



CENTRO DE DESENVOLVIMENTO DA TECNOLOGIA NUCLEAR

Avenida Presidente Antônio Carlos, 6627, Campus da UFMG - Bairro Pampulha
Belo Horizonte/MG, CEP 31270-901 - Telefone: (31)3439-9442- <http://www.cdtm.br>

TERMO DE CONTRATO

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
Serviços sem dedicação exclusiva de mão de obra

CONTRATO Nº 14/2025/CDTN/DIGEA

CONCESSIONÁRIA: CASA DA LUA LANCHES LTDA

VIGÊNCIA: 24/07/2025 A 24/07/2030

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, PARA CONCESSÃO DE USO, A TÍTULO GRATUITO, DO RESTAURANTE E DA LANCHONETE DA CNEN/CDTN, PARA FINS DE COMERCIALIZAÇÃO DE REFEIÇÕES, PELO SISTEMA SELF-SERVICE A QUILO, E LANCHES PARA OS SERVIDORES (ATIVOS E APOSENTADOS), COLABORADORES, BOLSISTAS, TERCEIRIZADOS, VISITANTES E USUÁRIOS DO RESTAURANTE DO CENTRO DE DESENVOLVIMENTO DA TECNOLOGIA NUCLEAR – CDTN.

ÓRGÃO

REQUISITANTE: CDTN/DIGEA

PREGÃO Nº 90090/2025



CENTRO DE DESENVOLVIMENTO DA TECNOLOGIA NUCLEAR

Avenida Presidente Antônio Carlos, 6627, Campus da UFMG - Bairro Pampulha
Belo Horizonte/MG, CEP 31270-901 - Telefone: (31)3439-9442- <http://www.cdtm.br>

TERMO Nº 32/2025
ANO DE 2025
PROCESSO CNEN/CDTN - 01344.000090/2025-77

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 14/2025/CDTN/DIGEA, QUE FAZEM ENTRE SI A DA COMISSÃO NACIONAL DE ENERGIA NUCLEAR - CNEN, POR SUA UNIDADE ADMINISTRATIVA CENTRO DE DESENVOLVIMENTO DA TECNOLOGIA NUCLEAR - CDTN E A EMPRESA CASA DA LUA LANCHES LTDA, TENDO POR OBJETO A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, PARA CONCESSÃO DE USO, A TÍTULO GRATUITO, DO RESTAURANTE E DA LANCHONETE DA CNEN/CDTN, PARA FINS DE COMERCIALIZAÇÃO DE REFEIÇÕES, PELO SISTEMA SELF-SERVICE A QUILO, E LANCHES PARA OS SERVIDORES (ATIVOS E APOSENTADOS), COLABORADORES, BOLSISTAS, TERCEIRIZADOS, VISITANTES E USUÁRIOS DO RESTAURANTE DO CENTRO DE DESENVOLVIMENTO DA TECNOLOGIA NUCLEAR – CDTN.

A **COMISSÃO NACIONAL DE ENERGIA NUCLEAR - CNEN**, Autarquia Federal, vinculada ao Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovação, criada pela Lei nº 4.118, de 27/08/1962, alterada pelas Leis nºs 6.189, de 16/12/1974 e 7.781, de 27/06/1989, com sede na Rua General Severiano, nº 90, Botafogo, Município do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, por sua Unidade Administrativa **CENTRO DE DESENVOLVIMENTO DA TECNOLOGIA NUCLEAR - CDTN**, estabelecida na Av. Presidente Antônio Carlos, nº 6.627, Campus da UFMG, Pampulha, Município de Belo Horizonte, Estado de Minas Gerais, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica sob o nº 00.402.552/0012-89, neste ato representada por sua Diretora Dra. Amenônia Maria Ferreira Pinto, nomeada pela Portaria MCTI nº 401, de 21/05/2024, publicada no DOU de 22/05/2024, portadora da Matrícula Funcional nº 0669695, doravante denominada **CNEN/CDTN**, e a empresa **CASA DA LUA LANCHES LTDA**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 10.400.242/0001-26, sediada na Avenida Presidente Antonio Carlos, nº 6.627, Bairro Pampulha, Belo Horizonte/MG, CEP 31.270-901, doravante designada **CONCESSIONÁRIA**, neste ato representada por sua sócia proprietária Ana Paula Fagundes, conforme ato constitutivo da empresa apresentado nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº **01344.000090/2025-77** e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicáveis, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº **90090/2025**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.



CENTRO DE DESENVOLVIMENTO DA TECNOLOGIA NUCLEAR

Avenida Presidente Antônio Carlos, 6627, Campus da UFMG - Bairro Pampulha
Belo Horizonte/MG, CEP 31270-901 - Telefone: (31)3439-9442- <http://www.cdtm.br>

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

- 1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de empresa especializada em fornecimento de alimentação, para Concessão de Uso, a título gratuito, do restaurante e da lanchonete da CNEN/CDTN, para fins de comercialização de refeições, pelo sistema self-service a quilo, e lanches para os servidores (ativos e aposentados), colaboradores, bolsistas, terceirizados, visitantes e usuários do restaurante do Centro de Desenvolvimento da Tecnologia Nuclear - CDTN, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.
- 1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:
 - 1.2.1. O Termo de Referência;
 - 1.2.2. O Edital da Licitação;
 - 1.2.3. A Proposta da CONCESSIONÁRIA;
 - 1.2.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

- 2.1. O prazo de vigência da contratação é de **05 (cinco) anos** contados da assinatura do Contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com a CONCESSIONÁRIA, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:
 - 2.2.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
 - 2.2.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
 - 2.2.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
 - 2.2.4. Haja manifestação expressa da CONCESSIONÁRIA informando o interesse na prorrogação;
 - 2.2.5. Seja comprovado que a CONCESSIONÁRIA mantém as condições iniciais de habilitação; e
 - 2.2.6. Não haja registro no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (CADIN).
- 2.3. A CONCESSIONÁRIA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.
- 2.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.
- 2.5. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.



CENTRO DE DESENVOLVIMENTO DA TECNOLOGIA NUCLEAR

Avenida Presidente Antônio Carlos, 6627, Campus da UFMG - Bairro Pampulha
Belo Horizonte/MG, CEP 31270-901 - Telefone: (31)3439-9442- <http://www.cdtm.br>

- 2.6. O contrato não poderá ser prorrogado quando a CONCESSIONÁRIA tiver sido penalizada nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.
- 2.7. Início da execução do objeto: Até 10 (dez) dias da assinatura do contrato.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

- 3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

- 4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

- 5.1. O valor do quilo da refeição servida pelo sistema self-service, a ser cobrado dos servidores (ativos e aposentados), colaboradores, bolsistas e terceirizados será de **R\$ 48,00 (quarenta e oito reais)** e os valores máximos aceitáveis dos produtos da lanchonete, conforme fixado em anexo a este Contrato.
- 5.2. O valor global da contratação é de **R\$ 2.419.200,00 (dois milhões, quatrocentos e dezenove mil e duzentos reais)**, pelo período de 5 anos, obtido por meio da seguinte fórmula:

$$VAC = \frac{VQR}{1.000} \times 400 (*) \times 2.100 (**) \times 60 \text{ meses}$$

Onde,

VAC = Valor do Contrato;

VQR = Valor do quilo da refeição, a ser informado na proposta, para servidores (ativos e aposentados), colaboradores, terceirizados e bolsistas;

400 () = Estimativa média de consumo de refeição em gramas para os servidores (ativos e aposentados), colaboradores, terceirizados e bolsistas;*

*2.100 (**) = Estimativa média de unidades de refeições mensais. (100 unidades diárias x 21 dias).*

- 5.3. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.
- 5.4. O preço do quilo da refeição dos VISITANTES e USUÁRIOS deverá ser superior em, no mínimo, **10% (dez por cento)** em relação ao valor do quilo da refeição dos servidores (ativos e aposentados), colaboradores, bolsistas e terceirizados.



CENTRO DE DESENVOLVIMENTO DA TECNOLOGIA NUCLEAR

Avenida Presidente Antônio Carlos, 6627, Campus da UFMG - Bairro Pampulha
Belo Horizonte/MG, CEP 31270-901 - Telefone: (31)3439-9442- <http://www.cdtm.br>

- 5.5. O preço das opções de prato feito e “marmitex” não poderá ser superior a **30% (trinta por cento)** do preço do quilo da refeição para servidores (ativos e aposentados), colaboradores, bolsistas e terceirizados. A embalagem para o “marmitex” poderá ser cobrada separadamente.
- 5.6. Para fornecimento de refeição em embalagem descartável servida somente com carne, a CONCESSIONÁRIA poderá cobrar o valor acrescido de até **50% (cinquenta por cento)** do valor cobrado pelo quilograma da refeição self-service.
- 5.7. A CONCESSIONÁRIA deverá manter no restaurante tabela(s) de preços em local visível e de fácil identificação pela clientela.
- 5.8. A sobremesa será cobrada por quilograma e por preço igual ou inferior ao quilo da refeição self-service.
- 5.9. Os refrescos, os sucos de frutas, os refrigerantes, as bebidas isotônicas e a água mineral e quaisquer outras bebidas não alcoólicas terão seus preços calculados conforme estabelecido em anexo a este Contrato.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

- 6.1. Não se aplica.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

- 7.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo ao Edital.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DA CNEN/CDTN

- 8.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 8.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.3. Notificar a CONCESSIONÁRIA, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;
- 8.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pela CONCESSIONÁRIA;
- 8.5. Aplicar a CONCESSIONÁRIA as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.6. Não praticar atos de ingerência na administração da CONCESSIONÁRIA, tais como:
 - 8.6.1. Indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;
 - 8.6.2. Estabelecer vínculo de subordinação com funcionário da CONCESSIONÁRIA;



CENTRO DE DESENVOLVIMENTO DA TECNOLOGIA NUCLEAR

Avenida Presidente Antônio Carlos, 6627, Campus da UFMG - Bairro Pampulha
Belo Horizonte/MG, CEP 31270-901 - Telefone: (31)3439-9442- <http://www.cdtm.br>

- 8.6.3. Demandar a funcionário da CONCESSIONÁRIA a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação; e
- 8.6.4. Prever exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna da CONCESSIONÁRIA.
- 8.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pela CONCESSIONÁRIA;
- 8.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;
- 8.9. Avaliar eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pela CONCESSIONÁRIA no prazo máximo de 60 (sessenta) dias a contar da data do protocolo do requerimento, admitida a prorrogação motivada;
- 8.10. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais;
- 8.11. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONCESSIONÁRIA com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do CONCESSIONÁRIA, de seus empregados, prepostos ou subordinados;
- 8.12. Fornecer, sem ônus, para a CONCESSIONÁRIA, água, energia elétrica, um ramal de telefone, não se responsabilizando, porém, por quaisquer consequências decorrentes de interrupções no fornecimento de tais facilidades provocadas pelos fornecedores;
- 8.13. Fornecer ramal de telefone, sendo da CONCESSIONÁRIA o ônus resultante da sua utilização;
- 8.14. Expedir por escrito as advertências à CONCESSIONÁRIA;
- 8.15. Vistoriar os reparos e manutenções nas instalações prediais físicas (hidráulica/elétrica/telefônica/dados) e nos equipamentos disponibilizados, que se fizerem necessários nas áreas do salão do refeitório/lanchonete, cozinha e sanitários para funcionários, à cargo da CONCESSIONÁRIA, de forma a garantir as boas práticas e boa conservação das áreas concedidas e seus componentes e equipamentos;
- 8.16. Adquirir, instalar e se responsabilizar pela manutenção dos equipamentos de extintores de incêndio;
- 8.17. Proceder a análises dos gêneros, conforme previsto no Termo de Referência;
- 8.18. Proporcionar as facilidades necessárias para que a CONCESSIONÁRIA possa desempenhar seus trabalhos, dentro das normas do Contrato;
- 8.19. Disponibilizar à CONCESSIONÁRIA a área física do restaurante, lanchonete e cozinha;
- 8.20. Exigir o cumprimento das obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, bem como a manutenção de todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação emergencial;



CENTRO DE DESENVOLVIMENTO DA TECNOLOGIA NUCLEAR

Avenida Presidente Antônio Carlos, 6627, Campus da UFMG - Bairro Pampulha
Belo Horizonte/MG, CEP 31270-901 - Telefone: (31)3439-9442- <http://www.cdtm.br>

- 8.21. Assegurar o livre acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA, em dias e horários previamente estipulados, quando devidamente identificados, aos locais em que devam executar suas tarefas;
- 8.22. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados;
- 8.23. Efetuar inspeções periódicas para verificar, quando o caso, se os bens colocados à disposição da CONCESSIONÁRIA estão sendo utilizados e conservados corretamente, sendo promovido, também, o inventário desses bens disponibilizados;
- 8.24. A Comissão de Fiscalização poderá, a qualquer tempo, solicitar informações ou documentos para averiguar o cumprimento das obrigações legais por parte da CONCESSIONÁRIA, podendo ser auxiliado por servidores designados para esse fim, bem como ser assistido por terceiro ou empresa, desde que justifique a necessidade de assistência especializada;
- 8.25. Fiscalizar os serviços contratados, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou refazer quaisquer serviços de restaurante e lanchonete quanto estiverem em desacordo com o avençado;
- 8.26. Vistoriar, periodicamente, as instalações do restaurante/lanchonete para verificar as condições pactuadas;
- 8.27. Examinar, por meio da Comissão de Fiscalização, a quantidade e a qualidade das refeições e lanches preparados pela CONCESSIONÁRIA;
- 8.28. Verificar as condições de higiene, limpeza e asseio das instalações;
- 8.29. Notificar a CONCESSIONÁRIA, quando for o caso, sobre aplicação de eventuais sanções contratuais, assegurado o direito ao contraditório e ampla defesa;
- 8.30. Exigir, a qualquer tempo a comprovação de que os empregados possuem Carteira de Saúde atualizada e com os exames periódicos;
- 8.31. Realizar periodicamente pesquisa de satisfação entre os usuários do restaurante/lanchonete;
- 8.32. Manter Livro de Ocorrências disponível aos servidores (ativos e aposentados), colaboradores, bolsistas, terceirizados, visitantes e usuários para registro de sugestões, reclamações, elogios e demais ocorrências pertinentes à prestação dos serviços.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 9.1. A CONCESSIONÁRIA deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas.
- 9.2. Executar os serviços conforme especificações do 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 no Termo de Referência e em sua proposta;



CENTRO DE DESENVOLVIMENTO DA TECNOLOGIA NUCLEAR

Avenida Presidente Antônio Carlos, 6627, Campus da UFMG - Bairro Pampulha
Belo Horizonte/MG, CEP 31270-901 - Telefone: (31)3439-9442- <http://www.cdtm.br>

- 9.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens e serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CNEN/CDTN.
- 9.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a CONCESSIONÁRIA deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:
 - 9.6.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
 - 9.6.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
 - 9.6.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede da CONCESSIONÁRIA;
 - 9.6.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
 - 9.6.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.
- 9.7. 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, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à CNEN/CDTN e não poderá onerar o objeto do contrato;
- 9.8. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;
- 9.9. Paralisar, por determinação da CNEN/CDTN, 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;
- 9.10. Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação.
- 9.11. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.12. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;



CENTRO DE DESENVOLVIMENTO DA TECNOLOGIA NUCLEAR

Avenida Presidente Antônio Carlos, 6627, Campus da UFMG - Bairro Pampulha
Belo Horizonte/MG, CEP 31270-901 - Telefone: (31)3439-9442- <http://www.cdtm.br>

- 9.13. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da CNEN/CDTN;
- 9.14. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados;
- 9.15. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;
- 9.16. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;
- 9.17. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- 9.18. Submeter previamente, por escrito, à CNEN/CDTN, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;
- 9.19. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;
- 9.20. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;
- 9.21. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;
- 9.22. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;
- 9.23. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;
- 9.24. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente da CNEN/CDTN ou de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.25. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela CNEN/CDTN ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;
- 9.26. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;
- 9.27. Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho e instalações em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho;
- 9.28. Fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC), quando for o caso;



CENTRO DE DESENVOLVIMENTO DA TECNOLOGIA NUCLEAR

Avenida Presidente Antônio Carlos, 6627, Campus da UFMG - Bairro Pampulha
Belo Horizonte/MG, CEP 31270-901 - Telefone: (31)3439-9442- <http://www.cdtm.br>

- 9.29. Garantir o acesso da CNEN/CDTN, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;
- 9.30. 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 o Termo de Referência, no prazo determinado;
- 9.31. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 9.32. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a CONCESSIONÁRIA relatar ao CNEN/CDTN toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- 9.33. 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 CNEN/CDTN, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;
- 9.34. Disponibilizar a CNEN/CDTN os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- 9.35. Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, sem repassar quaisquer custos a estes;
- 9.36. Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados na execução contratual mediante depósito na conta bancária de titularidade do trabalhador, em agência situada na localidade ou região metropolitana em que ocorre a prestação dos serviços, de modo a possibilitar a conferência do pagamento por parte da CNEN/CDTN. Em caso de impossibilidade de cumprimento desta disposição, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar justificativa, a fim de que a Administração analise sua plausibilidade e possa verificar a realização do pagamento.
- 9.37. Além das obrigações gerais acima citadas, são responsabilidades da CONCESSIONÁRIA:
 - 9.37.1. Apresentar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos, a contar da data de assinatura do Contrato, **Laudo Técnico das Condições Ambientais do Trabalho - LTCAT**, relativamente aos empregados que se relacionarem com o Contrato, identificando, de forma clara e precisa, se for o caso, se há ou não condições insalubres ou perigosas de trabalho;
 - 9.37.1.1. Ter ciência de que, mediante laudo especializado da CNEN, anexo ao Edital e nos termos da NR-16 do Ministério do Trabalho e Emprego, está previsto o pagamento de adicional de periculosidade, no percentual de **30% (trinta por cento)**, para todos os postos de trabalho lotados na CNEN/CDTN;
 - 9.37.2. Apresentar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos, a contar da data de assinatura do Contrato, o **Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional PCMSO**, atualizado, nos termos da NR 7 do Ministério do Trabalho e Emprego, cujo objetivo é avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão, ou seja, problemas de saúde consequentes da atividade profissional. Este controle deve ser realizado por um profissional médico especializado em medicina do trabalho, devendo ser realizado exame médico admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho e na mudança de função;



CENTRO DE DESENVOLVIMENTO DA TECNOLOGIA NUCLEAR

Avenida Presidente Antônio Carlos, 6627, Campus da UFMG - Bairro Pampulha
Belo Horizonte/MG, CEP 31270-901 - Telefone: (31)3439-9442- <http://www.cdtm.br>

- 9.37.3. Apresentar à Comissão de Fiscalização, em até 30 (trinta) dias úteis do início das atividades, a **Caderneta de Inspeção Sanitária e o Alvará de Autorização Sanitária**;
- 9.37.4. Manter, permanentemente, na lanchonete, a Caderneta de Inspeção Sanitária, o Alvará de Autorização Sanitária e o Certificado de Responsável Técnico, disponibilizando-os à fiscalização sempre que solicitados;
- 9.37.5. Elaborar cardápios semanais de acordo com as normas que norteiam os serviços de alimentação e nutrição. O cardápio deve contemplar as necessidades alimentares dos comensais, observando os valores nutricionais requeridos e atender os padrões nutricionais dentro das necessidades estabelecidas pela OMS (Organização Mundial de Saúde), devendo ser evitado a repetitividade do cardápio;
- 9.37.6. Identificar no balcão de autosserviço todos os itens que compõem o cardápio.
- 9.37.7. Utilizar em todas as etapas de preparação, os processos de desengordurar os alimentos, objetivando o controle da dislipidemia;
- 9.37.8. Produzir no próprio local todos os temperos a serem utilizados na cozinha, na lanchonete e nos autosserviços. É proibido a utilização de temperos prontos e industrializados, seja o mesmo, líquido, em pó ou em tablete. É terminantemente proibida a utilização de produtos realçadores de sabor em quaisquer preparações na cozinha, lanchonete e nos autos serviços;
- 9.37.9. Utilizar utensílios (colheres, conchas, facas, etc.) somente de aço Inox na cozinha e no salão do restaurante. Não é permitido o uso de utensílios de madeira, plástico e semelhantes;
- 9.37.10. Fornecer as refeições e lanches de acordo com o estabelecido no Contrato e com as exigências da fiscalização da CNEN/CDTN, seguindo rigorosamente as normas de nutrição e higiene;
- 9.37.11. Cumprir rigorosamente o horário estabelecido no Contrato, para serem servidas as refeições e lanches;
- 9.37.12. Entregar periodicamente à Comissão de Fiscalização da CNEN/CDTN, relatório com a quantidade de refeições servidas por dia;
- 9.37.13. Fornecer e utilizar somente gêneros alimentícios de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação, contendo em seu rótulo o nome do fabricante, origem, data de fabricação/produção e prazo de validade, não sendo admitidos produtos a granel.
- 9.37.14. Apresentar, sempre que solicitada pela Comissão de Fiscalização, amostra de qualquer gênero ou material a ser empregado no preparo dos alimentos para fins de exames laboratoriais cuja despesa, correrá por conta da CONCESSIONÁRIA;
- 9.37.15. Arcar com as despesas referentes ao consumo de gás e telefone (ligações locais, interurbanas e para celulares);
- 9.37.16. Zelar pela disciplina e organização do ambiente de trabalho, cumprindo e fazendo com que sejam cumpridos, irrestritamente, os regulamentos da CNEN/CDTN, bem como o trânsito de seus empregados nas dependências da CNEN/CDTN;
- 9.37.17. Ressarcir a CNEN/CDTN ou a terceiros por qualquer dano ou prejuízo causado, inclusive, por seus empregados ou prepostos, no desempenho de suas tarefas ou em conexão com elas;



CENTRO DE DESENVOLVIMENTO DA TECNOLOGIA NUCLEAR

Avenida Presidente Antônio Carlos, 6627, Campus da UFMG - Bairro Pampulha
Belo Horizonte/MG, CEP 31270-901 - Telefone: (31)3439-9442- <http://www.cdtm.br>

- 9.37.18. Atender com presteza as solicitações da CNEN/CDTN, que se relacionarem com o objeto do Contrato;
- 9.37.19. Promover, por sua conta e risco, o transporte de gêneros alimentícios e demais materiais necessários ao funcionamento do restaurante;
- 9.37.20. Respeitar e fazer com que seus empregados respeitem as normas de Segurança e Higiene do Trabalho, bem como as diretrizes e normas internas da CNEN/CDTN;
- 9.37.21. Arcar com os prejuízos sofridos pela CNEN/CDTN, ou pelos usuários do restaurante/lanchonete, em virtude de distúrbios orgânicos, comprovados por exames médicos, causados em mais de 3% (três por cento) dos usuários que tenham se alimentado da mesma refeição/lanche;
- 9.37.22. Proceder à retirada, por sua conta, dos gêneros e materiais de sua propriedade, após o término da Concessão, de acordo com o prazo que lhe for concedido pela CNEN/CDTN;
- 9.37.23. Submeter seus empregados a programas de educação sanitária que vierem a ser realizados pela CNEN/CDTN e/ou solicitado, observada a legislação vigente;
- 9.37.24. Manter efetivo controle em todos os procedimentos (boas práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços), conforme Portaria nº 1.428, de 26/11/93, do Ministério da Saúde (Manual de Boas Práticas, suas alterações e substituições);
- 9.37.25. Não se valer do Contrato para assumir obrigações perante terceiros, dando-o como garantia, nem utilizar os direitos de crédito, a serem auferidos em função do fornecimento, em quaisquer operações de desconto bancário, sem prévia autorização da CNEN/CDTN;
- 9.37.26. Promover, quando solicitado, às suas custas, exames periódicos nos seus funcionários em serviço na CNEN/CDTN, apresentando os respectivos laudos ao responsável da CNEN/CDTN;
- 9.37.27. Proibir nas dependências da cozinha:
 - a) Fumo, quaisquer que sejam suas formas;
 - b) Entrada de pessoas estranhas ao serviço;
 - c) Entrada de animais;
 - d) Consumo e/ou venda de bebidas alcoólicas;
 - e) Acesso de funcionário com ferimentos ou doenças infectocontagiosas;
 - f) Uso de celulares, tablets, smartphones ou similares.
- 9.37.28. Disponibilizar condições para que a fiscalização da CNEN/CDTN possa inventariar sempre que lhe convier os utensílios, materiais e equipamentos colocados à disposição da CONCESSIONÁRIA, a qual deverá providenciar a reposição dos faltantes e/ou danificados, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, após emissão da notificação das irregularidades pela CNEN/CDTN. Para avaliação dos bens serão tomados como referência o número e o padrão dos materiais / equipamentos / utensílios entregues no início do Contrato;
- 9.37.29. No caso de reposição, os materiais, equipamentos e/ou utensílios deverão seguir os mesmos padrões, marcas, características físicas, etc. dos anteriormente existentes.



CENTRO DE DESENVOLVIMENTO DA TECNOLOGIA NUCLEAR

Avenida Presidente Antônio Carlos, 6627, Campus da UFMG - Bairro Pampulha
Belo Horizonte/MG, CEP 31270-901 - Telefone: (31)3439-9442- <http://www.cdtm.br>

A aquisição será comprovada, à fiscalização da CNEN/CDTN, por meio de cópia da Nota Fiscal de compra.

- 9.37.30. Manter as balanças de precisão eletrônica devidamente aferidas pelo Instituto de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO);
- 9.37.31. Desprezar no mesmo dia as sobras de alimentos preparados de acordo com a Portaria n.º 1.428, de 26/11/93 do Ministério da Saúde (Manual de Boas Práticas);
- 9.37.32. Não reaproveitar alimentos (reprocessar sobras de comida apresentando-as de outra forma);
- 9.37.33. Repor em 7 (sete) dias antes do término do Contrato, os bens que estiverem em quantidades inferiores aos entregues pela CNEN/CDTN no início da vigência do Contrato;
- 9.37.34. Solicitar a presença de um dos membros da Comissão Fiscalizadora para acompanhamento de qualquer visita da Vigilância Sanitária da Prefeitura Municipal de Belo Horizonte;
- 9.37.35. Fornecer, por sua conta, todo o material necessário à limpeza e higienização dos utensílios e locais onde serão executados os serviços, inclusive sanitários (álcool gel, papel higiênico, sabonete líquido, material de limpeza etc.);
- 9.37.36. Disponibilizar no lavatório do Restaurante e na Lanchonete, para uso de seus empregados e dos comensais, sabonete bactericida e álcool 70% em dosadores apropriados para lavagem e desinfecção de mãos, papel toalha interfolha branca, não reciclado, e suporte para o papel toalha;
- 9.37.37. Fornecer lixeiras com tampa móvel ou pedal e sacos plásticos no interior, para toda a área da lanchonete/restaurante de acordo com as normas de coleta seletiva;
- 9.37.38. Fazer a limpeza das mesas, cadeiras, áreas dos salões, paredes, pisos, cozinhas, depósitos, áreas de serviços, sanitários e outras dependências que se relacionarem com o objeto do Contrato, mantendo-os no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;
- 9.37.39. Efetuar a limpeza diária interna e externa das três coifas de exaustão com o uso de produtos desengordurantes apropriados, para a retirada de óleos e gorduras depositadas;
- 9.37.40. Efetuar, quinzenalmente, a limpeza dos ventiladores do salão do restaurante, com limpeza das grades e das pás das hélices dos aparelhos, para a retirada de gorduras e outras sujidades;
- 9.37.41. Manter limpos e desobstruídos os ralos e caixas de passagens de gordura;
- 9.37.42. **Responsabilizar-se por todo e qualquer prejuízo advindo de penalizações imputadas à CNEN/CDTN pelos órgãos de controle, comprovadamente decorrentes, por exemplo, da má utilização, limpeza e conservação dos ralos e das caixas de gordura do restaurante;**
- 9.37.43. Realizar, até o último dia do prazo contratual, a limpeza geral regular e constante na rede de esgoto e nas caixas de gorduras localizadas nas áreas de serviço.
- 9.37.44. Manter um programa integrado de combate a pragas efetuando-se dedetização, desratização, mensalmente, e sempre que houver necessidade, das áreas sob responsabilidade da CONCESSIONÁRIA. Em caso de ineficácia, compromete-se a



CENTRO DE DESENVOLVIMENTO DA TECNOLOGIA NUCLEAR

Avenida Presidente Antônio Carlos, 6627, Campus da UFMG - Bairro Pampulha
Belo Horizonte/MG, CEP 31270-901 - Telefone: (31)3439-9442- <http://www.cdtm.br>

repetir a desinsetização. A CONCESSIONÁRIA deverá informar previamente ao representante da CNEN/CDTN a data de cada evento. Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade, e os procedimentos correlatos não poderão ser realizados durante o funcionamento regular do restaurante e da lanchonete, somente após o encerramento das atividades nas sextas feiras ou nos finais de semana

- 9.37.45. Preparar o local a ser desinsetizado e desratizado, providenciando a retirada dos alimentos, utensílios etc.;
- 9.37.46. Afixar em local visível o Plano de Desinsetização e Desratização das dependências da lanchonete/cozinha/restaurante;
- 9.37.47. Remover diariamente o lixo, os restos de alimentos e tudo o que for julgado inaproveitável pela fiscalização da CNEN/CDTN, implantando a Política Nacional de Resíduos Sólidos com base nas leis vigentes.
- 9.37.48. Implementar programa de coleta seletiva no restaurante de metal ferroso, metal não ferroso, papel, papelão, plástico, vidro, óleo de cozinha, rejeitos orgânicos e os que não têm previsão de reutilização e reciclagem;
- 9.37.49. Disponibilizar recipientes, forrados com sacos plásticos, destinados à coleta seletiva de metal (amarelo), plástico (vermelho), rejeito (cinza - para toalha e guardanapo de papel usados, palitos entre outros) e vidro (verde);
- 9.37.50. Disponibilizar os resíduos recicláveis devidamente acondicionados em sacos plásticos em conformidade com a norma NBR 9191 - da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, para serem armazenados no depósito situado em área da CNEN/CDTN, no aguardo da destinação;
- 9.37.51. Dar destinação final ambientalmente adequada para o óleo utilizado na cozinha, em empresas licenciadas pelo órgão competente, tais como para produção de sabão, detergente, glicerina, ração para animais, biodiesel, entre outras possibilidades;
- 9.37.52. Doar os resíduos recicláveis para cooperativa ou associação;
- 9.37.53. Encaminhar para a coleta e disposição final pela Superintendência de Limpeza Urbana da Prefeitura Municipal de Belo Horizonte ou empresa substituta, os resíduos orgânicos e rejeitos (como descartáveis em geral, papel higiênico, papel-toalha, isopor, entre outros);
- 9.37.54. Pronunciar-se acerca das ações a serem desenvolvidas para a consecução da coleta seletiva e destinação dos resíduos e rejeitos, sempre que pertinente e solicitada;
- 9.37.55. Utilizar somente sacos plásticos para o acondicionamento dos resíduos e rejeitos em conformidade com a norma ABNT NBR 9191 (05/2008) - Sacos plásticos para o acondicionamento de lixo - requisitos e métodos de ensaio. Os sacos plásticos devem ser confeccionados com resinas termoplásticas virgens ou recicladas; os pigmentos utilizados devem ser compatíveis com a resina empregada de modo que, não interfiram nas características de resistência mecânica e proporcionem a opacidade necessária à aplicação; outros aditivos devem ser também compatíveis com a resina e empregados em quantidades tais que, não alterem as condições estabelecidas; deverão apresentar solda contínua homogênea e uniforme, proporcionando uma perfeita vedação, e não permitindo a perda de conteúdo durante o manuseio. Deverá ainda apresentar características tais que possibilitem fácil separação e abertura das unidades sem provocar danos ao saco;



CENTRO DE DESENVOLVIMENTO DA TECNOLOGIA NUCLEAR

Avenida Presidente Antônio Carlos, 6627, Campus da UFMG - Bairro Pampulha
Belo Horizonte/MG, CEP 31270-901 - Telefone: (31)3439-9442- <http://www.cdtm.br>

- 9.37.56. Utilizar sacos plásticos para acondicionar rejeitos na cor escura, preferencialmente cinza;
- 9.37.57. Utilizar sacos plásticos para acondicionar resíduos recicláveis de cor clara, exceto branca, preferencialmente transparente;
- 9.37.58. Realizar e publicar, semestralmente, pesquisa de opinião quanto aos serviços prestados;
- 9.37.59. Observar o Código de Defesa do Consumidor;
- 9.37.60. Receber as entregas de mercadorias obrigatoriamente e diretamente por representante legal ou empregado devidamente registrado na CNEN/CDTN, devendo a mesma ser armazenada imediatamente no interior das instalações da lanchonete e do restaurante, não sendo permitido deixar encomendas e mercadorias na portaria da CNEN/CDTN, bem como do lado de fora das instalações destinadas ao uso da CONCESSIONÁRIA;
- 9.37.61. Oferecer à fiscalização da CNEN/CDTN, à vigilância sanitária e aos visitantes luvas, máscaras e tocas descartáveis quando em inspeção ou visitas às instalações da CONCESSIONÁRIA;
- 9.37.62. Manter todos os mantimentos, carnes, verduras e temperos necessários ao preparo das refeições acondicionados em locais próprios e de forma adequada;
- 9.37.63. Suspender imediatamente o fornecimento de alimentos suspeitos de contaminação ou inadequados ao consumo humano, caso determinado pela Comissão de Fiscalização;
- 9.37.64. Ocorrendo intoxicação alimentar causada ao comensal, se comprovada a culpa da CONCESSIONÁRIA, será considerada falta grave para efeitos das penalidades contratuais;
- 9.37.65. Não aproveitar, em hipótese alguma, qualquer componente da refeição preparada e não servida para a preparação dos produtos a serem comercializados na refeição do dia seguinte;
- 9.37.66. Apresentar os cardápios das refeições à Comissão de Fiscalização semanalmente, programados de forma a não se repetirem dentro do prazo de 15 (quinze) dias, ou em comum acordo entre as partes;
- 9.37.67. Manter os padrões dos serviços exigidos mesmo que haja flutuações de fornecimento de quantidade de refeições;
- 9.37.68. Conservar, com a utilização de equipamentos próprios, os estoques dos gêneros alimentícios e materiais necessários ao funcionamento do restaurante/lanchonete;
- 9.37.69. Responsabilizar-se pelos danos causados aos consumidores pelo consumo dos alimentos quando comprovada a inobservância das condições previstas no Contrato;
- 9.37.70. Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios preestabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;
- 9.37.71. Prestar os serviços dentro dos parâmetros de qualidade e higiene fixados pelos órgãos de fiscalização sanitária competentes, com especial atenção aos termos da



CENTRO DE DESENVOLVIMENTO DA TECNOLOGIA NUCLEAR

Avenida Presidente Antônio Carlos, 6627, Campus da UFMG - Bairro Pampulha
Belo Horizonte/MG, CEP 31270-901 - Telefone: (31)3439-9442- <http://www.cdtm.br>

Resolução ANVISA/RDC Nº 216, de 15/09/2004, disponibilizando materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas;

- 9.37.72. Apresentar registro do nutricionista exigido no Conselho Regional de Nutrição;
- 9.37.73. Manter os empregados devidamente registrados, com Carteira de Trabalho atualizada, qualificados e em quantidade suficiente para a prestação adequada e tempestiva dos serviços, se responsabilizando por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade;
- 9.37.74. Manter pessoal em quantidade suficiente para executar os serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, devendo acatar parecer da CNEN/CDTN quando esta constatar que o número de empregados é insuficiente para o bom andamento dos serviços;
- 9.37.75. Submeter seu pessoal a exame de saúde, segundo as determinações legais, e apresentar os respectivos laudos à Comissão de Fiscalização para avaliação, sem prejuízo de outros exames que, a seu critério, sejam julgados necessários;
- 9.37.76. Apresentar, no início de suas atividades e sempre que solicitado, Carteira de Saúde, na forma legal, dos empregados designados para os serviços nas dependências do restaurante/lanchonete, em conformidade com a NR-7 do Ministério do Trabalho e Emprego, com a Portaria SVS/MS nº 326/1997 do Ministério da Saúde, com a Resolução RDC 275/2002, da Agência de Vigilância Sanitária (ANVISA), e demais normas de segurança e medicina do trabalho em vigor;
- 9.37.77. Substituir, sempre que exigido pela CNEN/CDTN e independentemente da apresentação de motivos, qualquer empregado, cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina ou ao interesse da CNEN/CDTN, ou, ainda, incompatíveis com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;
- 9.37.78. Providenciar para que todos os seus empregados cumpram as normas internas relativas à segurança e outras pertinentes à CNEN/CDTN;
- 9.37.79. Manter todos os empregados no horário das refeições, de forma que aqueles que trabalhem diretamente com o preparo das refeições, lanches, sucos e vitaminas fiquem proibidos de operar no caixa e na limpeza;
- 9.37.80. Manter os empregados devidamente uniformizados para atendimento do restaurante/lanchonete, devendo sempre dispensar atendimento cordial, rápido e eficiente;
- 9.37.81. Manter seu pessoal com uniforme limpo e bem passado, em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, mantendo, necessariamente, o rosto barbeado, unhas curtas, cabelos presos, proteção para cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, relógios e bijuterias;
- 9.37.82. Os empregados responsáveis pelas atividades de limpeza e higienização da cozinha (piso, parede e outros) deverão usar uniforme apropriado e diferenciado daqueles utilizados na manipulação de alimentos e não devem exercer outras atividades que incluam contatos com alimentos.



CENTRO DE DESENVOLVIMENTO DA TECNOLOGIA NUCLEAR

Avenida Presidente Antônio Carlos, 6627, Campus da UFMG - Bairro Pampulha
Belo Horizonte/MG, CEP 31270-901 - Telefone: (31)3439-9442- <http://www.cdtm.br>

- 9.37.83. Fornecer os uniformes completos, de cor clara (calças, blusas, calçados, aventais plásticos, touca/rede ou gorro, máscaras e luvas descartáveis) e em quantidade suficiente, considerando as particularidades de cada função;
- 9.37.84. Obrigar seus empregados, durante todas as etapas de trabalho relativas ao manuseio de alimentos, de talheres e copos, durante a montagem da rampa e o posicionamento de refeições, usarem luvas descartáveis, máscaras e aventais. A troca de máscara deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante;
- 9.37.85. Manter o restaurante em funcionamento, nos dias e horários preestabelecidos, cuidando para que não falte nenhum dos itens constantes do cardápio do dia, observando as exigências contidas no Contrato;
- 9.37.86. Manter as mesas limpas e higienizadas no horário das refeições;
- 9.37.87. Manter os talheres a serem utilizados pelos usuários do restaurante self-service acondicionados em invólucro apropriado, de forma separada, contendo uma faca, um garfo e um guardanapo;
- 9.37.88. O manuseio dos talheres para fins de embalagem deverá, necessariamente, seguir as orientações de higiene, e, em especial, adotar o procedimento com luvas;
- 9.37.89. Disponibilizar aos usuários os seguintes utensílios: pratos de louça branca, talheres de metal, bandejas de boa qualidade em PVC ou outro material, desde que perfeitamente estáveis;
- 9.37.90. Utilizar somente utensílios em aço inox, para retirar as preparações dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição;
- 9.37.91. Manter rigoroso processo de higienização das bandejas, pratos, talheres e outros apetrechos visando à sanidade microbiológica;
- 9.37.92. Afixar, em local visível, ou seja, na entrada do restaurante e junto ao balcão de atendimento, a "Tabela de Preços" do restaurante/lanchonete, a qual deverá ser impressa, tipo cartaz;
- 9.37.93. Afixar, sobre a rampa e acima de todas as preparações expostas no balcão de distribuição, identificação por meio de placas, etiquetas ou similares;
- 9.37.94. Disponibilizar álcool 70% em dosadores apropriados para higienização das mãos aos consumidores;
- 9.37.95. Manter no restaurante 2 (duas) balanças para o atendimento rápido da pesagem das refeições;
- 9.37.96. Determinar aos seus funcionários que, ao manusear os alimentos, usem máscaras, luvas e toucas apropriadas para este fim, as quais serão substituídas de acordo com as normas de higiene estabelecidas;
- 9.37.97. Adquirir por conta própria os ingredientes (gêneros) necessários ao preparo dos lanches;
- 9.37.98. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, os serviços contratados, sem prévia e expressa anuência da CNEN/CDTN;
- 9.37.99. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento do objeto do Contrato, independentemente da fiscalização que será exercida pela CNEN/CDTN;
- 9.37.100. Manter sempre bem dispostos e arrumados os móveis do restaurante/lanchonete;



CENTRO DE DESENVOLVIMENTO DA TECNOLOGIA NUCLEAR

Avenida Presidente Antônio Carlos, 6627, Campus da UFMG - Bairro Pampulha
Belo Horizonte/MG, CEP 31270-901 - Telefone: (31)3439-9442- <http://www.cdtm.br>

- 9.37.101. Manter em ordem os materiais de modo a facilitar a fiscalização e o controle;
- 9.37.102. Responsabilizar-se pela conservação, manutenção, asseio, guarda e uso adequado das instalações, móveis e equipamentos da CNEN/CDTN colocados à disposição da CONCESSIONÁRIA, para utilização exclusiva dos serviços objeto do Contrato;
- 9.37.103. Restituir as instalações, equipamentos e móveis da CNEN/CDTN até o final do último dia do prazo contratual, nas mesmas condições e quantidades que lhes forem entregues, deixando as instalações do restaurante/lanchonete em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento de refeições;
- 9.37.104. Promover, a suas expensas, a reposição de equipamento no mínimo similar ao danificado, no caso de defeitos insanáveis, e/ou realizar os consertos necessários, quando os danos forem promovidos por culpa ou dolo por parte da CONCESSIONÁRIA, a equipamentos e/ou instalações da CNEN/CDTN;
- 9.37.105. Utilizar única e exclusivamente para os serviços contratados as instalações do restaurante/lanchonete;
- 9.37.106. Realizar limpeza diária de ralos, cestos, pisos, mesas, cadeiras, balcões, área da cozinha e do restaurante/lanchonete, sempre com produtos apropriados, ou a qualquer momento, após vistoria e solicitação da CNEN/CDTN;
- 9.37.107. **Obedecer à legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por multas ou interpelações das autoridades competentes, inclusive por contribuições indevidas à rede de esgotos da CNEN/CDTN, monitorada conforme regras do Programa PRECEND da COPASA/MG, bem como por problemas causados aos usuários decorrentes dos alimentos servidos, configurando-se falta grave a interdição do restaurante por questão de higiene do ambiente ou de preparo e acondicionamento de alimentos;**
- 9.37.108. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como detergente biodegradável com alto poder bactericida, fungicida e viricida, para ampla higienização dos ambientes, equipamentos, utensílios e empregados e compatíveis com as regras do PRECEND/COPASA;
- 9.37.109. Providenciar ações preventivas e corretivas no sentido de combater a presença de insetos e ratos nas áreas da cozinha e do restaurante, conforme normas em vigor, providenciando ainda a dedetização e desratização em intervalos máximos de 30 (trinta) dias;
- 9.37.110. Retirar, quantas vezes forem necessárias e em horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar proliferação de insetos, roedores, micro-organismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à CONCESSIONÁRIA a aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços, bem como, se o caso, de containers apropriados para acondicionamento do lixo;
- 9.37.111. Separar lixo orgânico do lixo seco, providenciando recipientes e sacos de lixo de cor diferente para cada tipo de lixo;
- 9.37.112. 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;



CENTRO DE DESENVOLVIMENTO DA TECNOLOGIA NUCLEAR

Avenida Presidente Antônio Carlos, 6627, Campus da UFMG - Bairro Pampulha
Belo Horizonte/MG, CEP 31270-901 - Telefone: (31)3439-9442- <http://www.cdtm.br>

- 9.37.113. Não utilizar, em nenhuma hipótese, as dependências do restaurante/lanchonete para eventos para terceiros, bem assim para produzir, estocar ou receber alimentos provenientes e/ou destinados a outros estabelecimentos;
- 9.37.114. Manter permanentemente as geladeiras, congelador (freezer) e todos os demais equipamentos do restaurante/lanchonete em condições adequadas de higiene e organização;
- 9.37.115. Lavar as frutas manualmente e de forma a retirar as impurezas (defensivos agrícolas, agrotóxicos e micro-organismos) em água corrente e, após, colocados em solução clorada para desinfecção e posterior enxágue em água corrente.
- 9.37.116. Manter os utensílios e equipamentos de higienização conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e armazenados em local exclusivo para essa finalidade;
- 9.37.117. Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- 9.37.118. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada;
- 9.37.119. Fornecer aos seus empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- 9.37.120. Realizar 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;
- 9.37.121. Observar as Normas Brasileiras (NBR) da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) sobre o descarte e outros procedimentos relativos aos resíduos sólidos;
- 9.37.122. Afastar os manipuladores de alimentos que apresentarem lesões cutâneas;
- 9.37.123. Responsabilizar-se integralmente pela prestação dos serviços de exploração de restaurante/lanchonete da CNEN/CDTN, observando as especificações, rotinas e outros procedimentos indicados no Termo de Referência, bem assim do Contrato a ser celebrado;
- 9.37.124. Utilizar a área exclusivamente para as atividades de restaurante/lanchonete conforme previsto no inciso III do artigo 12 do Decreto 3.725, de 2001, fornecendo todo pessoal necessário a seu perfeito funcionamento;
- 9.37.125. As refeições (cardápio) e produtos de lanchonete deverão ser servidos em condições sadias, preparadas com gêneros alimentícios de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas da culinária, de acordo com cardápio elaborado por nutricionista da CONCESSIONÁRIA, aprovado pelo representante da CNEN/CDTN;
- 9.37.126. Preparar todas as refeições ser preparadas na cozinha do restaurante e na lanchonete da CNEN/CDTN, não sendo admitidas quaisquer refeições preparadas, total ou parcialmente, em outros ambientes ou locais, sob qualquer alegação; sendo que essa exigência, além de atender aos legítimos interesses da Administração, objetiva o controle dos produtos alimentícios utilizados no preparo das refeições;
- 9.37.127. Substituir produtos da lanchonete, em sua falta, por itens similares, ouvida a Comissão de Fiscalização;



CENTRO DE DESENVOLVIMENTO DA TECNOLOGIA NUCLEAR

Avenida Presidente Antônio Carlos, 6627, Campus da UFMG - Bairro Pampulha
Belo Horizonte/MG, CEP 31270-901 - Telefone: (31)3439-9442- <http://www.cdtm.br>

- 9.37.128. Manter, pelo menos, um nutricionista durante todo o horário de funcionamento do restaurante, para coordenar e supervisionar as atividades objeto da contratação;
- 9.37.129. Disponibilizar ao Serviço de Logística – SELOG/CDTN, para eventual intervenção em situações especiais e emergenciais, todas as chaves de abertura das dependências do restaurante;
- 9.37.130. Fornecer diariamente, no mínimo, os itens especificados no “Cardápio” e na “Tabela de Produtos da Lanchonete”, conforme constante do Termo de Referência, podendo acrescentar outros produtos e/ou suspender os produtos que não tiverem aceitação dos usuários, sendo indispensável autorização prévia da Comissão de Fiscalização;
- 9.37.131. Responder por danos materiais ou físicos causados culposa ou dolosamente por seus empregados, quando em serviço, a servidor ou a terceiros, ou a equipamentos, devendo adotar providências necessárias, dentro de 48 (quarenta e oito) horas, após o comunicado pela CNEN/CDTN;
- 9.37.132. Indicar à CNEN/CDTN o nome de seu preposto, sendo ele idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a CONCESSIONÁRIA em tudo que se relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;
- 9.37.133. Disponibilizar atendentes e empregados uniformizados e em número suficiente, que prestarão serviço com cordialidade, rapidez e eficiência;
- 9.37.134. Manter sempre em serviço o mínimo de profissionais necessários ao perfeito, eficiente e ágil atendimento dos serviços de restaurante e lanchonete;
- 9.37.135. Arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras, comprovadamente decorrentes de mau uso;
- 9.37.136. Fornecer, desde o início da prestação dos serviços, notas fiscais ou documentos equivalentes a todos os consumidores dos seus produtos, quando solicitado;
- 9.37.137. Realizar benfeitorias julgadas necessárias, somente mediante autorização da CNEN/CDTN, ficando estas incorporadas ao imóvel, sem que assista à CONCESSIONÁRIA o direito de indenização sob qualquer título;
- 9.37.138. Facilitar a fiscalização dos órgãos de Vigilância Sanitária no cumprimento de normas, cientificando a CNEN/CDTN do resultado das inspeções;
- 9.37.139. Prover de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores, não sendo permitida a emissão de vale-troco;
- 9.37.140. Manter durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação exigidas na contratação.

10. CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

- 10.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.



CENTRO DE DESENVOLVIMENTO DA TECNOLOGIA NUCLEAR

Avenida Presidente Antônio Carlos, 6627, Campus da UFMG - Bairro Pampulha
Belo Horizonte/MG, CEP 31270-901 - Telefone: (31)3439-9442- <http://www.cdtm.br>

- 10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.
 - 10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.
 - 10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pela CONCESSIONÁRIA.
 - 10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever da CONCESSIONÁRIA eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.
 - 10.6. É dever da CONCESSIONÁRIA orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.
 - 10.7. A CONCESSIONÁRIA deverá exigir de SUBOPERADORES e SUBCONTRATADOS o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.
 - 10.8. A CNEN/CDTN poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo a CONCESSIONÁRIA atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.
 - 10.9. A CONCESSIONÁRIA deverá prestar, no prazo fixado pela CNEN/CDTN, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.
 - 10.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.
 - 10.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.
 - 10.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.
 - 10.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.
- 11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO**
- 11.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.



CENTRO DE DESENVOLVIMENTO DA TECNOLOGIA NUCLEAR

Avenida Presidente Antônio Carlos, 6627, Campus da UFMG - Bairro Pampulha
Belo Horizonte/MG, CEP 31270-901 - Telefone: (31)3439-9442- <http://www.cdtm.br>

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 12.1. As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

- 13.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.
- 13.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para a CNEN/CDTN, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.
- 13.3. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação da CONCESSIONÁRIA pela CNEN/CDTN nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.
- 13.4. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.
- 13.5. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
- 13.6. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.
- 13.7. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.
- 13.8. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica CONCESSIONÁRIA, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.
- 13.9. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:
- 13.9.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- 13.9.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- 13.9.3. Das indenizações e multas.
- 13.10. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.
- 13.11. A CNEN/CDTN poderá ainda:
- 13.11.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pela CONCESSIONÁRIA, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e
- 13.11.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor da CONCESSIONÁRIA decorrentes do contrato.
- 13.12. O contrato poderá ser extinto caso se constate que a CONCESSIONÁRIA mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com

dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

- 14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.
- 14.2. A CONCESSIONÁRIA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 14.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 14.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica da CNEN/CDTN, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.
- 14.5. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 15.1. Por se tratar de concessão de uso, a título gratuito, esta contratação não comprometerá recursos orçamentários da Administração Contratante, pois não implicará em despesas ou investimentos adicionais a serem custeados pela CNEN/CDTN.
- 15.2. As despesas e investimentos referentes à implementação da infraestrutura, composição de estoque e de capital de giro necessários, bem como relativas à contratação de pessoal para a prestação dos serviços no Restaurante e Lanchonete serão providas pela CONCESSIONÁRIA.
- 15.3. Os serviços prestados e produtos comercializados no Restaurante e Lanchonete serão pagos pelos consumidores diretamente à CONCESSIONÁRIA.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

- 16.1. Os casos omissos serão decididos pela CNEN/CDTN, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.



CENTRO DE DESENVOLVIMENTO DA TECNOLOGIA NUCLEAR

Avenida Presidente Antônio Carlos, 6627, Campus da UFMG - Bairro Pampulha
Belo Horizonte/MG, CEP 31270-901 - Telefone: (31)3439-9442- <http://www.cdtm.br>


17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

- 17.1. Incumbirá a CNEN/CDTN divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO

- 18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Belo Horizonte, Seção Judiciária de Minas Gerais para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

Belo Horizonte, 24 de julho de 2025.


Documento assinado digitalmente
 AMENONIA MARIA FERREIRA PINTO
Data: 25/07/2025 15:38:52-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Amenônia Maria Ferreira Pinto
Diretora - CDTN


ANA PAULA
FAGUNDES
CROCCO:82406332691
Assinado de forma digital por ANA
PAULA FAGUNDES
CROCCO:82406332691
Dados: 2025.07.24 14:52:30 -03'00'

Ana Paula Fagundes
Sócia Proprietária
Casa da Lua Lanches Ltda

TESTEMUNHAS

 Documento assinado digitalmente
FLAVIA GOVAS LAGO PIMENTA JIQUIRICA
Data: 24/07/2025 17:20:34-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Nome:

 Documento assinado digitalmente
ANA FLAVIA MOREIRA CAMPOS ZANFORLIN
Data: 25/07/2025 16:34:51-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Nome:



CENTRO DE DESENVOLVIMENTO DA TECNOLOGIA NUCLEAR

Avenida Presidente Antônio Carlos, 6627, Campus da UFMG - Bairro Pampulha
Belo Horizonte/MG, CEP 31270-901 - Telefone: (31)3439-9442- <http://www.cdtm.br>

Anexo I – Tabela de Preços

| RESTAURANTE | UNID. | PESO | VALOR COTADO (Kg) |
|-------------------------------------|-------|----------------|-------------------|
| Refeição <i>self-service</i> | Kg | 1 | R\$ 48,00 |
| LANCHONETE | | PESO OU VOLUME | VALOR COTADO |
| Cafezinho | | min. 50 ml | R\$ 2,80 |
| Café com leite | | 200 ml | R\$ 4,90 |
| Café com leite | | 300 ml | R\$ 5,10 |
| Café com leite (pingado) | | 200 ml | R\$ 3,20 |
| Capuccino | | mín. 150 ml | R\$ 6,80 |
| Leite | | 200 ml | R\$ 3,00 |
| Leite | | 300 ml | R\$ 6,50 |
| Achocolatado | | 200 ml | R\$ 3,90 |
| Achocolatado | | 300 ml | R\$ 6,50 |
| Suco de laranja | | 200 ml | R\$ 7,30 |
| Suco de laranja | | 300 ml | R\$ 7,50 |
| Suco de frutas in natura (diversos) | | 300 ml | R\$ 6,40 |
| Sucos industrializados - lata | | unidade | R\$ 6,20 |
| Água mineral | | 500 ml | R\$ 3,30 |
| Refrigerantes - lata | | unidade | R\$ 5,70 |
| Isotônicos | | unidade | R\$ 7,50 |
| Sanduíches Naturais | | unidade | R\$ 11,30 |
| Pão com ovo | | unidade | R\$ 4,40 |
| Pão com manteiga | | unidade | R\$ 3,50 |
| Misto quente | | unidade | R\$ 6,30 |
| Queijo quente | | unidade | R\$ 7,90 |
| Bolo simples | | 100 g | R\$ 4,50 |
| Vitaminas | | 300 ml | R\$ 7,00 |
| Creme de Açaí | | 300 ml | R\$ 11,20 |
| Coxinha | | min. 120 g | R\$ 6,60 |
| Coxinha com catupiry | | min. 120 g | R\$ 7,40 |
| Empada de frango simples | | min. 120 g | R\$ 6,30 |
| Empada de frango com catupiry | | min. 120 g | R\$ 7,20 |
| Pastel assado | | min. 120 g | R\$ 6,80 |
| Pão de queijo | | min. 80 g | R\$ 4,00 |
| Biscoito de queijo | | min. 80 g | R\$ 4,90 |
| Pastel frito | | min. 50 g | R\$ 5,00 |
| Salada de frutas | | 300 ml | R\$ 8,10 |