEL RESTAURANTE/MAPA

DATA: / /
 CO-RESPONSAVEL

Thalita F. Fontoura Delgado
 Agente Administrativo
 CGRL/DA/SE

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
 BEBIDAS E REFEIÇÕES
 CNPJ: 17.008.737/0007-49



DECLARO PELO PRESENTE TERMO A RESPONSABILIDADE PELO(S) MATERIAL(IS)
 ABAIXO ESPECIFICADO(S)

PATRIMONIO: 0012069122 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

PATRIMONIO: 0012069123 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

PATRIMONIO: 0012069124 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

PATRIMONIO: 0012069125 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

PATRIMONIO: 0012069126 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

PATRIMONIO: 0012069127 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

PATRIMONIO: 0012069128 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

PATRIMONIO: 0012069129 VALOR: 0,01 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA

PATRIMONIO: 0012069130 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

PATRIMONIO: 0012069131 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

DATA: / /
 HALITA FEERNANDES FONTOURA DELGADO
 RESPONSAVEL RESTAURANTE/MAPA

DATA: / /
 CO-RESPONSAVEL



Halita F. Fontoura Delgado
 Agente Administrativo
 CGRLDA/SE

PMI CONVENIEN... ENTOS
 BEBIDAS FIKELI
 CNPJ: 17.008.737/0007-49



DECLARO PELO PRESENTE TERMO A RESPONSABILIDADE PELO(S) MATERIAL(IS) ABAIXO ESPECIFICADO(S)

- PATRIMONIO: 0012069132 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA
- PATRIMONIO: 0012069133 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA
- PATRIMONIO: 0012069134 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA
- PATRIMONIO: 0012069135 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA
- PATRIMONIO: 0012069136 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA
- PATRIMONIO: 0012069137 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA
- PATRIMONIO: 0012069138 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA
- PATRIMONIO: 0012069139 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA
- PATRIMONIO: 0012069140 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA
- PATRIMONIO: 0012069141 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
 MARCA: MODELO: SERIE:
 DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

| | |
|--|-----------------------------|
| DATA: / / HALITA FEERNANDES FONTOURA DELGADO ESPONSAVEL RESTAURANTE/MAPA | DATA: / / CO-RESPONSAVEL |
|--|-----------------------------|


 Halita F. Fontoura Delgado
 Agente Administrativo
 CGRL/DA/SE

~~DMA/CGM/SE/RELA-TO-RENTOS~~
 EBERILAS EIRELI
 CNPJ: 17.008.731/0007-49

DECLARO PELO PRESENTE TERMO A RESPONSABILIDADE PELO(S) MATERIAL(IS)
ABAIXO ESPECIFICADO(S)

PATRIMONIO: 0012069142 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: SERIE:
DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

PATRIMONIO: 0012069143 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: SERIE:
DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

PATRIMONIO: 0012069144 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: SERIE:
DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

PATRIMONIO: 0012069145 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: SERIE:
DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

PATRIMONIO: 0012069146 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: SERIE:
DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

PATRIMONIO: 0012069147 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: SERIE:
DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

PATRIMONIO: 0012069148 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: SERIE:
DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

PATRIMONIO: 0012069149 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: SERIE:
DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

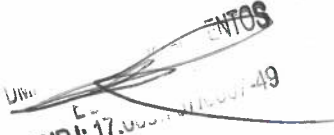
PATRIMONIO: 0012069150 VALOR: 299,00 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: SERIE:
DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA

PATRIMONIO: 0012069151 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: SERIE:
DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

ATA: / /
HALITA FEERNANDES FONTOURA DELGADO
ESPONSAVEL RESTAURANTE/MAPA

DATA: / /
CO-RESPONSAVEL


Halita F. Fontoura Delgado
Agente Administrativo
CGRL/DA/SE


DIRETOR
CNPJ: 17.000.000/0001-49



DECLARO PELO PRESENTE TERMO A RESPONSABILIDADE PELO(S) MATERIAL(IS)
ABAIXO ESPECIFICADO(S)

PATRIMONIO: 0012069152 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: SERIE:
DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

PATRIMONIO: 0012069153 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: SERIE:
DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

PATRIMONIO: 0012069154 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: SERIE:
DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

PATRIMONIO: 0012069155 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: SERIE:
DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

PATRIMONIO: 0012069156 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: SERIE:
DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

PATRIMONIO: 0012069157 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: SERIE:
DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

PATRIMONIO: 0012069158 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: SERIE:
DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

PATRIMONIO: 0012069159 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: SERIE:
DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

PATRIMONIO: 0012069160 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: SERIE:
DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

PATRIMONIO: 0012069161 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: SERIE:
DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

ATA: / /
HALITA FEERNANDES FONTOURA DELGADO
RESPONSAVEL RESTAURANTE/MAPA

DATA: / /
CO-RESPONSAVEL

TOS
CNPJ: 17.000.000/0001-49

Halita F. Fontoura Delgado
Agente Administrativo
CGRL/DA/SE

DECLARO PELO PRESENTE TERMO A RESPONSABILIDADE PELO(S) MATERIAL(IS)
ABAIXO ESPECIFICADO(S)

PATRIMONIO: 0012069195 VALOR: 5.065,58 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: SERIE:
DESCRICAO : (00138591-7) ESTUFA P/DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS QUENTE, MARCA
-ETERA MOD.PDA-ML, BALCAO DE ESTUFA INOX PARA ALIMENTOS QUENTES

PATRIMONIO: 0012069196 VALOR: 5.065,58 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: SERIE:
DESCRICAO : (00138591-7) ESTUFA P/DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS QUENTE, MARCA
-ETERA MOD.PDA-ML, BALCAO DE ESTUFA INOX PARA ALIMENTOS QUENTES

PATRIMONIO: 0012069450 VALOR: 505,65 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: SERIE:
DESCRICAO: (00063061-6) MESA MADEIRA, MESA EM MADEIRA

PATRIMONIO: 0012069948 VALOR: 5.065,58 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: SERIE:
DESCRICAO : (00138591-7) ESTUFA P/DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS QUENTE, MARCA
-ETERA MOD.PDA-ML, BALCAO DE ESTUFA INOX

PATRIMONIO: 0012069949 VALOR: 5.065,58 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: SERIE:
DESCRICAO : (00138591-7) ESTUFA P/DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS QUENTE, MARCA
-ETERA MOD.PDA-ML, BALCAO DE ESTUFA INOX

PATRIMONIO: 0012069950 VALOR: 950,00 SITUACAO: BOM
MARCA: SEMP MODELO: SERIE:
DESCRICAO : (00027725-8) TELEVISOR CORES, 42 POLEGADAS, CONVEXA, CONTROLE
REMOTO,, BIVOLTAGEM, TELEVISOR DE 42 POLEGADAS SEMP

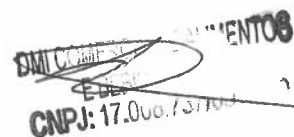
PATRIMONIO: 0012069951 VALOR: 279,79 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: BRUNA SERIE:
DESCRICAO: (00091942-0) CADEIRA FIXA, CADEIRA FIXA EM MADEIRA

PATRIMONIO: 0012069952 VALOR: 349,47 SITUACAO: BOM
MARCA: MODELO: SERIE:
DESCRICAO: (00018257-5) MESA ACO, METAL, MESA AUXILIAR EM ACO

ATA: / /
HALITA FEERNANDES FONTOURA DELGADO
RESPONSAVEL RESTAURANTE/MAPA

DATA: / /
CO-RESPONSAVEL


Halita F. Fontoura Delgado
Agente Administrativo
CGRL/DAISE


CNPJ: 17.000.737/0001



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO Nº

TERMO DE CONTRATO DE CESSÃO DE USO, A TÍTULO ONEROSO, DE ÁREA DE IMÓVEL QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, E A EMPRESA:

A União, por intermédio do **MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO**, com sede na Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Edifício Sede, na cidade de Brasília/DF, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 00.396.895/0011-05, neste ato representado pelo Senhor **JOSÉ MANOEL GOMES**, Diretor do Departamento de Administração, nomeado pela Portaria nº 274, de 27 de novembro de 2019, publicada no DOU de 28 de novembro de 2019, e competência delegada pela Portaria nº 194, de 17 de junho de 2020, publicada no DOU de 19 de junho de 2020, portador da matrícula funcional nº 1670853, doravante denominada CEDENTE, e a empresa inscrita no CNPJ/MF sob o nº, sediada no município de, na Rua doravante designada CESSIONÁRIA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pelo(a)..... e CPF nº....., tendo em vista o que consta no Processo Administrativo nº 21000.001657/2021-05, em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº/20...., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. **CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

1.1. O objeto do presente instrumento é a cessão de uso de área de 586,55 m², bens móveis e equipamentos pertencentes ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA, localizados na Esplanada dos Ministérios, Bloco “D”, térreo do Edifício Anexo, em Brasília-DF, destinados a exploração de serviços de restaurante e lanchonete conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência DIGA (SEI 23947673).

1.2. A indicada cessão é destinada ao serviço de fornecimento de alimentação: lanches em geral e almoço na própria unidade, de forma a contribuir, em especial, com os trabalhos desenvolvidos por este Ministério. A cessão de uso de espaço físico para exploração de serviços de restaurante e lanchonete proposto vai ao encontro dos anseios da Administração, no que se refere a disponibilizar tais serviços a seus colaboradores e visitantes.

2. **CLÁUSULA SEGUNDA – DAS CONDIÇÕES ESPECIAIS DA CESSÃO DE USO**

2.1. A presente cessão de uso obedecerá às condições especiais adiante elencadas:

- 2.1.1. vedação de condutas e atividades consideradas lesivas ao meio ambiente;
- 2.1.2. cumprimento das normas relacionadas com o funcionamento da atividade vinculada ao objeto da cessão de uso e com a utilização do imóvel;
- 2.1.3. compatibilidade do horário de funcionamento da referida atividade com o do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA;
- 2.1.4. exercício da citada atividade sem prejudicar a atividade-fim ou o funcionamento do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA;
- 2.1.5. aprovação prévia da CEDENTE para a realização de qualquer obra de adequação ao espaço físico a ser utilizado pela CESSIONÁRIA;
- 2.1.6. precariedade da cessão, que poderá ser revogada a qualquer tempo, havendo interesse do serviço público, independentemente de indenização;
- 2.1.7. participação proporcional à área ocupada no Edifício Anexo, da CESSIONÁRIA, no rateio das despesas com água e energia elétrica, no percentual de 1,99% do valor total da conta;
- 2.1.8. fiscalização periódica por parte da CEDENTE;
- 2.1.9. vedação de ocorrência de cessão, locação ou utilização do imóvel para fim diverso do previsto no **subitem 1.2** deste Contrato;
- 2.1.10. reversão da área constituinte da presente cessão de uso, ao término da vigência deste Contrato, independentemente de ato especial;
- 2.1.11. restituição da área do imóvel ora cedida, em perfeito estado de conservação.

3. **CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE**

3.1. A CEDENTE obriga-se a:

- 3.1.1. ceder a mencionada área do imóvel à CESSIONÁRIA, para a finalidade indicada no **subitem 1.2** deste Contrato;

- 3.1.2. permitir o acesso dos empregados da CESSIONÁRIA às suas dependências, para o exercício de suas atividades laborais;
- 3.1.3. facilitar a atuação das autoridades fazendárias, sanitárias ou trabalhistas que venham a fiscalizar as obrigações legais da CESSIONÁRIA;
- 3.1.4. informar, mensalmente, à CESSIONÁRIA o valor do rateio, proporcional, das despesas tratadas no subitem 2.1.7 deste Contrato.

4. **CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA**

4.1. A CESSIONÁRIA obriga-se a:

- 4.1.1. utilizar a área cedida, exclusivamente, na finalidade definida na Cláusula Terceira e no subitem 1.2 da Cláusula Primeira, deste Contrato;
- 4.1.2. pagar, regularmente, os valores mensais fixados a título de taxa pela cessão de uso objeto deste Contrato;
- 4.1.3. arcar com o valor do rateio, proporcional, das despesas tratadas no subitem 2.1.7 deste instrumento contratual;
- 4.1.4. obter licenças, alvarás, autorizações etc, junto às autoridades competentes, necessárias ao funcionamento da atividade de apoio a que a presente cessão de uso se destina;
- 4.1.5. os serviços serão prestados pela empresa no decurso de 08:00 às 18:00 horas, nos dias úteis em que haja expediente normal no Ministério da Agricultura, consoante o item 3.6 do Termo de Referência DIGA (SEI 23947673).
- 4.1.6. cumprir as obrigações legais relativas a encargos fiscais, trabalhistas, sociais, previdenciários, civis e comerciais que incidam sobre a atividade de apoio vinculada à mencionada cessão de uso, eximindo a CEDENTE de quaisquer dessas responsabilidades;
- 4.1.7. não se utilizar de menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou de menor de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos (Lei nº 9.854/1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.358/2002);
- 4.1.8. manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para definição do seu nome como beneficiária da indicada cessão de uso do bem;
- 4.1.9. cumprir as disposições dos regulamentos internos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA;
- 4.1.10. não usar o nome da CEDENTE para aquisição de bens, assim como para contratar serviços;
- 4.1.11. arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados, dolosa ou culposamente, à CEDENTE ou a terceiros, por ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes;
- 4.1.12. manter as instalações da área cedida em perfeito estado de conservação;
- 4.1.13. permitir que a CEDENTE realize as ações de fiscalização da execução do Contrato, acolhendo as observações e exigências que por ela venham a ser feitas;
- 4.1.14. não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas.

5. **CLÁUSULA QUINTA – DA VIGÊNCIA**

- 5.1. Este Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura.
- 5.2. O prazo poderá ser prorrogado, a critério das partes, por igual período ou inferior, até o limite de 60 (sessenta) meses por meio de correspondentes termos aditivos ao Contrato.

6. **CLÁUSULA SEXTA – DO VALOR**

- 6.1. O valor mensal da taxa pelo uso da área objeto da cessão ora formalizada é de R\$... (...), a corresponder, anualmente, ao total de R\$... (...).
- 6.2. Além do pagamento do valor da indicada taxa, a CESSIONÁRIA participará, proporcionalmente, do rateio das despesas tratadas no subitem 2.1.7 deste instrumento contratual.
- 6.3. O valor anual da prestação dos serviços de cantina, bar, lanchonete, refeição rápida e restaurante pago pelos seus usuários é de R\$... (...), aferido segundo a fórmula presente no subitem 18.5. do Termo de Referência DIGA (SEI 23947673), não respondendo o CONTRATANTE pelo atingimento desse valor por se tratar de exploração de atividade econômica sujeita aos riscos assumidos pelo CONTRATADO.

7. **CLÁUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTE**

- 7.1. O valor da mencionada taxa mensal será atualizado, anualmente, a partir do decurso dos primeiros 12 (doze) meses de sua vigência, pela variação apurada do IPCA no período considerado.
- 7.2. As condições para o reajuste dos serviços referentes a cantina, bar, lanchonete, refeição rápida e restaurante estão estabelecidas no Termo de Referência DIGA (SEI 23947673).

8. **CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO**

- 8.1. O pagamento dos valores da taxa pecuniária indicada na Cláusula Sexta, de responsabilidade da CESSIONÁRIA, deverá ocorrer até o 5º dia do mês subsequente ao que a obrigação se referir.
- 8.2. O pagamento do valor relativo à mencionada participação, proporcional, no rateio das despesas tratadas no subitem 2.1.7 deste instrumento contratual deverá ocorrer até o 5º dia útil do mês seguinte ao que a obrigação corresponder.
- 8.3. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, o valor devido será acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente devido

I = Índice de atualização financeira, calculado segundo a fórmula:

| | |
|-----|-----------|
| I = | (6 / 100) |
| | 365 |

N = Número de dias entre a data limite prevista para o pagamento e a data do efetivo pagamento

VP = Valor da Parcela em atraso

9. **CLÁUSULA NONA – DA FISCALIZAÇÃO**

9.1. A CEDENTE, por meio de servidor designado, acompanhará e fiscalizará a execução do presente Contrato, em conformidade com o art. 67, § 1º, da Lei nº 8.666/1993.

9.2. O representante da Administração anotarás, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução deste Contrato, determinando o que for necessário à regularização de eventuais falhas ou irregularidades.

9.3. As decisões e providências que ultrapassarem a competência daquele representante deverão ser solicitadas a seus superiores, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes.

10. **CLÁUSULA DÉCIMA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

10.1. A CESSIONÁRIA cometerá infração administrativa se:

10.1.1. inexecutar total ou parcialmente o presente Contrato;

10.1.2. comportar-se de modo inidôneo;

10.1.3. cometer fraude fiscal;

10.1.4. descumprir qualquer dos deveres elencados no Termo de Referência DIGA (SEI 23947673) e neste Contrato.

10.2. A CESSIONÁRIA, se cometer qualquer das infrações acima indicadas e/ou referidas, ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

10.2.1. advertência;

10.2.2. multa de:

10.2.2.1. 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor total do cardápio do contrato em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

10.2.2.2. 5% (cinco por cento) sobre o valor total do cardápio, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

10.2.2.3. 15% (quinze por cento) sobre o valor total do cardápio, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

10.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2** presentes abaixo do subitem 19.4. do Termo de Referência DIGA (SEI 23947673); e

10.2.2.5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CEDENTE a promover a rescisão do contrato;

10.2.2.6. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

10.2.2.7. suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

10.2.2.8. sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos

10.2.2.9. a sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 19.1 do Termo de Referência DIGA (SEI 23947673).

10.2.2.10. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CESSIONÁRIA ressarcir a CEDENTE pelos prejuízos causados.

10.2.3. As sanções previstas poderão ser aplicadas à CESSIONÁRIA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

10.3. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo, que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666/1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784/1999.

10.4. Na aplicação da penalidade, a autoridade competente levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

10.5. O recolhimento da multa deverá ocorrer no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação da autoridade competente.

10.6. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

11. **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO CONTRATUAL**

11.1. Considerar-se-á rescindido o presente Contrato, independentemente de ato especial, retornando a área do imóvel à CEDENTE, sem direito da CESSIONÁRIA a qualquer indenização, inclusive por benfeitorias realizadas, se:

11.1.1. vier a ser dado à área cedida utilização diversa da que a ela foi destinada nos termos deste Contrato;

11.1.2. houver inobservância do prazo previsto no ato autorizativo da Cessão;

11.1.3. ocorrer renúncia à cessão ou se a CESSIONÁRIA deixar de exercer suas atividades específicas ou, ainda, na hipótese de sua extinção, liquidação ou falência;

- 11.1.4. houver, em qualquer época, necessidade de a CEDENTE dispor, para seu uso, da área vinculada a este Contrato; e
- 11.1.5. ocorrer inadimplemento de cláusula contratual.
- 11.2. A rescisão do Contrato poderá ser determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666/1993.

12. **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS MEDIDAS ACAUTELATÓRIAS**

12.1. Em caso de risco iminente, a Administração Pública poderá motivadamente adotar providências acauteladoras sem a prévia manifestação do interessado.

13. **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA PUBLICAÇÃO**

13.1. Será providenciada, pela CEDENTE, a publicação, resumida, deste instrumento de contrato, no Diário Oficial da União, no prazo de 20 (vinte) dias, contado do quinto dia útil do mês seguinte ao da sua assinatura, correndo as despesas por conta daquela.

14. **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FORO**

14.1. Fica eleito o foro da Justiça Federal - Seção Judiciária do Distrito Federal, em Brasília/DF, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer questões oriundas do presente contrato.

E assim, por estarem de acordo, ajustados e contratados, após lido e achado conforme, as partes a seguir firmam o presente contrato em 02 (duas) vias, de igual teor e forma, para um só efeito, na presença de 02 (duas) testemunhas abaixo assinadas.

Brasília, de de

REPRESENTANTE LEGAL DA CEDENTE

REPRESENTANTE LEGAL DA CESSIONÁRIA

TESTEMUNHAS:

- 1)
2)



Documento assinado eletronicamente por **Larissa Timo Almeida, Chefe de Divisão**, em 13/10/2022, às 08:52, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site: https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **24454627** e o código CRC **AD9D4C5A**.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
DIVISÃO DE LICITAÇÕES

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS
(em papel personalizado da empresa)

Processo nº 21000.001657/2021-05

Pregão Eletrônico nº/.....

Razão Social: CNPJ:

Endereço: Tel./Fax:

CEP: Cidade:

Banco: Agência: Conta:

Apresentamos a nossa Proposta para a licitação visando a cessão de uso de área de 586,55 m², bens móveis e equipamentos pertencentes ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, localizados na Esplanada dos Ministérios, Bloco "D", térreo do Edifício Anexo, em Brasília-DF, destinados a exploração de serviços de restaurante e lanchonete, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.

| RESTAURANTE | | | | |
|---|---|-----------------------|-------|---------------|
| Unidade de Medida | Item/Especificação | Valor Máximo Unitário | Pesos | Valor x Pesos |
| Kg | Serviço de fornecimento de refeição | | 5,0 | |
| Kg | Serviço de fornecimento de café colonial | | 1,5 | |
| Kg | Serviços de fornecimento de sobremesa | | 1,0 | |
| LANCHONETE | | | | |
| Unidade de Medida | Item/Especificação | Valor Máximo Unitário | Pesos | Valor x Pesos |
| Unidade | Sanduíches naturais composições variadas | | 2,5 | |
| Unidade | Queijo quente | | | |
| Unidade | Misto (queijo muçarela e presunto) | | | |
| Unidade | Misto (peito de peru e queijo branco) | | | |
| Unidade | Pão integral/ branco com manteiga | | | |
| Unidade | Torrada | | | |
| Unidade | Pão com ovo | | | |
| Unidade | Salgados no mínimo 5 tipos entre assados e fritos | | | |
| Unidade | Pão de queijo | | | |
| Unidade | Bolo em fatia | | | |
| Unidade | Leite puro (copo 300 ml) | | | |
| Unidade | Achocolatado (copo 300 ml) | | | |
| Unidade | Sucos naturais/poupas (copo 300ml) | | | |
| Unidade | Água mineral sem gás 500 ml | | | |
| Unidade | Água mineral com gás 500 ml | | | |
| Unidade | Café expresso (50 ml) | | | |
| Unidade | Refrigerante lata (310 ml) | | | |
| Unidade | Refrigerante 2 litros | | | |
| Unidade | Vitaminas simples/composta (300 ml) | | | |
| Unidade | Hambúrguer (com ou sem salada) | | | |
| Valor total dos itens da lanchonete R\$ | | | | |
| TOTAL GERAL | | | | R\$ |

Observação: Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.

Declaramos que:

1. O preço cotado inclui todas as despesas, tributos e encargos de qualquer natureza incidentes sobre o objeto deste pregão;
2. Quaisquer tributos, custos e despesas omitidas da proposta ou incorretamente cotadas serão considerados como inclusos nos preços, e não serão solicitados acréscimos, a qualquer título, sendo os serviços prestados sem ônus adicional;
3. Caso nos seja adjudicado o objeto da licitação, comprometemo-nos a assinar o contrato dela advindo;
4. Estamos de acordo com as condições estabelecidas no Edital e seus anexos e que tomamos conhecimento de todas as informações e das condições para o cumprimento das obrigações.

Dados do representante legal da empresa para assinatura do contrato:

Nome:

Endereço:

CEP: Cidade:

CPF: Cargo/Função:

RG: Órgão Expedido:

Naturalidade: Nacionalidade:

Local e data

.....
Assinatura e carimbo (representante da empresa)



Documento assinado eletronicamente por **LUCAS BEZERRA CAMPOS, Agente Administrativo**, em 18/10/2022, às 09:57, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site: https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **24499157** e o código CRC **6B7D04DE**.