



TERMO DE REFERÊNCIA
(PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 12600.127282/2019-20)

1. DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem como objeto a **cessão** de uso de áreas, a título oneroso, equipamentos e instalações próprias do ME, necessárias a exploração, por parte de empresa especializada, de serviços de restaurante do tipo self service com grelhados, lanchonete e café colonial (CATSER 15210), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

1.2. Os serviços serão prestados no endereço abaixo:

Item	Local da prestação do serviço	Área total
01	Esplanada dos Ministérios, Bloco F , Brasília/DF – Anexo A	631,84 m ²

1.3. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de fornecimento de lanches e refeições.

1.4. A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Global.

1.5. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) 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 Justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em Tópico específico dos Estudos Preliminares, apêndice desse Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

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

3.1.1. Áreas a serem cedidas: 499,10 m² (restaurante) e 132,74 m² (lanchonete), totalizando 631,84 m², conforme dados da Coordenação de Engenharia SEI 5957175.

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

Item	*Quantidade média diária
Refeições	1.100
Lanches	120

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

3.1.3. 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 Economia da seguinte forma:

- As refeições do restaurante serão fornecidas nos intervalos de 11:00 às 15:00 horas;
- O café colonial será servido nos intervalos de 08 às 10 e 15:30 às 18:00 horas;
- A lanchonete atenderá no horário compreendido entre 08:00 às 18:00 horas.

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

3.1.5. 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;

3.1.6. 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;

3.1.7. A Cessionária deverá manter no local de trabalho, profissional qualificado e capacitado para atender, com eficiência, os serviços contratados; dentro das normas que regulamentam o assunto, para acompanhamento semanal da produção de alimentos, para cumprimento das boas práticas de fabricação, para controle dos estoques, coordenação da reposição de alimentos, treinamento de empregados, serviços administrativos e demais procedimentos atinentes à profissão, sobre os quais deverá ser elaborado relatório.

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

3.1.9. 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 CNNPA 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.

3.1.10. O horário de funcionamento do restaurante/lanchonete, descritos no subitem 3.1.3 e a programação básica do cardápio, poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pelo ME, desde que, previamente acordada entre as partes.

3.2. SERVIÇOS DO RESTAURANTE

3.2.1. As refeições serão servidas imediatamente após o seu preparo, no sistema “self-service”, por peso e deverão ter diariamente cinco variedades de carnes/aves/pescados: três tipos em cubas (preparadas no interior da cozinha) e duas preparadas na chapa, durante todo o período de almoço (de 11h as 15h00min).

3.2.2. Os tipos de carne permitidos no preparo dos pratos principais devem ser no mínimo, os especificados abaixo, não sendo aceitos cortes com qualidade inferior aos citados:

INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO	
Carnes	Tipo de corte/preparação
Aves	Coxa (assada); Sobrecoxa (assada); Peito (filé e iscas) de frango (grelhado, parmegiana, ao catupiry, à Kiev, à romana, estrogonofe).
Peixes	Filé ou posta, não devendo apresentar espinhas de tamanhos pequenos. A Cessionária deverá oferecer diariamente um tipo de pescado, dentre os seguintes: robalo (conforme iniciativa da cessionária); pescada amarela (conforme iniciativa da cessionária); surubim (conforme iniciativa da cessionária); salmão (conforme iniciativa da cessionária e deverá ser servido em um dos dias da semana); badejo (conforme iniciativa da cessionária); e saint peter (conforme iniciativa da cessionária).
Bovina	Em um dia da semana, excetuadas às sextas-feiras, a Cessionária deverá oferecer uma preparação elaborada com Filé Mignon (ao molho madeira, chateaubria parmegiana, estrogonofe, medalhão); Contrafilé (bife/ espetinho/estrogonofe/iscas); Alcatra (Bife/bife empanado/estrogonofe/iscas); Coxão mole (Bifes/preparações cozidas/estrogonofe); Lagarto, fraldinha, cupim ou costela (Preparações assadas e com molho); Patinho (Bife empanado ou moído como recheio de preparações); Fígado (Bife/iscas);
Suína	Lombo, costelinha, bisteca de porco (assadas, fritas e com molhos - barbecue e outros).
Frutos do mar	Em um dia da semana, excetuadas às sextas-feiras, a Cessionária deverá oferecer uma preparação elaborada com camarão tamanho médio ou bacalhau.

3.2.2.1. A Cessionária deverá utilizar para o preparo diário de carnes na chapa os seguintes cortes: PEITO DE FRANGO (sem osso e não em forma de isca) e CONTRAFILÉ.

3.2.2.2. O CONTRAFILÉ adquirido deverá atender as expectativas de maciez e sabor compatíveis com os alcançados pelos melhores fornecedores e marcas do mercado.

3.2.2.3. As carnes deverão ser servidas isentas de nervuras, gorduras e aparas;

3.2.2.4. Preparações com vísceras (ex: fígado, dobradinha, sarapatel, etc.), além de outros pratos proteicos muito gordurosos (ex: costela, rabada, etc), não poderão ser repetidos no cardápio do mesmo mês mais que duas vezes;

3.3. ACOMPANHAMENTOS

3.3.1. Todos os dias deverão ser servidos arroz branco, arroz integral e outro arroz com variação de preparo e, ainda, oferecidas 2 (duas) opções de feijão diariamente, de acordo com o especificado a seguir:

INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO	
Item	Especificação
Arroz	-Arroz branco cozido, Tipo 1, de 1ª qualidade; -Arroz integral cozido; de 1ª qualidade; -Arroz com variação (arroz carreteiro, com brócolis, piemontesa, à grega, baião de dois e etc.).
Feijão	-Feijão simples (carioca ou roxo) -Feijão preto (duas vezes por semana deverá ser substituído por feijão elaborado ou outras variedades de feijão, tais como: feijão tropeiro, tutu de feijão, feijão de corda, verde e etc.).

3.4. GUARNIÇÃO

3.4.1. A Cessionária deverá oferecer, diariamente, no mínimo duas guarnições conforme estabelecido no quadro abaixo, de modo que não haja repetição na mesma semana.

INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO
Suflês de: queijo, alho poró, espinafre, cenoura, chuchu, couve flor
Tortas de: frango, palmito, camarão, carne
Quiches de: queijo, brócolis, legumes, tomate seco, cebola, batata doce c/ frango
Omeletes de: legumes, queijos;
Panquecas de: frango, carne, camarão, legumes
Legumes gratinados e à parmegiana
Lasanha vegetariana, frango, carne, camarão
Batata frita, gratinada, corada, sauté
Purê (mandioquinha, batatas, abóbora)
Empadão de frango, palmito, camarão
Creme de espinafre, milho, aspargos e brócolis
Polenta
Cogumelo shiitake
Outros do mesmo padrão

3.4.2. A Cessionária deverá oferecer diariamente uma opção de massa (talharim, penne, espaguete, rondeli, ravióli, nhoque, etc.), de modo que não haja repetição na mesma semana.

3.4.3. A Cessionária deverá oferecer diariamente um tipo de farofa, devendo sempre haver variação.

3.5. FEIJOADA

3.5.1. À Cessionária deverá servir feijoada completa, às sextas-feiras, conforme a seguinte disposição:

- Uma cuba/panela de feijão preto;
- Uma cuba/panela de feijoada com paio e calabresa (linguiça toscana);
- Uma cuba/panela de feijoada com carne de charque;
- Uma cuba/panela de feijoada com lombo e costela suínos;
- Uma cuba/panela de feijoada com miúdos suínos (pé, orelha, rabo e toucinho);
- Uma cuba/recipiente com molho de feijão com pimenta.
- A Cessionária deverá manter os acompanhamentos tradicionais da feijoada couve refogada, torresmo, laranja descascada em rodela e farinha de mandioca durante todo o horário do almoço.

3.6. SALADAS

3.6.1. Durante todo o período de almoço, a Cessionária deverá oferecer no mínimo 12 variedades de salada, no balcão de serviço refrigerado e bem apresentadas, atendendo a seguinte variação:

INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO
Dois tipos de alfaces, variando entre um tipo e outro na forma de apresentação (folha inteira, rasgada ou picada).
Um tipo de folhoso cru, que dever ser variado diariamente entre acelga, agrião, rúcula, mostarda e chicória.
Dois tipos de hortaliça preparado no vapor ou refogado, entre couve, brócolis, repolho, couve-flor, berinjela, espinafre, etc.
Um tipo de leguminosa em forma de salada (grão-de-bico, lentilha, feijões, etc.).
Um tipo de tomate, variando a apresentação diariamente.
Dois tipos de tubérculos (batatas, beterraba, cenoura, inhame, cará, batata baroa...) preparados no vapor ou refogados.
Um tipo de salada de maionese ou salpicão.
Três tipos de saladas compostas (reunindo-se 2 ou mais ingredientes).

3.6.1.1. Os vegetais e hortaliças utilizados no preparo das saladas deverão estar frescos, com as folhas íntegras, sem sinais de envelhecimento e livres de aparas;

3.6.1.2. As opções de vegetais servidos nas saladas e guarnições devem ser variadas. Não serão aceitos cardápios com repetições em dias seguidos;

3.6.1.3. As saladas podem ser compostas por vegetais ou vegetais e frutas. Simples ou elaboradas como, por exemplo, contendo: presunto, queijo, molhos etc.

3.7. SOBREMESAS

3.7.1. A Cessionária deverá oferecer diariamente, no mínimo, seis tipos de sobremesa, com as seguintes variações:

Salada de frutas
Torta doce ou mousse
Pudim (acrescido ou não de outros ingredientes)
Dois doces de fruta (em pasta ou calda) e uma opção diet.

3.8. BEBIDAS

3.8.1. A Cessionária deverá oferecer diariamente, as seguintes opções de bebida, ressaltando que em hipótese nenhuma poderá ser comercializado qualquer espécie de bebida alcoólica:

Sucos de frutas in natura ou polpas congeladas, em variedade semelhante à apresentada no mercado e servidos em copos de vidro de 300 ml.
--

Refrigerantes tradicionais em latas de 200 e 310 ml, garrafa pet de 600ml, nos sabores cola, laranja, guaraná, uva e limão, bem como refrigerantes "diet", "light" e "zero".

3.8.2. Os preços das bebidas deverão ser os mesmos praticados na lanchonete.

3.8.3. Para consumo após o almoço a CESSIONÁRIA deverá disponibilizar gratuitamente água natural/gelada, café, chá, leite com canela, com açúcar e sem açúcar, fornecer adoçantes à base de aspartame e outros.

3.8.4. A Cessionária deverá disponibilizar à clientela refeição do tipo "PRATO FEITO", em marmitex, comercializada ao preço de máximo de R\$ 9,32 (nove reais e trinta e dois centavos), conforme pesquisa de preços e com a seguinte composição mínima:

Composição básica (marmitex)	Porção mínima
Carne (vermelha ou branca)	120g
Guarnição (farofa/purê/sufilê/etc)	100g
Arroz branco ou integral	120g
Feijão	80g
Salada com 2 itens de legumes e/ou vegetais	80 a 120g

3.9. **Compete à Cessionária:**

3.9.1. Utilizar, no restaurante *self service*, pratos de louça branca de boa qualidade, não sendo admitido utensílios danificados.

3.9.2. Manter palitos em sachês, guardanapos de papel (acondicionados apropriadamente) e sachês de sal, açúcar e adoçantes sobre todas as mesas.

3.9.3. Manter, diariamente, sobre os balcões de atendimento do restaurante:

- Azeite de oliva extra virgem, aceto balsâmico, shoyu light e molho de pimenta. Estes itens deverão ser mantidos em sua embalagem original, que, sempre que possível, deverá ser dotada de bico dosador.
- Três molhos para saladas.
- Farinha de mandioca, semente de linhaça (negra ou dourada), semente de gergelim e semente de girassol. Estes itens deverão ser mantidos em embalagens dotadas de tampa, com identificação expressa de sua data de validade.

3.9.4. O cardápio deverá ser apresentado ao gestor/fiscal do contrato designado pelo Ministério da Economia até, no máximo, sexta-feira da semana anterior à sua execução, para que a sua adequação e exequibilidade possam ser avaliadas e, se necessário, sejam realizadas as devidas alterações; bem como deve ser disponibilizado aos clientes, com os itens a servir no prato principal, acompanhamento, guarnição e salada

3.9.5. O cardápio aprovado deve ser seguido rigorosamente. Caso haja necessidade de alguma mudança na composição do cardápio, esta deverá ser informada ao gestor/fiscal do Contrato com, no máximo, 24 horas de antecedência, ficando essas alterações também sujeitas à aprovação por parte da Cedente;

3.9.6. 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, a Cessionária poderá ser penalizada;

3.9.7. A Cessionária deverá refazer ou substituir os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelo fiscal/gestor impróprios ao consumo tanto pelas características organolépticas, ou seja, características de cor, brilho, odor, sabor e textura, bem como pelo padrão de qualidade e apresentação;

3.9.8. Os alimentos devem ser servidos nas ilhas de distribuição (Buffet térmico), organizadas de acordo com os tipos de alimento e refrigeração necessários;

3.9.9. Os utensílios (pratos, talheres, copos, bandejas e etc.) utilizados pelos comensais deverão ser recolhidos das mesas com auxílio de carrinhos, confeccionados em material adequado e resistente para o fim, sendo vedado o recolhimento dos mesmos com o uso de bandejas;

3.9.10. Nos balcões de distribuição devem ser afixadas placas informando o nome de cada preparação, valor calórico correspondente ao consumo de 100 gramas e, se for o caso, contendo os dizeres "contém gluten" e /ou "contem lactose";

3.9.11. Os variados tipos de saladas, assim como as sobremesas, deverão ser colocados em balcão frigorífico refrigerado e deverão estar dispostas de modo que o cliente possa compor seu prato conforme sua preferência;

3.9.12. Deverão ser fornecidas embalagens descartáveis de isopor ou outro material apropriado, para transporte, por quilo, das refeições, com opção de talheres e guardanapos descartáveis. A embalagem para transporte de refeições será cobrada à parte e seus custos deverão ser informados aos clientes em local visível e de forma clara e objetiva, devendo o preço cobrado ser compatível com a média praticado no mercado;

3.9.13. Não será permitido, em hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da(s) refeição(ões) preparada(s) e não servida(s);

3.9.14. As mesas deverão ser forradas com toalhas em tecido, sobrepostas com forros de plástico;

3.9.15. As toalhas de mesa devem ser trocadas para lavagem semanalmente, ou antes, se as condições higiênicas ou a fiscalização do Ministério assim o solicitarem;

3.9.16. A composição do cardápio diário/semanal (restaurante) deverá ser elaborada pelo responsável técnico residente e apresentado à fiscalização do ME, semanalmente, para aprovação prévia e divulgação interna através da rede intranet;

3.10. **SERVIÇOS DO CAFÉ COLONIAL**

3.10.1. O café colonial deverá ser comercializado diariamente no sistema *self service* opção "por quilo".

INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO
Cinco tipos de mini salgados (entre assados e fritos),
Três tipos de pães (integral, branco e com recheio);
Um tipo de torta salgada;
Um tipo de bolo (variando entre simples e confeitado);
Tapiocas feitas na hora (com opções de recheio);
Cuscuz;
Opções de frios (peito de peru, blanquet de peru, presunto, queijo (minas, mussarela, frescal), dentre outros);
Salada de frutas;
Ovos mexidos e omeletes;
Molho para cachorro quente;
Leite (Desnatado/Integral);
Café (sem açúcar);

Suco Natural (laranja);
Suco de polpa (variado);
Frutas (conforme iniciativa da empresa);
Mel e geleias;
Manteiga e margarina;
Requeijão (normal e light).

- 3.10.1.1. Os leites devem ser fluidos, oferecendo as opções quentes (em garrafas térmicas).
- 3.10.1.2. Os queijos e embutidos devem ser servidos fatiados em bandejas nos balcões refrigerados.
- 3.10.1.3. A Cessionária deve colocar à disposição dos usuários, em cada mesa, em recipientes apropriados e embalagens tipo sachê, sal de cozinha, açúcar, adoçante dietético, maionese, catchup, mostarda, palitos embalados individualmente e guardanapos (dimensões 24 x 23,5cm).
- 3.10.1.4. Os talheres (garfo, faca e colher) deverão estar disponíveis em embalagens plásticas individuais.
- 3.10.1.5. Devem estar disponíveis talheres descartáveis (garfo, faca e colher) gratuitamente.
- 3.10.1.6. Devem estar disponíveis achocolatados.
- 3.10.1.7. Todas as preparações expostas no balcão de distribuição deverão ser identificadas por meio de placas, etiquetas ou similares.
- 3.10.1.8. 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.

3.11. SERVIÇOS DA LANCHONETE

INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO
Sanduíches naturais (composições variadas);
Hamburguer/Cheeseburger;
Misto quente (queijo mussarela/presunto, queijo branco/peito de peru);
Pão com manteiga (integral/branco);
Pão com ovo;
Torrada;
Pão de queijo;
Bolo em fatia (mínimo um tipo): fubá, cenoura, chocolate, integral, confeitados e outros;
Salgados (no mínimo 5 tipos): coxinha, quibe, enroladinho (queijo/presunto), esfirra (carne/queijo), risoles, empada e outros;
Leite (integral/desnatado) copo de 300 ml;
Achocolatado copo 300 ml;
Sucos naturais e de poupas (variados sabores) copo de 300 ml;
Água mineral (com e sem gás) garrafa pet 500 ml;
Refrigerantes em lata (sabores variados);
Refrigerantes 2 litros;
Vitaminas simples e compostas.

- 3.11.1. Além dos itens descritos no item anterior, a Cessionária é obrigada a disponibilizar os seguintes produtos para venda na lanchonete, de acordo com tabela de preços dos fabricantes, ou da própria CONTRATADA: sorvetes, biscoitos, chocolates e confeitados, opções diet/light, produtos sem lactose e sem açúcar.
- 3.11.2. A Cessionária deverá disponibilizar, na Lanchonete, embalagens do tipo sachê, sal, açúcar, maionese, mostarda, ketchup e adoçantes dietéticos, sem custos adicionais;
- 3.11.3. A Cessionária também deverá disponibilizar canudos sustentáveis em embalagens individuais sem custos adicionais.
- 3.11.4. É expressamente proibida a comercialização de bebidas alcoólicas de qualquer natureza e de cigarros ou congêneres nas dependências da Lanchonete e do Restaurante.
- 3.11.5. As bebidas ofertadas na lanchonete também deverão ser ofertadas ao público do restaurante quando solicitadas.
- 3.11.6. Todos os gêneros necessários à preparação de lanches e bebidas descritos no cardápio básico deverão estar disponíveis diariamente.
- 3.11.7. Os lanches deverão ser preparados no dia de sua distribuição, com ótima apresentação e com base nas melhores condições de higiene e técnicas culinárias, devendo ser utilizados gêneros alimentícios de primeira qualidade e de boa procedência.
- 3.11.8. Os lanches deverão ser preparados e servidos de acordo com o cardápio básico descrito acima, sendo admitida a disponibilização de outros tipos de produtos, a substituição dos que estejam em falta no mercado ou a suspensão do fornecimento dos que não tenham aceitação dos clientes, desde que haja prévia autorização do gestor do contrato, em quaisquer dos casos.
- 3.11.9. **Disque Lanche**
- 3.11.9.1. 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 Economia, instaladas no Bloco F, e deverá ser disponibilizado aos clientes, em condições adequadas para o consumo, durante todo o horário de funcionamento da lanchonete.
- 3.11.9.2. 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.
- 3.11.10. A CESSIONÁRIA deverá respeitar as normas regimentais de utilização do prédio e elevadores.
- 3.11.10.1. É vedada a entrega de lanches pelos elevadores sociais.
- 3.11.10.2. 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.

3.12. CONTROLE DE QUALIDADE DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

- 3.12.1. Será adotado o padrão de referência do quadro abaixo para qualificação de gêneros alimentícios:

Item	Especificação
Azeites	Os azeites deverão ser de boa qualidade. Obrigatoriamente extra virgem.
Pães	Serão servidos sempre frescos. Os de forma poderão ser do tipo industrializado, fornecidos em embalagens plásticas, respeitando-se o padrão de qualidade que deverá ser de primeira e os prazos de consumo prescritos pelo fornecedor.
Queijos	Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecidos em embalagens a vácuo, com rótulo, e consumidos nos prazos indicados pelo fornecedor.
Frios e embutidos	Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecidos em embalagens a vácuo e consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor. Deverão conter na embalagem o carimbo do SIF, o nome do fabricante e a data de validade.
Presuntos	Os tipos a serem fornecidos deverão ser de primeira qualidade e com equilíbrio adequado entre fragmentos de carne e de gordura. Deverão conter na embalagem o carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.
Sucos/refrescos	Elaborados com frutas frescas e maduras, de primeira qualidade. Na mistura, observar-se-á uma proporção equilibrada de água e suco natural, de modo a garantir a qualidade do sabor. Permitir-se-á alternância de emprego de frutas frescas e sucos concentrados de boa qualidade. Deverá haver variação constante dos sabores.
Refrigerantes	Serão do tipo gasoso, normal, light e diet, em sabores variados, tais como: guaraná, laranja, limão, uva, cola etc.
Café	O café deverá ser de primeira qualidade, fornecido em embalagem a vácuo. O consumo deverá ocorrer no prazo prescrito pelo fornecedor. A preparação deverá ser a que dê ao produto servido as melhores características de paladar. O café servido em recipientes térmicos e não consumido não poderá ser reaproveitado numa nova preparação.
Leite e iogurte	leite deverá ser pasteurizado, tipo A ou B e consumido até a data de validade prevista pelo fornecedor. Os iogurtes deverão ser em embalagem individual descartável, do tipo natural ou com frutas, observando-se, no consumo, os prazos de validade indicados pelo fornecedor.
Itens não mencionados	Todos os demais gêneros e materiais de consumo não relacionados e que objetivam atender o Contrato de Cessão deverão observar os mesmos padrões de qualidade e requisitos mínimos mencionados para os demais itens

3.12.1.1. Os produtos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais, devendo-se evitar, por exemplo, a utilização de enlatados, corantes químicos e sabores artificiais.

3.12.1.2. O produtos devem ser acondicionados em embalagens e temperatura adequadas.

3.13. DO MATERIAL DE LIMPEZA

3.13.1. Fornecer sabonete líquido para assepsia das mãos, o qual deverá ser eficiente, possuir efeito residual e ser de fácil aplicação.

3.13.2. Fornecer todo o material necessário à limpeza, higiene e conservação dos utensílios e equipamentos utilizados no preparo e distribuição das refeições, utilizando produtos conforme exemplificado abaixo:

- desinfetante à base de quaternário de amônio, para limpeza leve e desinfecção de equipamentos, utensílios, geladeiras, ralos e azulejos;
- desinfetante à base de hipoclorito de sódio líquido e incolor, para limpeza de bancadas e superfícies contaminadas;
- desinfetante para lavagem de louças: líquido, transparente, incolor e inodoro;
- desinfetante para lavagem de louças: líquido, transparente, incolor e inodoro;
- produtos específicos para restaurante industrial, quando necessário.
- pano de fibra de viscose, absorvente e higiênico para limpeza em geral (louças e utensílios).

3.14. DA HIGIENE AMBIENTAL

3.14.1. Roedores e insetos (ratos, moscas, baratas, formigas, etc.) não deverão ter acesso nem condições de desenvolvimento dentro da área de prestação do serviço de alimentação, sendo de extrema importância a prevenção.

3.14.2. É obrigatório que a desratização e dedetização estejam de acordo com o preconizado pela Zoonose, e que o serviço seja realizado no mínimo mensalmente, e/ou sempre que necessário, e fora do horário de funcionamento do restaurante/lanchonete, devendo o comprovante de realização dos serviços ser encaminhado à fiscalização.

3.14.3. A destinação dos resíduos sólidos deverá obedecer a legislação correlata, cabendo à Cessionária a correta destinação de seus resíduos, inclusive no que tange a aquisição de containers próprios.

3.14.4. O lixo deverá ser recolhido pelo menos duas vezes por dia ou quando se fizer necessário, sempre com o auxílio de luvas. Os recipientes para acondicionamento deverão ser providos de pedal. As bandejas com restos alimentares deverão ser recolhidas e lavadas na copa e os restos colocados em sacos de lixo.

3.14.5. Proceder diariamente à lavagem geral e completa dos pisos internos, cuidando do fechamento dos ralos quando houver remoção de lixo. Não varrer. Desinfecção, higienização do ambiente, superfícies, bancadas, e outros.

3.14.6. Deverá ser designado um empregado para o manuseio de todo o material descartável em área reservada para este fim. É obrigatório o uso de luvas, máscara e gorro/toucas. Para o manuseio de copos descartáveis, os quais deverão ser biodegradáveis, será indicado o uso de suporte.

3.14.7. Em qualquer momento, antes, durante e depois do horário das refeições, deverá ser efetuada limpeza do local, por empregado especializado e específico e que não exerça outras atividades.

3.14.8. Após o término do horário do almoço, proceder diariamente à limpeza de pias, sifões, torneiras, registros, trincos das portas e demais metais, cromados, utilizando produtos específicos para cada tipo de material.

3.14.9. A higienização dos panos de prato deverá ser efetuada em local apropriado que permita a sua esterilização.

3.14.10. Os panos de chão deverão ser lavados em local apropriado para esse fim.

3.14.11. Não será permitido o uso de pano para secagem de mãos e, sim, toalhas de papel. Os porta-papéis deverão ser instalados na cozinha e próximo aos lavatórios.

3.14.12. Não será permitido o uso de esponja de aço. Para dar brilho em utensílios de alumínio, usar agentes de polimento adequado. Quando necessário dar brilho ou retirar manchas em utensílios de inox, usar agentes químicos específicos.

3.14.13. Para sanitização deverá ser usado álcool a 70° GL, friccionando 3 (três) vezes, no sentido unidirecional, com auxílio de pano esterilizado. Caso o álcool usado seja de 95° GL, será necessário adicionar água destilada, filtrada ou mineral, para chegar a 70° GL.

3.14.14. Deverá ser feita a manutenção com limpeza mensal dos filtros do sistema de exaustão e substituição destes quando necessário.

3.14.15. Deverão ser observadas as demais normas vigentes sobre o assunto.

3.15. DOS PROCEDIMENTOS BÁSICOS DE HIGIENE EXIGIDOS

3.15.1. Higiene Pessoal

3.15.1.1. Controle e Saúde dos Funcionários:

3.15.1.2. apresentar Carteira de Saúde na pré-admissão;

3.15.1.3. os manipuladores que apresentarem lesões cutâneas devem ser afastados da área de manipulação de alimentos.

3.15.2. **Uniformes:**

3.15.2.1. Os empregados que trabalham na área interna da cozinha devem usar uniformes de cor branca. Para os que trabalham nas demais áreas deverá ser utilizada cor diferenciada.

3.15.2.2. Luva descartável de látex outro procedimento de desinfecção de mãos devidamente comprovado.

3.15.2.3. uso obrigatório de máscara no manuseio de alimentos prontos para o consumo.

3.15.2.4. Uso obrigatório de toucas ou redes de proteção para os cabelos.

3.15.2.5. Uso obrigatório de calçado emborrachado fechado.

3.15.3. **As pessoas que trabalham na área de alimentação devem dispor de alguns cuidados ao manusear os alimentos, a fim de evitar contaminação, tais como:**

3.15.3.1. lavar constantemente as mãos utilizando sabão e água em abundância;

3.15.3.2. não tocar nos alimentos se estiver com algum ferimento nas mãos;

3.15.3.3. lavar as verduras e frutas manualmente e de forma a retirar as impurezas (defensivos agrícolas, agrotóxicos e micro-organismos) em água corrente e, após, colocar em solução clorada para desinfecção e posterior enxágue em água corrente;

3.15.3.4. manter os alimentos sempre cobertos;

3.15.3.5. cozinhar adequadamente os alimentos;

3.15.3.6. não falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos;

3.15.3.7. não utilizar, em hipótese alguma, alimentos com prazo de validade vencido.

3.15.4. **Para evitar a contaminação dos utensílios e equipamentos, deverá ser diariamente observado o aspecto de higiene de todo o material utilizado durante o dia, sendo rigorosamente proibida a reutilização de utensílios anteriormente utilizados e não lavados, entre outras medidas, conforme abaixo:**

3.15.4.1. lavar os utensílios que caírem no chão;

3.15.4.2. manter os utensílios limpos sempre cobertos;

3.15.4.3. utilizar espátula ou esponja para retirar restos de alimentos dos pratos sujos, evitando o contato das mãos nos utensílios, nos quais os alimentos são colocados;

3.15.4.4. retirar de uso os pratos, travessas, copos, bandejas e demais itens, que estiverem lascados, trincados ou manchados;

3.15.4.5. higienizar pratos, talheres e bandejas, com álcool, após a lavagem;

3.15.4.6. os lanches entregues aos usuários deverão ser devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados ou envolvidos em embalagens especiais;

3.15.4.7. diariamente proceder à limpeza geral dos móveis, equipamentos e eletrodomésticos (mesas, cadeiras, carrinhos, balcões térmicos, fogões, cubas, mesa de inox, etc.), bem como dos utensílios de cozinha (talheres, pratos, copos e bandejas) com produtos adequados.

3.16. **DA EQUIPE PROFISSIONAL**

3.16.1. A CESSIONÁRIA deverá manter quadro de pessoal compatível com a demanda existente no restaurante para a sua correta execução.

3.16.2. O número de atendentes no caixa e demais locais passíveis de filas deverá ser compatível com o público do local.

3.16.3. O uso de uniforme completo pelos funcionários é obrigatório, cabendo à CESSIONÁRIA o seu fornecimento em quantidades suficientes.

3.17. **INSTALAÇÕES FÍSICAS**

3.17.1. A Cessionária deverá receber e devolver as instalações do restaurante/lanchonete, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo de vistoria próprio;

3.17.2. As medidas impostas pelos órgãos de fiscalização serão de responsabilidade da cessionária, exceto despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras, os quais ficarão a cargo do Ministério da Economia;

3.17.3. Realizar as benfeitorias que julgar necessária no ambiente cedido, somente mediante autorização do ME, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista a empresa o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;

3.17.4. A Cessionária deverá manter o laudo de estanqueidade do gás sempre dentro do prazo de validade, podendo o ME solicitar a qualquer momento documentação comprobatória;

3.17.5. Comunicar ao ME sobre qualquer equipamento que será instalado nas dependências do restaurante e lanchonete, informando suas respectivas capacidades (potência) a fim de promover uma avaliação comparativa com a rede elétrica deste Ministério.

3.18. **RATEIO DAS DESPESAS**

3.18.1. Todas as despesas concernentes ao consumo de energia elétrica e de água serão ressarcidas ao erário pela cessionária e corresponderão ao efetivamente utilizado, visto que, a proposta da Administração é de instalar equipamentos individualizados (hidrômetro e wattímetro) para o atendimento exclusivo do restaurante/lanchonete.

3.18.2. Ademais, todas as despesas inerentes ao funcionamento do restaurante/lanchonete serão de inteira responsabilidade da cessionária, sobretudo no que diz respeito aos seus funcionários.

3.18.3. O ressarcimento das despesas de energia elétrica e de água deverá acontecer em até 10 dias úteis, a contar do recebimento da cobrança por parte do ME, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), devendo a empresa apresentar o comprovante de pagamento ao fiscal do contrato.;

3.18.4. A Cessionária deverá arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, assim como se houver problema técnico a ser resolvido. Quando do abastecimento deverá ser acionada a equipe de brigada de incêndio do ME para acompanhamento, sob pena da não realização do serviço.

3.18.5. As despesas referentes à limpeza e conservação do espaço serão de obrigação da Cessionária.

3.18.6. **TAXA DE USO**

3.18.6.1. Para que o processo de contratação não se torne inviável economicamente, e, considerando o interesse da Administração em oferecer alimentação de menor custo possível a seus servidores/colaboradores, para efeitos de contrapartida financeira, a taxa de uso será de 0,001 (um milésimo) do valor do imóvel

(proporcional à área ocupada), nos termos do art. 16 da Lei nº 8.025/1990 com redação dada pela Lei nº 11.490/2007 e conforme estipulado no Documento de Formalização da Demanda SEI 4587922.

3.18.6.2. O valor do imóvel situado no Anexo do Bloco F é de R\$ 70.533.782,76, conforme dados extraídos do Spiunet SEI 5945626, que por sua vez, resultou em um valor mensal devido de de R\$ 1.592,54 (um mil quinhentos e noventa e dois reais e cinquenta e quatro centavos , conforme memória de cálculo abaixo:

27.984,10 m² (Total da área construída) ----- R\$70.533.782,76 (Valor do Imóvel)

631,84m² (Área cedida a empresa) ----- X (valor da área cedida)

Valor da área cedida = R\$ 1.592.549,52

Valor da taxa de ocupação = Valor da área cedida R\$ 1.592.549,52 * 0,001

Valor da taxa de ocupação = R\$ 1.592,54

3.18.6.3. O pagamento deverá ser efetuado independente de notificação, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU) até o 5º dia útil do mês subsequente, devendo apresentar o comprovante em até três dias após o pagamento ao fiscal do contrato.

3.18.6.4. O valor da taxa de ocupação será atualizado, a partir do decurso dos primeiros 12 (doze) meses de sua vigência, pela variação apurada do IPCA, no período considerado.

3.19. PESQUISA DE OPINIÃO PÚBLICA

3.19.1. A pesquisa de satisfação será realizada, a cada quatro meses, em datas não conhecidas previamente pela cessionária.

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

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

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

3.19.5. Modelo a ser utilizado na pesquisa de satisfação:

Dados Pessoais (Opcional)					
Nome:					
E-mail Institucional:					
Telefone:					
	Itens de avaliação	Opinião			
		MUITO INSATISFEITO	INSATISFEITO	SATISFEITO	MUITO SATISFEITO
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 responsável técnico da empresa contratada para esclarecimentos				
	Condições de pagamento (flexibilidade na forma de pagamento)				
TOTAL					
Sugestões/Críticas/Elogios:					

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

3.19.6. Modelo de Avaliação técnica

3.19.6.1. Será aplicada, ainda, sempre que julgar necessário, pelo fiscal técnico do contrato ou por outro representante designado, Lista de Verificação (Check List), 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.

- 3.19.6.2. Será entregue à Cessionária, uma cópia do check list preenchido e assinado pelo avaliador.
- 3.19.6.3. 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
Estado de conservação dos utensílios, pratos, copos, talheres.		
Cardápio elaborado para todas as refeições (desjejum/almoço)		
Cardápio elaborado e assinado por Responsável técnico		
Cumprimento do cardápio		
Organização de ambientes/áreas		
Apresentação de lista de nomes dos funcionários com as respectivas funções		
Preços cobrados nos itens do restaurante de acordo com o edital		
Comunicação antecipada de alteração de cardápio		
Cumprimento dos horários e abertura e fechamento dos refeitórios		
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 do responsável técnico durante o expediente		
Descarte correto do óleo de cozinha utilizado		
Descarte e separação do lixo de acordo com as normas vigentes		
Coleta adequada de amostra		
Higienização adequada de hortaliças e frutas		
Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas adequadas		

- 3.19.6.4. Não haverá limites de supervisões a serem realizadas.
- 3.19.6.5. O modelo apresentado poderá sofrer alterações pela fiscalização técnica.

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 n.º 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.

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:

4.4.1. 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:

[...]

VI - outras atividades similares que venham a ser consideradas necessárias pelos Ministros de Estado, ou autoridades com competência equivalente nos Poderes Legislativo e Judiciário, responsáveis pela administração do imóvel.

Parágrafo único. As atividades previstas neste artigo destinar-se-ão ao atendimento das necessidades do órgão cedente e de seus servidores. (grifo nosso).

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

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

5.1.2. 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.

5.1.3. Os profissionais que comporão o quadro fixo da Contratada 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.

5.1.4. 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.

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

5.1.6. A Cessionária deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito, sem acréscimo no valor cobrado.

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

5.1.8. O objeto a ser contratado enquadrasse 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.

5.1.9. 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 Economia, além do pagamento pelo rateio de uso de água e energia elétrica.

5.2. **Natureza do Objeto**

5.2.1. Trata-se de serviço continuado que corrobora para o bom funcionamento do Ministério da Economia e cuja interrupção causará transtornos aos servidores, colaboradores e demais usuários.

5.2.2. 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 ME adota estas prerrogativas visando a melhoria do ambiente de trabalho, além de zelar pelo conforto e comodidade dos servidores e colaboradores.

5.3. Critérios e Práticas de Sustentabilidade

5.3.1. O Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União, edição de setembro de 2019, 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. A página 170 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.

5.3.2. 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:

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

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

5.3.2.3. 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;

5.3.2.4. 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;

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

5.3.2.6. 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.

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

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

5.3.2.9. 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 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz a partir dos 14 (quatorze) anos;

5.4. Vigência Inicial do Contrato

5.4.1. 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:

- a) estar formalmente demonstrado que a forma de prestação de serviços tem natureza continuada;
- b) relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações essenciais de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- c) justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- d) comprovação de que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;
- e) manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação; e
- f) comprovação de que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

5.5. Início da Execução dos serviços

5.5.1. O início da execução do objeto deverá ocorrer no máximo até o dia 30/03/2020.

5.6. Transição contratual

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

5.7. Soluções de mercado

5.7.1. A contratação em tela não apresenta soluções distintas, pois é comumente objeto de licitações no âmbito da Administração Pública como pode-se verificar abaixo:

- Contrato nº 77/2015 - extinto Ministério do Planejamento;
- Contrato nº 58/2017 - extinto Ministério do Planejamento;
- Contrato nº 03/2018 - Tribunal de Contas da União;
- Contrato nº 08/2018 - Ministério da Educação;
- Contrato nº 22/2018 - Agência Nacional de Águas;
- Contrato nº 39/2018 - Procuradoria-Geral da República;
- Contrato nº 01/2019 - Superior Tribunal de Justiça;
- Contrato nº 09/2019 - Academia Nacional de Polícia.

6. VISTORIA PARA A 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, das 09:00 horas às 17:00 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone (61) 2020-4467 ou 2020-5275.

6.1.1. 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.

6.1.2. 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.

6.2. 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.

6.3. 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. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

7.1.1. 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 Termo de Referência e da Proposta de Preços da empresa vencedora.

7.2. Deverão ser cumpridas, juntamente com o que está estipulado neste Termo de Referência, todas as normas inerentes à Cessão e a do INMETRO, assim como as normas relativas aos serviços de industrialização e preparação de alimentos.

7.3. A execução dos serviços será iniciada no máximo até o dia 30/03/2020.

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

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

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

8.1. O contrato será acompanhado por servidores designados pelo Ministério da Economia, nos termos da Lei nº 8.666/1993 e da Instrução Normativa nº 05/2017, da Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, para atuarem como gestor, fiscal técnico e fiscal administrativo.

8.2. Mecanismos de comunicação

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

8.3. A Forma de aferição/medição do serviço

8.3.1. A avaliação será realizada por meio de verificações realizadas pela FISCALIZAÇÃO como modo de propiciar à CEDENTE a verificação da qualidade na exploração dos serviços e conforme Pesquisa de Opinião Pública descrita no subitem 3.19.

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

9.1. O ME disponibilizará a CESSIONÁRIA a relação de materiais e utensílios listados no anexo SEI 6020131 que ficarão sob sua responsabilidade, inclusive quanto ao dever de conservá-los e manutenções.

9.2. A Cessionária deverá complementar com materiais e equipamentos julgados necessários ao devido funcionamento do restaurante e lanchonete, devendo ser observada a qualidade e quantidade dos mesmos.

9.3. Os utensílios e equipamentos utilizados na limpeza e higienização devem ser próprios para a atividade e estarem conservados, limpos e disponíveis em número e quantidade suficientes e guardados em local reservado para essa finalidade;

9.4. A Cessionária deverá declarar, além da Declaração de Vistoria, expressamente em termo próprio, o recebimento das instalações e dos equipamentos de propriedade do CEDENTE, discriminados no INVENTÁRIO DE BENS E EQUIPAMENTOS.

9.5. A Cessionária deverá repor no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas a contar da notificação encaminhada pelo ME, com qualidade idêntica ou semelhante, o bem patrimonial desaparecido ou com defeito insanável, decorrente do uso inadequado ou por falta de manutenção, que esteja sob sua guarda e responsabilidade;

9.6. A Cessionária somente poderá retirar quaisquer bens móveis, equipamentos ou utensílios que estejam sob a sua guarda e responsabilidade, mediante autorização expressa do CEDENTE;

9.7. As balanças eletrônicas destinadas ao peso das refeições servidas pelo cliente deverão estar lacradas e devidamente aferidas pelo órgão competente.

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

10.1. Todas as informações para o dimensionamento da proposta se encontram disponíveis na Descrição da Solução, subitens 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9, 3.10, 3.11, 3.18 e 3.19.

10.2. 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, fax e endereço eletrônico, sem emendas, rasuras, ressalvas ou entrelinhas, mencionando o número e o objeto da licitação, contendo ainda, em seu conjunto:

10.2.1. 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 20** deste Termo de Referência, expresso em Reais, em algarismos;

10.2.2. Os preços máximos admitidos para os gêneros alimentícios e para as bebidas serão os previstos na tabela constante do **item 20**.

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

10.4. 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 e à redução de preços.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

11.2. 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;

11.3. 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;

11.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

- 11.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 11.6. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
- 11.6.1. 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;
- 11.6.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
- 11.6.3. 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.
- 11.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 11.8. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 11.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;
- 11.10. 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;
- 11.11. 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.
- 11.12. 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.
- 11.13. Atender a eventuais solicitações de problemas técnicos nos equipamentos que sejam de sua responsabilidade, como, por exemplo, ar condicionado, instalações elétricas dos espaços etc.
- 11.14. Informar ao Cessionário, o valor devido por esta entidade correspondente ao pagamento das despesas decorrentes da utilização do espaço, tais como: energia elétrica, água e esgoto;
- 11.15. 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;
- 11.16. 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;
- 11.17. 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.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 12.1. 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;
- 12.2. 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;
- 12.3. 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;
- 12.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 12.5. 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;
- 12.6. 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;
- 12.7. 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;
- 12.8. 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.
- 12.9. 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.
- 12.10. 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.
- 12.11. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 12.12. 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.
- 12.13. 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.
- 12.14. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.

- 12.15. 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;
- 12.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 12.17. 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.
- 12.18. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 12.19. 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.
- 12.20. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 12.21. 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;
- 12.22. 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:
- 12.22.1. 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;
- 12.22.2. 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.
- 12.22.3. utilizar a área cedida, exclusivamente, na finalidade definida neste Termo de Referência;
- 12.22.4. pagar, regularmente, os valores mensais fixados a título de retribuição pela cessão de uso objeto deste Contrato;
- 12.22.5. 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;
- 12.22.6. 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);
- 12.22.7. Não usar o nome da CEDENTE para aquisição de bens, assim como para contratar serviços;
- 12.22.8. manter as instalações da área cedida em perfeito estado de conservação;
- 12.22.9. 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;
- 12.22.10. não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas.
- 12.23. 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.
- 12.24. 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.
- 12.24.1. 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.
- 12.24.2. 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.
- 12.24.3. O preposto se responsabilizará pelo acompanhamento dos serviços;
- 12.24.4. O preposto deve ser o canal de comunicação entre o Cessionário e o Cedente, buscando garantir a eficiência na prestação de serviços, bem como deve atender os fins do contrato;
- 12.24.4.1. O CESSIONÁRIO deverá atender prontamente todas as solicitações da fiscalização relacionadas à melhor execução do Contrato administrativo firmado entre as partes;
- 12.24.4.2. O preposto será mantido à custa da empresa, sem nenhum vínculo empregatício com este Ministério e sem acarretar custos adicionais ao Contrato.
- 12.25. A elaboração do cardápio ficará a cargo do Responsável Técnico do CESSIONÁRIO.
- 12.25.1. O responsável técnico 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.
- 12.25.2. Não será admitida, em hipótese alguma, a contratação de estagiários como responsáveis técnicos.
- 12.25.3. O CESSIONÁRIO deverá providenciar substituto para o Responsável Técnico para cobrir eventuais ausências, como no caso de férias, licenças por motivos de saúde e licença maternidade, por exemplo.
- 12.25.4. O CESSIONÁRIO não poderá, em hipótese alguma, dar início à execução dos serviços contratados sem ter um responsável técnico contratado.
- 12.26. Apresentar seus empregados com pontualidade, de acordo com os horários fixados pelo CEDENTE, para fins de execução dos serviços contratados.
- 12.27. Substituir, imediatamente, qualquer empregado cuja conduta seja considerada, pelo CEDENTE, inconveniente para o desempenho das atividades.
- 12.28. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo CEDENTE por meio do fiscal designado quanto aos serviços contratados, inclusive quanto à composição do cardápio.
- 12.29. 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.
- 12.30. Fornecer todos os utensílios de cozinha, lanchonete e restaurante, tais como pratos, travessas, talheres, copos, guardanapos, toalhas de mesa, painéis 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.
- 12.31. 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.

- 12.32. 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.
- 12.33. Relatar ao CEDENTE toda e qualquer irregularidade observada nos locais de execução dos serviços;
- 12.34. Afixar, em local visível, ou seja, na entrada do restaurante e junto ao balcão de atendimento, a tabela de preços (lanchonete, café colonial, restaurante self service e sobremesa), a qual deverá ser impressa, tipo cartaz, disponibilizando, também, o cardápio individual;
- 12.35. Disponibilizar os alimentos constantes do cardápio diário, sejam eles refeições quentes, saladas frias variadas e sobremesas geladas ou não, de forma que o consumidor possa se servir conforme sua preferência e, ainda mantê-los em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o último minuto do horário previsto para as refeições;
- 12.36. Manter no mínimo 03 (três) balanças sendo, 02 (duas) para o atendimento rápido da pesagem das refeições, e 01 (uma) para sobremesa;
- 12.37. Prover de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores, não sendo permitida a emissão de vale troco;
- 12.38. 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 das tabelas divulgadas, 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;
- 12.39. Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva, bem como pela limpeza, quando se fizer necessário, do sistema de exaustão da cozinha e dos bens e equipamentos, utilizados nos restaurantes, sem ônus adicionais para o ME;
- 12.40. Responsabilizar-se pela limpeza das caixas de gordura internas, quando se fizer necessário, assim como pela preservação e substituição das proteções (telas) existentes;
- 12.41. Utilizar, para carga e descarga de material, as áreas e elevador de serviços dos prédios, responsabilizando-se pela limpeza do local quando houver o derramamento de quaisquer produtos ou alimentos decorrente do procedimento de carga ou descarga.
- 12.42. Coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas, conservando-as em recipientes devidamente higienizados, por um período de 72 (setenta e duas) horas, arcando com os custos das análises microbiológicas efetuadas em amostras coletadas pelo MP, nos restaurantes e lanchonetes, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto analisado; Quando da necessidade de encaminhamento das amostras para análise, será acompanhado por representante da Administração;
- 12.43. Fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes, a todos os consumidores dos seus produtos, quando solicitado;
- 12.44. Promover periodicamente treinamento em manipulação de alimentos visando à reciclagem dos funcionários;

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

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

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- 14.1. 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.

15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 15.1. 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.
- 15.2. O representante da Contratante deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.
- 15.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.
- 15.4. 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.
- 15.5. 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.
- 15.6. 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.
- 15.7. 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.
- 15.8. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará a pesquisa de opinião realizada (item 3.19);
- 15.9. 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.
- 15.10. 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.
- 15.11. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 15.12. 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.
- 15.13. 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.

15.14. 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.

15.15. 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.

15.16. 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.

15.17. 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.

16. REAJUSTE

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

16.1.1. 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).

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

16.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o 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.

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

16.5. 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.

16.6. 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.

16.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

17. GARANTIA DA EXECUÇÃO

17.1. 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 anual estimado de refeições self service, tomando por base o quantitativo estimado informado no subitem 3.1.2

17.2. 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.

17.2.1. 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).

17.2.2. 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.

17.3. O valor anual da contratação para efeito de aplicação do estabelecido no subitem 8.3.1 será calculado mediante a seguinte fórmula:

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

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

D = Demanda Diária estimada de refeições do subitem 3.8 do 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.

17.4. 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.

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

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

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

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

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

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

17.7. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

17.8. 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 Fazenda.

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

17.10. 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.

17.11. 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.

- 17.12. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 17.13. Será considerada extinta a garantia:
- 17.13.1. 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;
- 17.13.2. 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.
- 17.14. 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.
- 17.15. A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 18.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:
- 18.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 18.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 18.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 18.1.4. comportar-se de modo inidôneo; ou
- 18.1.5. cometer fraude fiscal.
- 18.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
- 18.2.1. **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;
- 18.2.2. **Multa de:**
- 18.2.2.1. 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado 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;
- 18.2.2.2. 5% (cinco por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
- 18.2.2.3. 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
- 18.2.2.4. 0,3% (três décimos) por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e
- 18.2.2.5. 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;
- 18.2.2.6. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- 18.2.3. 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;
- 18.2.4. 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
- 18.2.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 18.1 deste Termo de Referência.
- 18.2.5. 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;
- 18.3. As sanções previstas nos subitens 18.2.1, 18.2.3, 18.2.4 e 18.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 18.4. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

Grau	Correspondência
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

Tabela 2

INFRAÇÃO		
Item	Descrição	Grau
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03

4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
5	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;	03
6	Utilizar as dependências do ME para fins diversos do objeto Contrato de Cessão.	04
7	Armazenar inadequadamente gêneros alimentícios in natura, pré-preparados ou preparados (refrigerados e à temperatura ambiente), descartáveis e de limpeza, em qualquer área do restaurante e da lanchonete.	05
8	Servir alimento contaminado ou deteriorado.	05
9	Servir bebida alcoólica nas dependências do ME.	05
Para os itens a seguir, deixar de:		
6	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
8	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
9	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
10	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
11	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01
12	Manter responsável técnico nas dependências da área cedida.	02
13	Providenciar a organização, limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação da fiscalização e no prazo que foi fixado.	05
14	Manter empregado qualificado para responder perante o ME	04
15	Coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por dia.	05
16	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições.	03
17	Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo.	05
18	Prestar a manutenção aos equipamentos no prazo definido em contrato ou concedido pela fiscalização, contado da detecção do defeito, ou comunicar à fiscalização as razões que impossibilitarão a realização do reparo no prazo estipulado.	01
19	Cumprir quaisquer dos itens do contrato e seus anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela fiscalização.	02

18.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

18.5.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

18.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

18.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

18.6. 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.

18.7. 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.

18.7.1. 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.

18.8. 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.

18.9. 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.

18.10. 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.

18.11. 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.

18.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

19. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

19.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

19.2. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

19.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

- 19.3.1. Licença de funcionamento expedida pelo órgão competente da vigilância sanitária;
- 19.3.2. Declaração da licitante de que apresentará, no ato da assinatura do Contrato, os documentos que comprovem que possui em seu quadro permanente profissional habilitado e qualificado, com experiência no desenvolvimento das atividades de assistência alimentar a elaboração dos cardápios diários abrangendo: requisição, produção e distribuição, acompanhamento do preparo da refeição, controle do acondicionamento dos alimentos.
- 19.3.2.1. 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.especializado e outros considerados essenciais para o cumprimento do objeto da presente licitação;
- 19.3.2.2. Entende-se por quadro permanente o vínculo empregatício, de trabalho, de prestação de serviço ou societário.
- 19.3.2.3. 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.
- 19.3.2.4. No caso de vínculo societário a prova far-se-á por meio de Contrato Social e suas alterações, devidamente arquivado na Junta Comercial.
- 19.3.3. Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, declarando ter a licitante executado ou estar executando a prestação de serviços similares ao objeto desta licitação, que comprove ter capacidade para atender a um mínimo de **550 refeições/dia**, sendo aceito o somatório de atestados.
- 19.3.4. Declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação dos serviços.
- 19.3.5. Declaração do responsável pela empresa quanto à disponibilidade de equipamentos e pessoal técnico especializado e outros considerados essenciais para o cumprimento do objeto da presente licitação;
- 19.4. O critério de julgamento adotado será do tipo menor preço global, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.
- 19.4.1. Os preços de venda aos usuários serão os fixados na Cláusula Vigésima Segunda deste Termo de Referência.
- 19.5. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

20. PREÇOS REFERENCIAIS.

- 20.1. Os serviços prestados no atual contrato, **destinam-se à cessão gratuita** de uso de área o que corrobora, sobremaneira, para a redução do preço da refeição. Assim, o referido contrato não foi considerado para parâmetro de pesquisa.
- 20.2. Em atendimento às diretrizes da IN/05/2014 para aferir os valores máximos de cada item foi realizada pesquisa de mercado junto ao site de Compras do Governo Federal (Compras Governamentais), que por sua vez, resultou na obtenção dos contratos descritos no **subitem 5.7.1 deste estudo** e SEI 5491104.
- 20.3. Para cada item foram considerados aqueles valores que se mostraram homogêneos, motivo pelo qual foi adotada como metodologia de cálculo a média aritmética.
- 20.4. Nesse contexto, elenca-se abaixo a tabela com os valores máximos após o refinamento da pesquisa de preços.

Unidade de Medida	Restaurante	Valor máximo unitário
Kg	Self-service com grelhados	R\$ 32,91
Kg	Sobremesa	R\$ 27,64
Unidade	Prato feito (marmitem) - conforme composição básica constante no subitem 3.8.4 deste estudo.	R\$ 9,32
	Café Colonial	
Kg	Café colonial	R\$ 29,37
	Lanchonete	
Unidade de Medida	Sanduíches naturais (composições variadas)	R\$ 5,41
Unidade	Queijo quente	R\$ 2,85
Unidade	Misto quente (queijo muçarela e presunto)	R\$ 3,49
Unidade	Misto quente (peito de peru e queijo branco)	R\$ 3,49
Unidade	Pão (integral e branco) com manteiga	R\$ 1,69
Unidade	Torrada	R\$ 1,12
Unidade	Pão com ovo	R\$ 2,57
Unidade	Salgados (no mínimo 5 tipos): coxinha, quibe, enroladinho de presunto ou queijo, esfirra de carne/frango, risoles, empada, e outros	R\$ 3,26

Unidade	Pão de queijo	R\$ 1,99
Unidade	Bolo em fatia (mínimo um tipo): fubá, cenoura, chocolate, integral, confeitados e outros	R\$ 2,36
Unidade	Leite puro (integral e desnatado – copo de 300 ml)	R\$ 2,15
Unidade	Achocolatado (copo 300 ml)	R\$ 2,94
Unidade	Sucos naturais e de poupas (copo 300 ml)	R\$ 3,35
Unidade	Água mineral com gás (garrafa 300 ml)	R\$ 2,44
Unidade	Água mineral sem gás (garrafa 300 ml)	R\$ 2,15
Unidade	Café (50 ml)	R\$ 1,15
Unidade	Refrigerantes – Lata	R\$ 3,58
Unidade	Refrigerantes – 2 Litros	R\$ 7,23
Unidade	Vitaminas simples e compostas (copo 300 ml)	R\$ 4,32
Unidade	Hambúrguer	R\$ 4,48
Unidade	Cheeseburger	R\$ 5,57

Brasília/DF, 10 de fevereiro de 2020.

ALESSANDRA IVIE ESPÍNDOLA BRAGA

Matrícula SIAPE nº 1150835

FERNANDA MARQUES DE SOUSA

Matrícula SIAPE nº 1745207

LUCIMAR RIZZO LOPES DOS DOS SANTOS

Coordenadora-Geral de Documentação, Informação e Patrimônio



Documento assinado eletronicamente por **Alessandra Ivie Espindola Braga, Agente Administrativo**, em 10/02/2020, às 10:47, 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 **Fernanda Marques de Sousa, Coordenador(a)**, em 10/02/2020, às 10:48, 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 **Lucimar Rizzo Lopes dos Santos, Coordenador(a)-Geral**, em 10/02/2020, às 10:50, 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 http://sei.fazenda.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **6389419** e o código CRC **F7795BCF**.