

Estudo Técnico Preliminar 23/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23000.022037/2024-70

2. Descrição da necessidade

Serviços/bem a ser contratado/adquirido

2.1. O presente estudo tem por finalidade avaliar a viabilidade técnica para Cessão de uso de espaço físico, equipamentos e instalações próprias do Ministério da Educação, para exploração de serviços de restaurante e café colonial do tipo self-service e de lanchonete, visando oferecer refeição de qualidade nas proximidades do local de trabalho dos servidores, prestadores de serviços, estagiários e visitantes do MEC.

Necessidade da contratação e Resultados pretendidos

2.2. A contratação será efetivada mediante cessão de uso da área pública localizada na Esplanada dos Ministérios Ed. Sede BL L - Brasília, DF, sendo 1036,00m² locados no subsolo do Ed. Sede.

2.3. A implantação de estabelecimento comercial, nesta modalidade, visa atender cerca de 1900 pessoas lotadas no ministério, fundamentando-se na necessidade de proporcionar um melhor local para os servidores, prestadores de serviços, estagiários e visitantes do MEC fazerem suas refeições de maneira adequada.

2.4. A ausência dos serviços objeto deste documento não implica na paralisação do funcionamento desta pasta, entretanto, causa grandes transtornos aos servidores, colaboradores e demais consumidores, haja vista, que a Esplanada dos Ministérios é uma área desprovida de setores comerciais, o que limita a oferta de restaurantes, dificultando as ações dos servidores e prestadores de serviços que assim necessitariam se deslocar no intuito de realizar alimentação de boa qualidade.

2.5. Os serviços de alimentação deverão ser prestados de forma ininterrupta, continuada e em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceados. O MEC adota estas prerrogativas visando a melhoria do trabalho, conforto e comodidades dos servidores e colaboradores.

2.6. A qualidade de produtos e serviços oferecidos aos clientes e consumidores pela CESSIONÁRIA é a principal característica que impulsiona o número de usuários e consequentemente o volume da demanda e de receita do cessionário, visto que a satisfação do cliente final traz o retorno desejado ao empresário do ramo.

2.7. Nesse sentido, o poder de decisão sobre o produto a ser fabricado ou o serviço a ser fornecido passa a se concentrar nas mãos dos próprios consumidores, já que são apenas estes que podem dizer o que os tornam satisfeitos. A percepção do cliente é um ponto importante a ser observado quando se fala sobre a qualidade na prestação de serviços, visto que se trata de um quesito bastante particular de cada pessoa. Dessa forma, a empresa deverá desenvolver meios de assegurar a qualidade do serviço oferecido a partir do pressuposto de que cada consumidor tem necessidades diferentes de acordo com a sua percepção e de que é preciso atender a tais necessidades de maneira individualizada.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação Geral de Infraestrutura Predial	Alissandra Pessoa Almeida

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação será fundamentada:

4.1 No DECRETO-LEI Nº 9.760, DE 5 DE SETEMBRO DE 1946, que dispõe sobre os bens imóveis da União e dá outras providências, estabelece que:

"Art. 79. A entrega de imóvel para uso da Administração Pública Federal direta compete privativamente à Secretaria do Patrimônio da União - SPU.

§ 1º A entrega, que se fará mediante termo, ficará sujeita a confirmação 2 (dois) anos após a assinatura do mesmo, cabendo ao S.P.U. ratificá-la, desde que, nesse período tenha o imóvel sido devidamente utilizado no fim para que fora entregue.

§ 2º O chefe de repartição, estabelecimento ou serviço federal que tenha a seu cargo próprio nacional, não poderá permitir, sob pena de responsabilidade, sua invasão, cessão, locação ou utilização em fim diferente do que lhe tenha sido prescrito.

§ 3º Havendo necessidade de destinar imóvel ao uso de entidade da Administração Pública Federal indireta, a aplicação se fará sob o regime da cessão de uso."

4.2. Ao regulamentar a Lei nº 9.636/1998, o Decreto nº 3.725/2001 prescreveu o seguinte:

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

III - restaurante e lanchonete; (...)

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

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

4.3. Na INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 87, DE 1º DE SETEMBRO DE 2020, estabelece os procedimentos inerentes aos processos de cessões de uso, nos regimes gratuito, oneroso ou em condições especiais de imóveis e áreas de domínio e propriedade da União.

4.4. Para melhor compreensão dos conceitos, apresenta-se a definição constante no inciso I art. 2º IN Nº 87/2020:

a) Cessão de Uso Gratuito: contrato administrativo utilizado para destinar imóvel de domínio da União, sem ônus, para fins específicos, quando o cessionário for entidade que exerça atividade comprovadamente de interesse público ou social, autorizado o uso em determinadas condições definidas em contrato, sendo este direito, pessoal e intransferível a terceiros. Esse instrumento é utilizado nas situações em que a União tem o interesse em manter o domínio sobre o imóvel, desde que respeitado os procedimentos licitatórios.

b) Cessão de Uso Onerosa: contrato administrativo utilizado para destinar imóvel de domínio da União, com ônus, com finalidade de atender às atividades com fins lucrativos, tais como ações de apoio ao desenvolvimento local, incluindo o comércio, indústria, turismo, infraestrutura, etc. e, desde que respeitado os procedimentos licitatórios.

c) Cessão de Uso em Condições Especiais: contrato administrativo utilizado para destinar imóvel de domínio da União, quando for necessário estabelecer encargos contratuais específicos ou o uso misto do imóvel, nos regimes gratuito e oneroso, simultaneamente. A prestação de serviços, reforma, benfeitorias, implantação de melhorias, são alguns exemplos de encargos utilizados nessa autorização, sendo condição contratual resolutiva. Neste caso, os serviços a serem prestados devem ser quantificados no contrato, permitindo o controle e fiscalização, desde que respeitado os procedimentos licitatórios.

4.5. Conforme Art. 18, § 5º da Lei 9.636, de 15/05/1998: "na hipótese de destinação à execução de empreendimento de fim lucrativo, a cessão será onerosa e, sempre que houver condições de competitividade, serão observados os procedimentos licitatórios previstos em lei e o disposto no art. 18-B desta Lei". De igual maneira, dispõe o Decreto 3.725, de 10/01/2001, artigo 13, inciso VIII: "quando destinada a empreendimento de fins lucrativos, a cessão deverá ser sempre onerosa e sempre que houver condições de competitividade deverão ser observados os procedimentos licitatórios previstos em lei".

4.6. A Cessão de uso de área pública para a execução dos serviços de restaurante, lanchonete e café colonial, se enquadra como serviço comum, para fins do disposto no artigo 29 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que prevê expressamente no seu art. 2º, inciso IV, sua aplicabilidade aos casos de “concessão e permissão de uso de bens públicos” e no art. 6º, inciso XLI, em que define o pregão como a “modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto”.

4.7 Por fim, o objeto a ser contratado enquadra-se na categoria de cessão de bens públicos, de que trata a Lei no 9.636, de 15/05/1998 e Decreto no 3.725, de 10/01/2001.

Modalidade de Licitação:

4.8. A contratação será realizada por meio de processo licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, cujo critério de julgamento será o de **MENOR PREÇO GLOBAL**.

Critério para Julgamento das propostas

4.9. O julgamento da licitação obedecerá ao critério do tipo menor preço, previsto no art. 33, inciso I da Lei 14.133 /2001, para o único item licitado.

4.9.1 A composição do valor do item licitado deverá ser demonstrada com a apresentação da planilha de custos, contemplando todos os itens especificados na Planilha de Custo e observando os valores máximos estabelecidos pela Administração.

4.10. Tendo em vista a similaridade entre os itens licitados, os quais apresentam entre si a mesma natureza, não haverá qualquer prejuízo em seu agrupamento, nem o risco de serem frustradas a ampla participação das empresas nem as peculiaridades do mercado. Portanto, a reunião destes itens não afetará a competitividade no certame licitatório. Sendo assim, sugere-se que a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração seja a obtida com o critério de Menor Preço para todo o item objeto da licitação.

4.11. Os preços cotados deverão incluir todas as despesas inerentes aos serviços contratados, taxas como água, luz, funcionários, uso do espaço, produtos, impostos, mobiliário (com exceção das mesas e cadeiras), produtos de limpeza, dentre outros que se façam necessários para a perfeita execução dos serviços, cabendo à Administração apenas a cessão de espaço onde serão executados.

4.12. Após a fase de lances a empresa melhor classificada deverá apresentar proposta, utilizando o modelo constante no Anexo I - Modelo de Proposta de Preços, deste estudo, devendo a mesma contemplar todos os itens relacionados no anexo e, ainda:

4.12.1. Conter a razão social do licitante, o CNPJ, endereço completo, telefone e endereço eletrônico (e-mail), este último, se houver;

4.12.2. Planilha para Formação de Preços do Cardápio, preenchida, com todos os itens contemplados;

4.12.3. Conter o valor global unitário o e total;

4.12.4. Conter prazo de validade, não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação;

4.13. A CESSIONÁRIA utilizará em sua produção, preferencialmente, alimentos *in natura* ou minimamente processados, promovendo aos usuários alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa, culturalmente apropriada e promotora de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável, conforme orientação do Guia Alimentar para a População Brasileira /2014, elaborado pelo Ministério da Saúde.

4.14. As licitantes deverão, para fins de elaboração da proposta, analisar detalhadamente as especificações técnicas definidas neste instrumento e no Termo de Referência, para execução dos serviços.

4.15. Após a etapa de lances, a proposta de preços será analisada de forma a certificar que os preços ofertados sejam fidedignos e compatíveis com os serviços a serem contratados, sendo desconsiderados eventuais preços inexequíveis ou os excessivamente elevados, conforme critérios fundamentados e descritos no processo administrativo.

Dos Consórcios

4.16. Para a presente licitação não é prevista a permissão da participação de empresas reunidas em consórcio, pois a participação de consórcios em certames licitatórios vai ao encontro da finalidade da licitação que é a obtenção da melhor relação custo-benefício para atender à necessidade da Administração.

4.17. Tal vedação deve-se pelo fato de que o objeto não apresenta alta complexidade técnica que impossibilite a participação de empresas de forma individual, nem tampouco de grande vulto, não sendo necessária a junção de empresas para sua perfeita execução, ampliando sobremodo a competitividade do certame.

4.18. Conforme entendimentos da Corte de Contas, configura-se a discricionariedade da Administração, sem, no entanto, restringir a competitividade, o que ao caso se percebe, haja vista o objeto ora contratado não possuir como característica serviços típicos de perfil técnico diferenciado que necessitem a junção de empresas para a perfeita e fiel execução contratual.

Das Cooperativas

4.19. Não devem participar as cooperativas de trabalho, considerando que no objeto ora licitado não há possibilidade de ser executado com autonomia pelos cooperados, de modo a não demandar relação de subordinação entre a cooperativa e os cooperados, nem entre a Administração e o cooperados. A execução compartilhada ou em rodízio, ainda traria dificuldades significativas no cumprimento de procedimentos internos, na fiscalização e avaliação da execução dos serviços, como a identificação de responsáveis por eventuais falhas ou descumprimentos nas obrigações contratuais, direcionamento de solicitações de informações e reclamações, perda na eficiência esperada quanto ao atendimento dos prazos e exposição ao risco de desnivelamento dos padrões de qualidade. Outrossim, tal vedação vai ao encontro ao Termo de Conciliação Judicial firmado entre o Ministério Público do Trabalho e a União, aplicável também às licitações regidas pela Lei nº 14.133/2021 conforme entendimento do PARECER n. 00002/2023/DECOR/CGU/AGU. No referido termo, consta que a UNIÃO abster-se-á de contratar trabalhadores, por meio de cooperativas de mão-de-obra, para a prestação de serviços ligados às suas atividades-fim ou meio, quando o labor, por sua própria natureza, demandar execução em estado de subordinação, quer em relação ao tomador, ou em relação ao fornecedor dos serviços, constituindo elemento essencial ao desenvolvimento e à prestação dos serviços terceirizados, incluindo na relação exemplificativa os serviços de motorista, no caso de os veículos serem fornecidos pelo próprio órgão Licitante, o que se aplica à presente contratação.

OSCIPI e instituições sem fins lucrativos

4.20. Para a presente licitação, não é admitida a participação de organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP (Acórdão nº 746 /2014-TCU-Plenário) e instituições sem fins lucrativos (parágrafo único do art. 12 da Instrução Normativa Seges /MP nº 5, de 2017).

Subcontratação do objeto

4.21. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Transição Contratual

4.22. Não há necessidade de qualquer transição gradual com transferência de conhecimento, tecnologia ou técnicas empregadas já que a equipe de servidores da CGIP/MEC possui todo o conhecimento necessário para o início da execução dos serviços. A transição dos serviços de manutenção diárias será imediato, com início dos serviços no início da vigência contratual, mitigando qualquer problema advindo da não prestação dessas rotinas.

Qualificação Econômica-Financeira

4.23. Deverá ser exigido Patrimônio Líquido igual ou superior a 10% do valor estimado da proposta ofertada, esta exigência é essencial para assegurar a capacidade econômico-financeira dos licitantes, garantindo a qualidade e a continuidade dos serviços previstos no contrato. Essa exigência está plenamente fundamentada no artigo 58 da Lei nº 14.133/2021, que permite a adoção de índices contábeis específicos como critério de qualificação econômico-financeira, desde que sejam proporcionais, necessários e diretamente relacionados ao objeto da licitação.

4.24. A cessão de uso de um restaurante de grande porte exige uma estrutura financeira sólida para cobrir investimentos iniciais, custos de manutenção e eventuais despesas decorrentes da execução contratual. O percentual de 10% do valor da proposta ofertada é adequado e proporcional à natureza e à complexidade do objeto, assegurando que os licitantes possuam uma base patrimonial mínima capaz de enfrentar adversidades financeiras sem comprometer o cumprimento do contrato. A comprovação desse requisito por meio do último Balanço Patrimonial, elaborado conforme as normas contábeis vigentes, é eficaz e confiável, pois reflete a real saúde financeira das empresas, conferindo maior segurança à Administração.

4.25. Essa exigência está alinhada às práticas usuais de mercado e observa os princípios de razoabilidade e proporcionalidade previstos na legislação. Além disso, contribui para mitigar riscos administrativos, reduzindo a possibilidade de inadimplência e interrupção dos serviços contratados, promovendo a regularidade e a qualidade na execução do contrato. Portanto, a estipulação de Patrimônio Líquido mínimo no percentual estabelecido é plenamente justificada, garantindo a idoneidade econômico-financeira dos licitantes e a execução eficiente do contrato, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021."

Qualificação Técnica

4.26. Comprovação da prestação de serviços similares ao objeto da licitação, em períodos sucessivos ou não, por um prazo mínimo de 3 (três) anos, com a devida execução satisfatória e em conformidade com os requisitos estabelecidos, referente à prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições, atendendo a um mínimo de 300 refeições diárias ou 6.000 refeições mensais, de forma a demonstrar a capacidade técnica e operacional necessária para o cumprimento adequado das obrigações contratuais.

4.27. A exigência de qualificação técnica para a contratação de serviços de preparo e fornecimento de refeições, com o atendimento de no mínimo 450 refeições diárias ou 9.000 refeições mensais, justifica-se pela complexidade e pela responsabilidade envolvidas na prestação deste serviço em grande escala, sendo essencial para garantir que a empresa contratada possua a capacidade operacional e o conhecimento necessário para atender a demanda significativa de refeições, assegurando a qualidade alimentar, o cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar, bem como a eficiência no fornecimento contínuo e dentro dos padrões estabelecidos.

Vistoria

4.28. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 8:00 às 11:00h e das 14:00 às 17:00h.

4.29. A relação de bens disponibilizados pelo MEC nas áreas cedidas constam no anexo IV - Relação de Bens, sendo responsabilidade da CESSIONÁRIA o zelo, a manutenção e a reposição em caso de dano a qualquer um dos itens relacionados.

4.30. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria, conforme anexo V - Modelo de Declaração de Vistoria.

4.31. Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, conforme ANEXO VI - DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA.

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

4.33. As vistorias deverão ser agendadas através do telefone (61) 2022-7109 e/ou pelo e-mail cgip@mec.gov.br.

5. Levantamento de Mercado

5.1. A análise de mercado identificou que a contratação em tela é comumente objeto de licitações no âmbito da Administração Pública, por meio de cessão onerosa de uso de espaço público, cuja onerosidade se caracteriza pela cobrança de taxa proporcional à utilização da área, em atendimento à legislação pertinente, conforme consta do item 8.5 Estimativa do valor da contratação, deste ETP.

5.2. Dentre as contratações utilizadas como subsídio do presente estudo, segue tabela de comparativo dos preços fixados contratualmente, incluindo a prática de descontos progressivos sobre a taxa mensal de ocupação:

PARÂMETRO	ÓRGÃOS DE REFERÊNCIA						
Contratos	MMA Contrato 19 /2017 – 6º TA	TST Contrato 70/2022 – 1º TA	MRE Contrato 28 /2022 – 2º TA	MAPA Contrato 42 /2024	Câmara Contrato 08 /2019 – 5º TA	PR Contrato 37/2023	IFB Contrato 01/2023
Taxa de utilização	-	R\$ 19.038,53	R\$ 8.765,83	R\$ 1.296,27	R\$ 115.342,33	R\$ 822,65	R\$ 1.051,33
Aplicação de desconto	-	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO

Buffet Autosserviço (100g)	R\$ 4,05	R\$ 5,47	R\$ 3,69	R\$ 3,40	R\$ 5,03	-	R\$ 4,93
Sobremesa (100g)	R\$ 1,72	R\$ 4,91	R\$ 2,53	R\$ 2,00	-	-	-
Prato Feito (unidade)	R\$ 10,46	R\$ 15,78	-	-	-	-	R\$17,30
Café Colonial (100g)	R\$ 1,72	R\$ 4,44	-	R\$ 2,50	R\$ 5,03	-	-
Lanchonete (Itens diversos)	R\$ 194,42	R\$ 92,94	-	R\$ 53,81	-	R\$ 64,30	R\$ 75,60

6. Descrição da solução como um todo

Localização e espaço físico

6.1. Os serviços serão desenvolvidos e executados na Esplanada dos Ministérios Ed. Sede BL L - Brasília, DF.

6.2. O cessionário contará com área total de 1.036 m², conforme Anexo II – Plantas Restaurante e Lanchonete, sendo:

6.2.1. Área cedida de Cozinha/Serviços Internos com 430,00m² e de Lanchonete com 71,00m², totalizando 501,00m², locados no subsolo do Ed. Sede do MEC;

6.2.2. Espaço de uso comum (salão) de 535,00 m², locado no subsolo do Ed. Sede do MEC;

6.3. Cabe a CESSONÁRIA coordenar a logística de funcionamento entre as áreas cedidas assegurando os padrões de qualidade estabelecidos por este ETP.

6.4. A CESSONÁRIA não poderá desativar ou restringir a utilização da área para outros fins.

6.5. A CESSONÁRIA deverá apresentar no ato da assinatura do contrato o alvará de funcionamento do estabelecimento para a exploração do restaurante e da lanchonete, emitido pela Secretaria de Vigilância Sanitária.

Atendimento e horários de funcionamento

6.6. O horário de exploração dos serviços será das 7h30 às 18h00, de segunda a sexta-feira, sendo:

6.6.1. Lanchonete - será das 7h30 às 18h00.

6.6.3. Café Colonial - será das 7h30 às 9h00.

6.6.4. Restaurante - 11h00 às 14h30, sendo, preferencialmente, o horário das 11h00 às 12h30 para os servidores do MEC.

6.6.5. Esse horário de funcionamento poderá haver modificação, em comum acordo por ambas as partes, esses horários são apenas para os dias de expediente do Ministério, durante o período de vigência do Contrato de Cessão.

6.6.6. Em dias de manifestação popular, por determinação da Subsecretaria de Assuntos Administrativo do MEC, o atendimento será apenas ao público interno.

6.6.7. Durante o horário de funcionamento, o CESSONÁRIO será responsável pela organização, guarda, manejo, manutenção e limpeza das mesas e cadeiras que forem disponibilizadas aos clientes.

6.7. Os valores das refeições, sobremesas, lanches e café colonial serão pagos diretamente pelo cliente à Contratada, não tendo a Administração qualquer participação ou responsabilidade pelo pagamento.

6.8. O prazo de atendimento dos pedidos será de no máximo 10 (dez) minutos, para lanches e bebidas, para atendimento no balcão.

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

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

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

Serviço de Tele-entrega

6.12. Dispor do serviço de tele-entrega, exclusivamente nas dependências do Bloco L e Anexos, para qualquer produto da lanchonete, sem acréscimo no preço, a ser disponibilizado aos clientes em condições adequadas para o consumo, durante todo o horário de funcionamento da lanchonete.

6.12.1. Horário de pedido será das 7h30 às 17h30.

6.13. Os lanches elaborados no estabelecimento, a pedido dos clientes (para entrega), deverão ser servidos imediatamente após seu preparo.

6.14. 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.

6.15. A CESSIONÁRIA deverá respeitar as normas regimentais de utilização do prédio e elevadores, sendo vedada a entrega de lanches pelos elevadores sociais.

6.16. 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.

Detalhamento da metodologia de execução

6.17. As refeições deverão ser servidas imediatamente após o seu preparo, no restaurante, através do sistema de pesagem denominado *self-service*.

6.18. As refeições deverão ser oferecidas em balcões térmicos, com cubas em aço inoxidável ou em réchauds. Sempre que necessário, em caso de reposição, deverá ser utilizada cuba semelhante para o transporte da refeição.

6.19. As refeições *self-service* serão submetidas a pesagem de cada prato servido, padronizado, em balança eletrônica, descontando-se a tara, já previamente ajustada na balança de pesagem.

6.20. A CESSIONÁRIA deverá manter supervisão dos serviços ora contratados, através de um(a) nutricionista, de forma a assegurar o fiel cumprimento do Instrumento Contratual.

6.21. Fornecer gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes, para desenvolver todas as atividades previstas, serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais.

6.22. Todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições e lanches deverão estar de acordo com legislação pertinente e vigente no que tange às Boas Práticas para Serviços de Alimentação, especialmente em relação ao:

6.22.1. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

6.22.2. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo recebidos;

6.22.3. Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação, nas instalações da CESSIONÁRIA.

Normas de higiene na manipulação dos alimentos

6.23. Os funcionários deverão apresentar-se uniformizados, de maneira limpa e higiênica, e na cozinha deverão usar toucas;

6.24. Conservar o uniforme sempre limpo e completo com gorro ou touca; bata; calça comprida; sapato ou bota; avental; luvas de proteção; máscara (quando necessário);

6.25. Qualquer funcionário que for transitar pela cozinha deverá proteger os cabelos;

- 6.26. Retirar anéis, aliança, relógios ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos;
- 6.27. Não levar para o refeitório objetos não pertencentes ao local, como: rádio, jornal, bolsas, celulares, etc.;
- 6.28. É terminantemente proibido fumar dentro do refeitório;
- 6.29. É obrigatório manter a máxima higiene dentro do refeitório;
- 6.30. Os uniformes serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA, bem como todas as despesas com sua manutenção e reposição.

Preparo das Refeições

- 6.31. Deverá haver rígida observância em especial quanto à consistência, princípios nutritivos e demais especificações, sendo relevante a higienização e a assepsia das preparações e manipulações.
- 6.32. Considerar os fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, tais como odor, sabor e textura.
- 6.33. Considerar o valor nutricional dentro dos binômios variedade e equilíbrio.
- 6.34. Considerar a safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade.
- 6.35. Considerar o clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade.
- 6.36. Não utilizar utensílios de madeira (tábuas e colheres) para o preparo dos alimentos;
- 6.37. Evitar o desperdício, sempre que possível, utilizando integralmente os alimentos.

Características das matérias-primas e dos ingredientes

6.38. Para o preparo e elaboração das refeições, deverão ser observadas e cumpridas, as seguintes características das matérias-primas e dos ingredientes:

- 6.38.1. Utilização de carnes e derivados que tenham Selo de Inspeção Fiscal (SIF), do Ministério da Agricultura e Pecuária ou adquiridos de estabelecimentos que tenham Selo de Inspeção Fiscal do órgão fiscalizador do Distrito Federal;
- 6.38.2. Arroz branco polido e integral;
- 6.38.3. Feijão novo tipo 1(um), com umidade até 15% (quinze por cento), cores variadas ou lentilha, grão-de-bico ou ervilha.
- 6.38.4. Massas com ovos, de primeira qualidade;
- 6.38.5. Maionese industrializada, de primeira qualidade;
- 6.38.6. Folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas;
- 6.38.7. Legumes, raízes, tubérculos de primeira qualidade;
- 6.38.8. Frutas de primeira qualidade, firmes, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração;
- 6.38.9. e outros que se fizerem necessários;

Cardápios

- 6.39. Os cardápios devem ser compostos de receitas padronizadas, confeccionadas e balanceadas por um(a) nutricionista, devendo ser elaborados com os valores nutricionais de cada refeição determinados pela prescrição dietoterápica.
- 6.40. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CESSIONÁRIA, observando o cardápio previamente aprovado pela Administração.
- 6.41. Montar um cardápio com 15 (quinze) dias de antecedência, em comum acordo com a FISCALIZAÇÃO, informatizado, contendo as necessidades básicas da clientela, sendo permitida a repetição de cardápio de trinta em trinta dias, até o limite de 3 (três) meses.
- 6.42. O cardápio deverá estar assinado pelo nutricionista da CESSIONÁRIA.

6.43. Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá ser feita uma comunicação com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para a devida aprovação.

Padronização de Alimentos

RESTAURANTE

6.44. Tipo *SELF-SERVICE*, com área total de 1.036,00m² sendo a área de cozinha/serviços internos de 430m².

6.44.1 Os serviços serão contratados para o fornecimento de refeições e sobremesa, no sistema *self-service* (preços cobrados por kg).

6.44.2. A Empresa deverá utilizar, no restaurante *self-service*, pratos de louça branca de boa qualidade e em forma circular ou ovalada.

6.44.3 As refeições *self-service* serão submetidas a pesagem de cada prato servido, padronizado, em balança eletrônica, descontando-se a tara, já previamente ajustada na balança de pesagem;

6.44.4 No caso de o usuário do restaurante servir-se de até 90% de carnes, a CESSIONÁRIA poderá acrescentar até 50% do valor do quilograma da refeição.

6.44.5 A CESSIONÁRIA deverá afixar, sobre o balcão de distribuição e/ou acima de cada prato servido como refeição, placa de pequeno porte com a indicação do nome do alimento ou prato, a quantidade de calorias por porção e a informação sobre ausência de glúten e/ou lactose na preparação;

6.44.6 A CESSIONÁRIA deverá manter supervisão dos serviços ora contratados, através de um(a) nutricionista, de forma a assegurar o fiel cumprimento do Instrumento Contratual;

6.44.7. A CESSIONÁRIA deverá manter, no mínimo, 03 (três) balanças, sendo 02 (duas) para o atendimento rápido da pesagem das refeições e 01 (uma) para sobremesa;

6.44.8. Os cardápios deverão ser apresentados juntamente com as especificações dos componentes que fazem parte da receita das preparações compostas do prato. Não será permitida a alteração do cardápio apresentado após aprovação do Fiscal do Contrato.

6.45. As refeições deverão ser servidas no restaurante, imediatamente após o seu preparo, através do sistema de pesagem, com a composição mínima de:

Item	Frequência	Componentes
Saladas, Vegetais, Frutas, Molhos e Temperos.	diariamente, no mínimo, dez opções	<ul style="list-style-type: none"> • Alface e tomate (deverão ser servidos todos os dias). • 2 tipos de vegetais folhosos (tais como: acelga, agrião, almeirão, chicória, rúcula e outros); • 2 tipos de vegetais crus não folhosos (tais como: pimentão, nabo, rabanete e outros); • 3 tipos de vegetais cozidos (tais como: beterraba, cenoura, chuchu e outros) um deles poderá ser um tubérculo-batata, mandioca e outros; • 2 tipos de saladas compostas (mais de dois componentes com ou sem maionese ou outro molho especial (tais como: rosé, italiano, francês e outros); • 1 maionese ou salpicão; • 2 tipos de fruta da estação; • Azeite, vinagre, grãos, sementes, ervas frescas e desidratadas, e outros ingredientes, para compor a salada, deverão estar disponíveis no balcão de distribuição.
Acompanhamentos Quentes	Deverão ser servidos diariamente	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz branco; • Arroz composto (tais como: com legumes, à grega, galinhada, arroz de carreteiro, arroz com brócolis e outros). • Arroz integral;

		<ul style="list-style-type: none"> • Feijão preto simples diariamente; • Feijão marrom simples diariamente; • Preparação à base de soja diariamente; • Podendo ser acrescentado ao cardápio do dia: feijão tropeiro, tutu de feijão ou ainda feijão com proteína animal (linguiça, bacon, charque, etc.).
Pratos Proteicos	<p>Oferecidos em diversas preparações, de forma que, diariamente seja servida carne vermelha e carne branca.</p> <p>mínimo de 03(três) opções /dia</p> <p>Diariamente, deverá ser servida pelo menos 1 opção de carne grelhada</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1 tipo de preparação produzida com carnes vermelhas, utilizando-se alternadamente e não coincidentes na mesma semana, alcatra, maminha, contrafilé, coxão mole, miolo de alcatra, patinho e lagarto – diariamente; • 1 tipo de preparação produzida com pescados - Os pescados (filé ou postas) permitidos serão badejo, pescada amarela, surubim, salmão, bacalhau, congrio rosa (ou congrio rosa), tilápia, merluza, tambaqui, linguado e robalo, que deverão ser servidos alternadamente e não coincidentes na mesma semana - no mínimo 2 vezes por semana; • 1 tipo de preparação produzida com carnes de aves. Os tipos de corte de aves permitidos nessa opção serão: peito sem osso, filé de peito, coxa e sobrecoxa desossada de qualquer ave (frango, peru, pato, chester, etc.), – no mínimo 3 vezes por semana; • 1 tipo de preparação produzida com carne suína – no mínimo 2 vezes por semana; • Feijoada completa – 1 vez por semana; • Prato vegetariano 1 tipo de preparação na qual as carnes brancas (aves e peixes), vermelhas (bovina, suína, caprina, etc.) e vísceras não façam parte. (ex.: Glúten à parmegiana, almôndega de soja, empadão de soja, nhoque de ricota ao molho de queijo, suflê ricota, hambúrguer de soja e outros – diariamente.
Guarnições	Quatro opções/dia	<ul style="list-style-type: none"> • 1 opção de vegetal cozido ou refogado; • 1 opção de purê, suflês, guichês, legumes à parmegiana ou gratinados; • 1 opção a base de tortas, empadões e outros; • 1 tipo de Massa (tais como: lasanha, talharim, espaguete, rondelli, ravioli, nhoque e outros.) Diariamente, de modo que não haja repetição durante a semana; • Farofa; • Banana frita, podendo ser empanada ou não; • Quibe ou kafta assados ou fritos; • Pastel de carne, queijo ou napolitano; • Omeletes e panquecas.
Molhos	Duas opções	<ul style="list-style-type: none"> • À base de vinagrete – Campanha, Francês, Italiano, inglês e outros; • À base de maionese – Rosé, Tártaro, com iogurte, mostarda, limão, e outros; • os molhos para salada deverão estar disponíveis no balcão de distribuição; • No mínimo 1 opção de molho deve ser natural e não ter leite e derivados na composição;

6.46. Não poderão ser servidos os seguintes tipos de carne: pés ou pescoço de galinha.

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

6.48. Os vegetais, especialmente as folhas, devem ser devidamente higienizados e esterilizados para o consumo.

6.49. Preparações com pratos proteicos muito gordurosos (ex: costela, rabada, etc) não poderão ser repetidos mais que três vezes no cardápio do mesmo mês;

6.50. Às sextas-feiras, a Empresa deverá servir feijoada completa conforme a seguinte disposição:

- Uma cuba/panela de feijoada (somente feijão);
- Uma cuba/panela de feijoada com paio/calabresa e charque
- Uma cuba/panela de feijoada com rabo, orelha, joelho e pé;
- Uma cuba/panela de feijoada com lombo e costela suínos;
- A Empresa deverá manter os acompanhamentos tradicionais da feijoada (couve refogada, torresmo, laranja descascada em rodela e farinha de mandioca) durante todo o horário do almoço.

SOBREMESAS

6.51. Itens oferecidos e cobrados por meio do sistema *self-service* com preços diferenciados

6.52. A Empresa deverá oferecer, diariamente, no mínimo, cinco 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 e uma zero lactose.

BEBIDAS

6.53. Os sucos servidos no restaurante self-service deverão ser feitos com polpas congeladas e/ou frutas in natura em variedade semelhante à apresentada no mercado e servidos em copos de vidro de 300 ml.

6.54. Deverão ser oferecidos refrigerantes, em latas (350 ml) ou garrafas (600 ml e 1 litro), nos sabores cola, laranja, guaraná e limão, adoçados tradicionalmente ou com adoçantes (denominados "diet", "light" ou "zero") e seus preços deverão ser os mesmos praticados na lanchonete.

ITENS OFERECIDOS GRATUITAMENTE:

- Pão com margarina e/ou torradas (disponibilizados em cestas);
- Água mineral – em garrafão de 20 litros sobre suporte (gelada e natural) em copos descartáveis de 200ml;
- Sucos (pode ser tipo “em pó”) em copos descartáveis de 200ml.
- Chá, leite com canela e café em copos descartáveis de 50ml;
- Uma das seguintes opções por pessoa:
 1. Sobremesa – mínimo 50 gramas pode ser um doce cremoso, ou gelatina, sabores variados, ou arroz doce, ou curau, ou outros.
 2. Fruta da estação – mínimo de 100 gramas: sendo uma opção a ser oferecida por dia, podendo ser: laranja, melancia, banana, maçã, manga, tangerina e outros

6.55. Na falta de sobremesa e/ou suco grátis, suas substituições serão feitas imediatamente por uma das opções oferecidas no cardápio pago. Portanto, não é permitido faltar sobremesa e/ou suco grátis.

CAFÉ COLONIAL

6.56. Especificações para o fornecimento do café colonial

6.57. Bebidas, deverão ser servidas diariamente:

- café;
- leite quente;
- suco de frutas ou polpa; e
- iogurtes

6.58. As opções mínimas a serem disponibilizadas diariamente, no peso, de acordo com o valor da proposta (1Kg), são os constantes na tabela seguintes:

Opções Mínimas

<p>Tábua de frios</p> <p>(Diariamente 03 opções)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Queijos (prato, branco, etc.); • Presunto; • Peito de peru;
<p>Pães</p> <p>(Diariamente 03 opções)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pão de forma (tradicional e integral); Pão tipo francês (mini ou tamanho normal); e • Mini Pão de queijo;
<p>Tortas e salgados</p> <p>(Diariamente, no mínimo 05 opções)</p>	<p><u>Torta salgada</u> – Sabores variados;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frango; • Legumes; • Sardinha; • Ricota; • Calabresa; • Queijo e; • Presunto. <p><u>Salgados:</u> Observando a variação diária durante a semana:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pastel assado; • Esfiha (carne, queijo, frango, vegetariana); • Enroladinho assado de queijo/presunto, salsicha; • Minis salgados variados (no caso não há a necessidade de uma das opções acima); • Coxinha de frango com ou sem catupiri, kibe; • Pão Pizza.
<p>Bolos</p> <p>(Diariamente, no mínimo 03 opções)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Laranja; • Cenoura; • Fubá; • Chocolate; • Banana; • Outras; • Opções de produção da Cessionária (no mínimo uma opção diária com variação durante a semana).
<p>Outros</p> <p>(Diariamente no mínimo 05 opções)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ovos mexidos; • Cuscuz; • Cuscuz Recheado; • Pamonha; • Tapiocas/crepes; • Molho de carne moída ou salsicha, bacon, calabresa, etc. (no mínimo um por dia com variação durante a semana); • Biscoitos e bolachas; • Torradas; • Patês.
<p>Acompanhamentos</p> <p>(Diariamente no mínimo 04 opções)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Geleias; • Cereais diversos; • Manteiga; • Requeijão, etc; • Frutas frescas da estação, no mínimo 03 opções. (banana; abacaxi; mamão; morango; abacate; kiwi; maçã; uva, etc.);
	<ul style="list-style-type: none"> • Caldinho de feijão;

<p>Caldos</p> <p>(Diariamente no mínimo 03 opções)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Caldo de frango; • Caldo de frango e milho; • Vaca atolada; • Caldo de abóbora com carne seca; • Caldo de abóbora com frango; • Caldo de mandioca com camarão; • Canjiquinha; • Canjicão; • Caldo de mandioquinha com carne; • Caldo de legumes;
--	---

6.59. Os itens deverão estar fatiados e dispostos em travessas.

6.60. A CESSIONÁRIA deverá restringir a retirada de grande quantidade de itens do café colonial sem prévia encomenda.

6.61. É permitida a encomenda para consumo nas dependências do Bloco L e Anexos, com a antecedência estabelecida pela Cessionária.

BUFFET DE MASSAS

6.62. A cessionária deverá oferecer buffet de massas, comercializado por peso, usando a estrutura da **LANCHONETE**, sem prejuízo das demais obrigações contratuais.

6.63. O fornecimento de massas deve disponibilizar a escolha de, no mínimo, 3 (três) tipos de massas, sendo uma delas integral, 1 (um) tipo de massa recheada, 3 (três) tipos de molhos e 10 (dez) tipos de acompanhamentos por dia, no mínimo, respeitadas as seguintes condições:

Item	Frequência	Componentes
Massas Secas	Diariamente, no mínimo, três opções, sendo uma delas integral	<ul style="list-style-type: none"> • Talharim; • Parafuso; • Espaguete; • Penne; • Farfelli.
Massas Recheadas	Diariamente, no mínimo, uma opção	<ul style="list-style-type: none"> • Capeletti de carne; • Capeletti de frango; • Ravióli Misto; • Conchiglione Quatro queijos; • Rondelle simples e misto; • Canellone; • Nhoque; • Lasanha de carne - ou de frango desfiado.
Molhos Quentes	Diariamente, no mínimo, três opções	<ul style="list-style-type: none"> • Molho quatro queijos; • Molho a napolitana; • Molho a bolonhesa; • Molho de tomate com ervas; • Molho de calabresa; • Molho branco; • Molho de rucúla com queijo; • Molho vermelho de frango.
Acompanhamentos	Diariamente, no mínimo, dez opções	<ul style="list-style-type: none"> • Mussarela; • Catupiry; • Cebola; • Ovos;

		<ul style="list-style-type: none"> • Presunto; • Manteiga; • Manjericão; • Salsinha; • Milho; • Parmesão; • Alho Poró; • Ervilha; • Calabresa; • Palmito; • Alho Frito; • Bacon; • Orégano; • Azeitona; • Tomate; • Atum.
--	--	---

LANCHONETE

6.64. Diariamente, devem ser oferecidas opções variadas de lanches, tais como: sanduíches, salgados, bolos, doces, bebidas quentes, como cafés variados, chocolates, cappuccino e chás, e bebidas frias, tais como bebidas lácteas, sucos, refrigerantes, chás e água mineral.

6.65. A lanchonete deve sempre disponibilizar opções Light e Diet;

6.66. Os lanches devem ser fritos, assados ou cozidos nas dependências da cozinha, obrigatoriamente no dia da venda;

6.67. Disponibilizar diariamente, nos horários estabelecidos, opções diversas de salgados, doces, bebidas e outros.

6.68. O serviço de lanchonete deverá dispor de guardanapos, canudos, sachês individuais de açúcar, adoçante artificial, bem como de molhos (catchup, mostarda, maionese, pimenta etc.).

6.69. Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade, não sendo permitido fazer substituições por produtos de marcas inferiores ou mesmo trocar presunto por apresuntado, manteiga por creme vegetal, etc.;

6.70. Não é permitido adquirir queijo, presuntos, salames, fatiados a granel, os mesmos deverão estar nas embalagens originais do fornecedor, com selo de segurança, devendo ser fatiados apenas no momento do preparo e na porção a ser utilizada;

6.71. O CESSIONÁRIA poderá oferecer balas, chocolates, bombons, sorvetes e biscoitos, (também nas versões diet e/ou light), devidamente embalados de fábrica, desde que fiquem acondicionados em local específico e visível ao público, sob as condições sanitárias adequadas, conforme previsto na Resolução RDC 216 da ANVISA, de 15 de setembro de 2004, bem como com a informação de preço visível ao usuário. Estes itens deverão ser aprovados pela Administração, através do seu Representante Legal, inclusive quanto aos valores que serão cobrados.

6.72. Os preços praticados serão cobrados por unidades, e as opções mínimas serão os constantes na tabela ANEXO III – COMPOSIÇÃO CARDÁPIO DA LANCHONETE.

6.73. Para os itens não cotados na licitação, os preços praticados deverão ser condizentes e não superiores aos praticados no mercado consumidor.

Observações

6.74. Deverão ser consideradas, juntamente com o que se estipula neste documento, todas as normas inerentes à cessão, normas do INMETRO, assim como as normas relativas aos serviços de industrialização e preparação de alimentos, compreendendo entre outras:

- Código de Defesa do Consumidor.
- Resolução RDC n 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de o Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

6.75. As preparações servidas no restaurante e lanchonete que contiverem glúten ou lactose deverão ser identificadas com a expressão "contém glúten" ou "contém lactose".

- 6.76. O CESSIONÁRIO deverá fornecer todos os utensílios em aço inoxidável, tais como, talheres, colheres e conchas.
- 6.77. Os talheres deverão ser embalados individualmente, em saquinhos de papel.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. O quantitativo de refeições e lanches a serem fornecidos foi estimado mediante dados da fiscalização do contrato vigente, expresso no quadro abaixo:

Item	Demanda Estimada (refeições por dia)
Restaurante Self Service (refeições e marmitex)	890
Sobremesas	120
Massas	35
Café Colonial	320
Lanchonete	320

- 7.2. No cálculo do quantitativo acima está incluído o público externo, o qual poderá sofrer variação.
- 7.3. A indicação dos quantitativos estimados não constituirá compromisso presente ou futuro por parte do MEC, que não poderá ser responsabilizado, também, por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos pela licitante vencedora.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1,00

- 8.1. Não se aplica devido à natureza do objeto, ou seja, não haverá desembolso por parte da Administração.
- 8.1.1. A cessão onerosa de uso de espaço público não importa em dano efetivo à Administração, visto que as despesas concernentes ao consumo de água e energia elétrica serão ressarcidos ao erário pela cessionária, além de atender e garantir eficiência e produtividade no atendimento ao público.

Quanto ao valor da taxa de utilização e rateio de despesas

- 8.2 A indenização pela Cessão de Uso de área e equipamentos (Edifício Sede Bl. L - Área concedida 1036,00 m²) deverá ser paga, mensalmente, conforme discriminado a seguir:
- Taxa de Uso
- 8.3. A Taxa de Uso encontra-se devidamente descrita de forma detalhada no Relatório de Valor de Referência (5415271), bem como na Nota Técnica (5415278) anexada ao processo SEI nº 23000.022037/2024-70, sendo essas documentos essenciais para a compreensão e fundamentação dos valores estabelecidos.
- 8.4 O valor de referência estabelecido para a Taxa de Uso Mensal será de **R\$ 4.654,01**, conforme previsto no processo e em consonância com os documentos pertinentes que fundamentam essa determinação

8.5. O valor de utilização da área será fixo e irrevogável para os primeiros 12 meses de execução do contrato. Caso a prorrogação do contrato seja vantajosa para o CEDENTE, será utilizado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE) – Grupo habitação ou outro que venha a substituí-lo para o cálculo do reajuste tomando-se como índice inicial vigente no mês da apresentação da proposta e o índice final vigente no mês do reajuste devido.

8.6. Além da taxa de ocupação, a CESSIONÁRIA deverá ressarcir ao MEC, mensalmente, o valor correspondente ao total das seguintes despesas

- Taxa de uso da água e esgoto (hidrômetro individualizado);
- Taxa de energia elétrica (wattímetro individualizado);
- Telefonia e;
- Vigilância

Planilha da série histórica dos gastos em luz, água e telefone pela última contratada.

	NEOENERGIA	CAESB	TELEFONE
Jan/24	R\$ 6.363,52	R\$ 4.543,09	R\$ 0,00
Fev/24	R\$ 5.551,17	R\$ 4.077,67	R\$ 0,00
Mar/24	R\$ 6.300,81	R\$ 4.555,01	R\$ 0,00
Abr/24	R\$ 7.902,93	R\$ 6.195,04	R\$ 0,00
Mai/24	R\$ 6.903,36	R\$ 5.122,09	R\$ 0,00
Jun/24	R\$ 3.353,39	R\$ 3.079,89	R\$ 0,00
Média	R\$ 6.062,53	R\$ 4.595,46	R\$ 0,00

Obs.: no telefone, a contratada, fez opção por apenas ramal interno.

8.7. Os espaços locados no subsolo do Ed. Sede, descritas no item 6.2 deste ETP, possuem medidores de água e energia próprios.

Planilha de rateio com despesas em vigilância entre MEC e a CESSIONÁRIA

Total Contrato de Vigilância ao ano	R\$ 11.572.729,44
M² coberta pelo contrato de vigilância	110.552,27
Preço por m² por ano	R\$ 104,68
Rateio para 1036,00m² ao ano	R\$ 108.448,48
Rateio para 1036,00m² ao mês	R\$ 9.037,37

8.8. Estima-se, portanto, valor total a ser percebido pelo MEC/mensalmente, conforme discrimina a tabela a seguir:

--	--	--

Item	Indenização	Valor a ser percebido mensalmente pelo MEC
1	Taxa de Uso	R\$ 4.654,01
2	Taxa de uso da água e esgoto	R\$ 4.595,46
3	Taxa de energia elétrica	R\$ 6.062,53
4	Telefonia*	R\$ 0
5	Vigilância	R\$ 9.037,37
Total		R\$ 24.349,37

*a atual cessionária optou pelo uso de apenas ramal interno

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. A solução é composta em 05 (cinco) itens, visto que as atividades de restaurante (*self-service*, sobremesa e buffet de massas), lanchonete e café colonial (incluindo caldos), são mensuradas e desenvolvidas de forma separadas, mas, em face de estarem interligadas para a prestação dos serviços serão agrupadas, sendo assim, a solução não será parcelada.

9.2. O agrupamento dos serviços de restaurante e lanchonete em apenas um contrato é uma medida que torna o serviço mais vantajosa para o MEC, haja suas características e local de prestação dos serviços.

9.3. O agrupamento busca preservar a integridade qualitativa do objeto, vez que vários prestadores de serviços podem implicar descontinuidade da padronização, bem assim em dificuldades gerenciais e, até mesmo, aumento dos custos, pois a contratação tem a finalidade de formar um todo unitário. Acrescenta-se, ainda, a possibilidade de estabelecimento de um padrão de qualidade e eficiência que pode ser acompanhado ao longo dos serviços, o que fica sobremaneira dificultado quando se trata de diversos prestadores de serviços no compartilhamento de cozinha, mobiliário e as instalações do ambiente.

9.4. Destarte, a contratação pelo valor global faz-se necessário haja vista a economia de escala, a eficiência na fiscalização de um único contrato, a utilização da mesma instalação física e os transtornos que poderiam surgir com a existência de duas ou mais empresas para a execução e supervisão do serviço a ser prestado. Assim, com destaque para os princípios da eficiência e economicidade, é imprescindível a licitação por grupo.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Nº Processo	Contrato	Objeto
23000.026019/2018-19	MEC Nº 7/2014	Concessão Administrativa de Uso Oneroso, de área pública, para exploração comercial de restaurante e lanchonete em área própria do Ministério da Educação, em Brasília/DF, mediante utilização de instalações existentes para fornecimento alimentos.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Com a instalação de restaurante e lanchonete, as refeições e lanches poderão ser realizadas de forma adequada e nutricionalmente balanceada, feita de acordo com as normas sanitárias vigentes e em tempo hábil, evitando-se o deslocamento para locais mais distantes, o que possibilitará economia de tempo e ausência de custo com deslocamento.

13. Providências a serem Adotadas

São obrigações específicas da CESSIONÁRIA:

Quanto aos empregados

13.1. Dispor, em seu quadro diário de pessoal, no mínimo, os seguintes profissionais em quantidade suficiente para que não haja prejuízo na prestação dos serviços:

- 1 (um) nutricionista com registro no CRN da 1ª região, com jornada mínima semanal de 40 horas, para acompanhamento ininterrupto dos serviços diários, das 8h às 17h
- 2 (dois) operadores para as balanças
- 2 (dois) operadores de caixas para o período entre 11h e 14h30, podendo ser 3 (três) operadores a depender da quantidades de pessoas em espera, sendo que durante os demais horários podem permanecer apenas 1 (um) operador de caixa.
- Cozinheiros com experiência comprovada
- Auxiliares de cozinha
- Saladeiros com experiência no preparo de saladas de apresentação estilo buffet, com requinte no corte e na decoração
- Chapeiros com experiência
- Salgadeiros com experiência comprovada
- Confeiteiros com experiência comprovada
- Repositores de alimentos Despenseiro, estoquista ou almoxarife
- Copeiros para limpeza de mesas, recolhimento de bandejas e serviço de bebidas (refrigerantes e sucos) Auxiliares de serviços gerais para a lavagem de pratos, bandejas e talheres
- Auxiliares de serviços gerais para limpeza de toda a área explorada
- Balconistas para a lanchonete

13.2. Elevar o quantitativo de funcionários, sem ônus para o CEDENTE, no caso de eventuais deficiências na prestação dos serviços ou aumento na demanda de usuários.

13.3. Notificar a fiscalização, em até 48 horas, a contar da ocorrência, de qualquer substituição, demissão e admissão de funcionário.

13.4. A CESSIONÁRIA deverá fornecer mão de obra qualificada e experiente, realizando o serviço objeto da contratação de forma completa, com atendimento de todos os requisitos, sem que haja a descontinuidade nem necessidade de realizar quaisquer contratações adicionais.

13.5. Os profissionais que comporão o quadro fixo da CESSIONÁRIA 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 CESSIONÁRIA e validados pela fiscalização contratual.

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

13.7. Fornecer uniforme e crachá com foto aos seus empregados quando nas dependências do MEC.

13.8. Deverão utilizar uniforme devidamente limpo e bem passado em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no aspecto vestuário e calçado, mantendo necessariamente o rosto barbeado, unhas curtas e cabelos presos com proteção, não utilizando anéis, pulseiras, relógios, bijuterias, conforme Convenção Coletiva e resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

13.9. Respeitar as normas e procedimentos do Concedente, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), assim como às normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da CESSIONÁRIA, restrito às dependências dos restaurantes e lanchonetes, responsabilizando-se pelas consequências advindas de qualquer transgressão das normas em vigor;

13.10. Credenciar, por escrito, junto ao MEC, um preposto idôneo, com poderes para representar a CESSIONÁRIA em tudo que relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;

13.11. Providenciar para que todos seus empregados sejam portadores de Atestado Médico Admissional, submetendo-os a exames médicos periódicos;

13.12. Entregar ao Fiscal do contrato a relação dos empregados contendo nomes e de seus respectivos documentos, que estiverem em atividade nas dependências do MEC, comunicando qualquer alteração;

13.13. Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais, imediatamente após a assinatura do contrato;

13.14. Responder pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados ou terceiros, em razão de acidentes, de ação, ou de omissão, dolosa ou culposa, de seus prepostos ou de quem em seu nome agir;

13.15. Arcar com todas as despesas, inclusive o material necessário à execução dos serviços, mão-de-obra, locomoção, seguros, impostos, bem como os encargos e obrigações sociais, trabalhistas, previdenciárias e fiscais de seus empregados, previstas na legislação vigente e quaisquer outras que forem devidas, relativamente à execução dos serviços e aos empregados da CESSIONÁRIA;

13.16. Cumprir todas as normas trabalhistas, cabendo assim anotação na Carteira de Trabalho e Previdência Social – CTPS e pagamento dos respectivos encargos sociais e cumprimento das normas de higiene e segurança trabalhista, isentando a Administração de qualquer responsabilidade quanto aos funcionários contratados ou prestadores de serviço pela CESSIONÁRIA.

13.17. Responsabilizar-se pela idoneidade moral e profissional de todo o seu quadro de pessoal;

13.18. Respeitar as normas de segurança do trabalho, utilizando todos os EPI's indicados para as atividades exercidas por seus funcionários;

13.19. Fornecer uniforme apropriado e diferenciado aos funcionários responsáveis pelas atividades de limpeza, higienização das copas e cozinhas (piso, parede e outros), sendo que esses não devem exercer outras atividades que incluam contato com alimentos;

13.20. Os uniformes de todos os funcionários deverão receber numeração fixa bordada /pintada na manga da camisa, de modo que seja possível identificar a troca diária de cada uniforme.

Quanto ao treinamento de funcionários

13.21. Designar nutricionista para acompanhamento diário 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.

13.22. A(o) nutricionista da CESSIONÁRIA deverá estabelecer rotinas e roteiros das atividades realizadas pelos empregados, elaborar fichas técnicas de preparação (no decorrer da execução do contrato), com vistas a que seus empregados realizem as atividades e o preparo dos alimentos conforme estas ferramentas.

13.23 Seguir o checklist da ANVISA, derivado da resolução RDC nº 216/2004, bem como o manual de Boas Práticas da Unidade, abrangendo todas as etapas, desde a recepção de gêneros até a distribuição dos produtos.

13.24. Treinar seus funcionários quanto às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, bem como quanto à prevenção de acidentes de trabalho, à ética profissional e à excelência e qualidade do atendimento, para o melhor desempenho das atividades a eles atribuídas.

13.24.1 Todo empregado recém integrado à CESSIONÁRIA deverá receber treinamento antes de iniciar suas atividades.

Quanto à segurança alimentar

13.25. Todos os empregados deverão entregar exames admissionais e periódicos, conforme a legislação vigente, devendo realizar pelo menos os seguintes exames:

- 13.25.1. EAS;
 - 13.25.2. EPF;
 - 13.25.3. Hemograma completo;
 - 13.25.4. Micológico direto (unhas, dedos e mãos);
 - 13.25.5. Outros de acordo com a avaliação médica.
- 13.26. Manter as carteiras de saúde de seus empregados devidamente atualizadas;
- 13.27. O controle de saúde clínico exigido pela Vigilância Sanitária objetiva a saúde do trabalhador e a sua condição para estar apto para o trabalho, não podendo ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias. Para isso, devem ser realizados os exames médicos admissionais, periódicos, dando ênfase aos parâmetros preconizados no regulamento (RDC 216 /2004 - ANVISA), acompanhados das análises laboratoriais como: hemograma, coprocultura, coproparasitológico e VDRL, devendo ser realizadas outras análises de acordo com avaliação médica.
- 13.28. A periodicidade dos exames médico-laboratoriais deve ser de 06 meses, dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade pode ser reduzida de acordo com os serviços de Vigilância Sanitária e Epidemiológica locais.
- 13.29. Proibir a manipulação de alimentos por funcionários que apresentem feridas, lesões, cortes nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas, bem como aqueles que estiverem acometidos de faringites, infecções pulmonares ou portando algum tipo de patologia transmissível por contato direto com o alimento.
- 13.29.1. Considera-se apto para o trabalho na área de alimentos o funcionário que não seja portador de doenças infecciosas ou parasitárias.
- 13.30. Proibir que funcionários da área de limpeza e de serviços gerais exerçam atividades e tarefas vinculadas à manipulação de alimentos e correlatos.
- 13.31. É vedado o reaproveitamento de qualquer tipo de alimento que tenha sido preparado, encaminhado à distribuição e não servido (restos ou sobra suja), para reutilização nos dias subsequentes.
- 13.32. Os restos deverão ser descartados no mesmo dia em que foram preparados.
- 13.33. Coletar diariamente 100g (cem gramas) de amostras de todas as preparações, excluindo-se as sobremesas. Estas devem ser coletadas com luvas descartáveis, armazenadas em embalagens próprias para a finalidade e etiquetadas com data.
- 13.33.1. As amostras devem ser mantidas sob refrigeração de até 4°C ou sob congelamento a -18° C, por 48 horas.
 - 13.33.2. Amostras de alimentos sob suspeita de contaminação poderão ser encaminhadas pelo CEDENTE para análise em laboratório microbiológico de Referência, devendo a CESSIONÁRIA arcar com o ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico.
- 13.34. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, alimentos e preparações servidos no restaurante ou na lanchonete, considerados sem condições para consumo pela Fiscalização do CEDENTE.
- 13.35. Utilizar diariamente fitas de mensuração de saturação do óleo nas fritadeiras disponibilizadas pela CESSIONÁRIA. A troca do óleo deverá ser feita sempre que necessário.
- 13.36. As saladas, os doces e as frutas devem ser mantidos em balcão refrigerado e em temperatura adequada, de até 10°C.
- 13.37. As preparações que são servidas quentes deverão permanecer em uma temperatura mínima de 60°C.

Quanto aos alimentos

- 13.38. Planejar, ao longo da semana anterior, a aquisição de gêneros alimentícios para o cardápio da semana seguinte, considerando o número possível de comensais, de modo a atender à demanda da clientela sem prejuízo da qualidade dos serviços.
- 13.39. Todos os gêneros necessários para execução do cardápio deverão ser adquiridos antecipadamente, visando minimizar falhas nas preparações do dia ou na reposição de alimentos. Excetuam-se somente vegetais e frutas, que poderão ser adquiridos no mesmo dia de sua utilização.

13.40. A recepção e armazenamento de gêneros alimentícios e outros produtos poderão ser fiscalizados, a qualquer momento pela CEDENTE.

13.41. Garantir a utilização de matéria-prima adequada, contendo no mínimo registro de inspeção sanitária federal e /ou distrital dentro das condições de padronização quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais, quando couber.

13.42. Nas preparações a serem servidas, somente será permitido o uso de produtos de origem animal que apresentem o carimbo de fiscalização ou registro em órgão competente do estado.

13.43. Utilizar produtos de empresas idôneas e sabidamente seguidoras de práticas corretas de fabricação e fiscalização.

13.44. A Fiscalização poderá a qualquer tempo, mediante visita, determinar a troca e também o descarte de produtos que não apresentem os requisitos desejáveis de rendimento e/ou qualidade e que não permanecem em temperatura adequada.

13.45. Retirar dos balcões de atendimento os alimentos excedentes, ao final do horário de distribuição.

Quanto à higiene do local (área cedida)

13.46. Efetuar, diariamente, a higienização e limpeza dos equipamentos, das áreas de produção e depósitos, de refeição e dos banheiros.

13.47. A higienização deverá obedecer às determinações e orientações dos órgãos de vigilância sanitária.

13.48. Manter, por conta própria, as áreas de armazenamento, preparação, manipulação e distribuição de alimentos, incluindo pisos, paredes, mesas, utensílios e equipamentos, rigorosamente organizados, limpos e higienizados.

13.49. Realizar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica.

13.50. Manter, na cozinha e nos sanitários internos, recipiente com sabonete líquido ou similar, que não possua efeito residual, de fácil aplicação, específico para cozinha industrial, para assepsia das mãos de seus empregados.

13.51. A CESSIONÁRIA deverá manter à disposição de seus empregados, na cozinha e nos sanitários, porta-papel toalha com toalhas descartáveis de papel branco não reciclado, próprias para secagem de mãos.

13.52. Manter, nos locais designados pela Fiscalização do contrato, dispensers com álcool em gel a 70% para sanitização das mãos de seus empregados e usuários.

13.53. Empregar somente produtos de limpeza específicos para cozinhas industriais, que disponham de registro concedido por órgão regulador, sendo vedado o uso de materiais de preparo caseiro ou artesanal.

13.54. Utilizar agentes de polimento adequados para limpar ou dar brilho em utensílios de alumínio e aço inox, sendo vedado o emprego de esponja de aço (tipo bombril ou palha de aço).

13.55. O uso de escovas limitar-se-á somente à limpeza de área física, sendo vedado seu emprego para higiene das mãos.

13.56. Os panos de chão devem ser lavados, diariamente, em baldes exclusivos para este fim, devendo ser substituídos aqueles que se encontrarem desgastados.

13.57. Não permitir lavagem de roupas (toalhas, uniformes etc.) nas dependências do MEC

Quanto ao Controle de pragas

13.58. Realizar desinsetização e desratização a cada 30 (trinta) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas.

13.58.1. É obrigatório que a empresa contratada para tal fim seja especializada no ramo e realize o serviço de acordo com as normas preconizadas pelos órgãos federal e distrital de fiscalização.

13.58.2. Manter arquivado o certificado emitido pela empresa que realizou o serviço.

13.58.3. Estes serviços deverão ser feitos no final do expediente de sexta-feira, devendo ser realizada faxina geral, no fim de semana ou na segunda-feira, desde que esta ocorra antes da abertura da lanchonete, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações.

13.58.4. A desinsetização, desratização e a faxina deverão ser acompanhadas por um funcionário designado pela CESSIONÁRIA e com o conhecimento da Administração.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Alguns dos impactos associados aos resíduos, tais como: proliferação de vetores, contaminação das águas superficiais e subterrâneas, este último principalmente pelo chorume, poluição atmosférica, contaminação do solo, entre outros.

Medidas para redução dos impactos ambientais

14.2. Para que o risco de ocorrência de impactos ambientais indesejáveis seja reduzido, a Contratada deve atender às legislações pertinentes, dentre elas: Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis RDC nº 34 de 16 de agosto de 2010 da ANVISA e suas alterações; Instrução Normativa nº 01 de 19 de janeiro de 2010 do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, no que couber, e as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos, que forem aplicáveis.

14.3. Adotar medidas e planos de gerenciamento que visam minimizar a geração dos resíduos, orientando seu correto acondicionamento, coleta, armazenamento, transporte e disposição final.

14.4. Em consonância com as Políticas Públicas de Segurança Alimentar e Nutricional, mais especificamente com o Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar, recomenda-se que a empresa adote uma Política de Responsabilidade Social, adicionando em sua carteira de fornecedores pequenos agricultores e/ou cooperativas /associações advindas da agricultura familiar, tendo como garantia da origem destes produtos, preferencialmente, a apresentação na embalagem do selo da Agricultura familiar.

14.5. A CESSIONÁRIA deverá possuir compromisso com a Sustentabilidade Ambiental, nos termos das exigências da Instrução Normativa nº 01/2010 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, adotando práticas de desfazimento sustentável ou reciclagem dos materiais pertinentes a execução do objeto do Termo de Referência.

14.6. A CESSIONÁRIA deverá respeitar a legislação vigente e observar as boas práticas e técnicas ambientalmente recomendadas, quando da realização de atividades com produtos químicos controlados e da aplicação de saneantes domissanitários, nas áreas escopo dos trabalhos; quer seja em qualidade, em quantidade ou em destinação; atividades essas de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA que responderá em seu próprio nome perante os órgãos fiscalizadores.

14.7. A CESSIONÁRIA deverá elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

14.8. Em parceria com o MEC, o estabelecimento manterá campanha permanente de conscientização dos frequentadores do espaço para que evitem fazer uso de produtos descartáveis.

14.9. A coleta do material passível de reciclagem deverá ser realizada em horário diferenciado da coleta do lixo comum, utilizando-se sacos de lixo, de cor diferente do utilizado para a coleta de lixo comum, a fim de facilitar a identificação dos resíduos.

14.10. Utilizar equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo de energia elétrica, submetendo-os ao Representante da Administração quando do início dos serviços e nas substituições, realizando verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos. Evitar, ao máximo, o uso de extensões elétricas.

14.11. Evitar o desperdício de água, dando preferência à utilização de torneiras com fechamento automático.

14.12. Adotar as medidas estabelecidas na Lei 14.016/2020, de forma a evitar o desperdício de alimentos.

15. Vigência

16.1. O prazo de vigência da CESSÃO será de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos subsequentes, mediante termo aditivo, até o limite de 10 (dez) anos, após a verificação da real necessidade e quando comprovadamente vantajoso para a Administração, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021, desde que a instrução contemple:

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

16.2. A despeito do prazo de vigência estabelecido no item acima, a cessão de uso da área indicada neste instrumento possui caráter precário e poderá ser revogada a qualquer tempo, havendo interesse do serviço público, independentemente de indenização.

16. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

16.1. Justificativa da Viabilidade

16.1 Observado o objeto da contratação detalhado ao longo deste ETP observa-se que a contratação é, não somente viável, como imprescindível ao bom funcionamento e rotina dos servidores do MEC, tendo em vista que espaços adequados de alimentação, diante da escassez de estabelecimentos comerciais nas adjacências da esplanada, não só otimiza a qualidade dos serviços desenvolvidos pelo MEC devido a redução de tempo de deslocamento dos funcionários, como também impacta diretamente no clima organizacional do ministério, promovendo bem-estar e aumentando a produtividade.

17. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

PEDRO HENRIQUE QUEIROZ ALBUQUERQUE

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 28/11/2024 às 20:10:05.

RICARDO DOS SANTOS BARBOSA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 29/11/2024 às 10:01:06.

LUCIANO PEREIRA

Membro da comissão de contratação

JAIME BATISTA BELEM

Membro da comissão de contratação