

Estudo Técnico Preliminar 43/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 48340.002880/2023-29

2. Objeto

2.1. Trata-se de um estudo que visa verificar a viabilidade da concessão onerosa de uso de espaço físico, em área de 460m², para exploração comercial dos serviços de alimentação, relativos a restaurante "self-service" e lanchonete. O espaço está parcialmente equipado, em área própria, localizado no subsolo do Bloco "U", na Esplanada dos Ministérios, em Brasília, sede do Ministério das Minas e Energia (MME) e do Ministério do Turismo (Mtur). A destinação para empreendimento prevê lucratividade, sendo assim a concessão deverá ser onerosa. Nesta categoria de objeto é previsto licitar na modalidade pregão. Os beneficiários desses serviços serão os servidores, colaboradores e usuários do MME e do Mtur.

3. Descrição da necessidade

3.1 É de grande importância termos um Restaurante em nosso Ministério, pois a maioria das pessoas que exercem suas atribuições no Edifício, não conseguem se deslocar até suas residências no horário do almoço (12 às 14 horas), em virtude da distância entre as principais cidades satélites e a zona administrativa que gira em torno de 21km, o que inviabiliza o afastamento para outras localidades em tempo hábil de retorno ao trabalho.

3.2. Importa acrescentar que o interesse da Administração em atender aos servidores dos Ministérios, se justifica uma vez que, a zona central cívica administrativa do Governo Federal, Esplanada dos Ministérios, é carente de setores comerciais, o que limita a oferta de restaurantes e lanchonetes abertos ao público para atendimento geral. Assim, faz-se necessário a prestação de serviços, de forma continuada, de restaurante/lanchonete, com refeições de qualidade, saudáveis e com o preço justo.

3.3. A contratação busca oferecer opções de refeições e lanches aos servidores, prestadores de serviços, estagiários, e pessoas autorizadas pelos Ministérios, bem como aos participantes de eventos organizados pelas Pastas, gerando mobilidade, conforto e bem estar, proporcionando agilidade e economia de tempo, com inquestionável resultado positivo para a Administração.

3.4. Desta forma, torna-se conveniente à Administração disponibilizar o espaço físico, nos termos dos arts. 18 e 20 da Lei nº 9.636/1998, e dos art. 12 do Decreto 3.725/2001, objetivando o atendimento exclusivo a maior parte dos servidores e prestadores de serviços, no Bloco U, onde, em período normal, trabalham e transitam, por dia, aproximadamente 500 pessoas entre servidores, colaboradores e visitantes do MME e do Mtur.

3.5. A Base legal para a concessão de uso em questão fundamenta-se no artigo 18, da Lei nº 9.636 /1998, e no § 5º dos quais têm a seguinte redação:

"Art. 18. A critério do Poder Executivo poderão ser cedidos, gratuitamente ou em condições especiais, sob qualquer dos regimes previstos no Decreto-Lei no 9.760, de 1946, imóveis da União a:

I - Estados, Distrito Federal, Municípios e entidades sem fins lucrativos das áreas de educação, cultura, assistência social ou saúde; (Redação dada pela Lei nº 11.481, de 2007).

II - pessoas físicas ou jurídicas, em se tratando de interesse público ou social ou de aproveitamento econômico de interesse nacional. (Redação dada pela Lei nº 11.481, de 2007)

(...)

§ 5º 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."

3.5.1. Em conformidade com Decreto nº 3.725/2001, art. 12, no caput, no Inciso III, e no Parágrafo Único:

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 05 de setembro 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:

I - posto bancário;

II - posto dos correios e telégrafos;

III - restaurante e lanchonete;

IV - central de atendimento a saúde;

V - creche; e

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.

3.5.2. O artigo 18 da Lei nº 9.636/98 é claro ao dispor, em seu §5º, que a concessão será sempre precedida de licitação quando houver condições de competitividade e o empreendimento correlato tiver fim lucrativo, o que é reforçado no artigo 13, VIII, do Decreto nº 3.725/2001. No caso em questão, trata-se de objeto comum, podendo, portanto, ser licitado por meio da modalidade pregão. Ainda nesse ponto, importante citar a Orientação Normativa CNU/CGU/AGU nº 01, aprovada pelo Sr. Advogado-Geral da União à época em 08/07/2016 e que tem o seguinte texto:

"Na cessão de uso de imóvel administrado pela União, para fins de prestação de serviços comum sem favor de servidores públicos e administrados, é obrigatória a modalidade licitatória pregão, preferencialmente eletrônico, tendo em vista que estes são o verdadeiro objeto contratual. Caso constatada a inviabilidade da forma eletrônica, deverá ser utilizada, excepcionalmente, a forma presencial, desde que por ato fundamentado em justificativas concretas e detalhadas."

3.5.3. Importante destacar que a concessão de que trata o art. 12, Só será possível se for cumprida as condições previstas no art. 13 do Decreto nº 3.725/2001:

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:

I - disponibilidade de espaço físico, de forma que não venha a prejudicar a atividade-fim da repartição;

II - inexistência de qualquer ônus para a União, sobretudo no que diz respeito aos empregados da cessionária;

III - compatibilidade de horário de funcionamento da cessionária com o horário de funcionamento do órgão cedente;

IV - obediência às normas relacionadas com o funcionamento da atividade e às normas de utilização do imóvel;

V - aprovação prévia do órgão cedente para realização de qualquer obra de adequação do espaço físico a ser utilizado pela cessionária;

VI - precariedade da cessão, que poderá ser revogada a qualquer tempo, havendo interesse do serviço público, independentemente de indenização;

VII - participação proporcional da cessionária no rateio das despesas com manutenção, conservação e vigilância do prédio;

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

IX - outras que venham a ser estabelecidas no termo de cessão, que será divulgado pela Secretaria do Patrimônio da União.

3.5.3.1. As condições acima elencadas no art. 13, são possíveis de ser atendida pela concessionária e pela cedente no que se refere a competência dos envolvidos na contratação.

3.5.3.2. Observamos que existe disponibilidade de espaço físico no pavimento denominado de 1º subsolo, de área de 460 m², especialmente reservada e preparada para o funcionamento de restaurante/lanchonete.

3.5.3.3. Não irá prejudicar a atividade-fim do Ministério, com compatibilidade de horário de funcionamento da cessionária com o horário de funcionamento do órgão cedente.

3.5.3.4. Trata-se de um estabelecimento, preferencialmente, destinado a uso de público interno, podendo atender ao público externo, não havendo desobediência às normas relacionadas com o funcionamento da atividade e às normas de utilização do imóvel por concessão onerosa.

3.5.3. A concessão Onerosa de Uso do espaço para restaurante/lanchonete, justifica-se pela importância de possibilitar aos servidores, colaboradores e usuários da do MME e do Mtur, alternativa de realizarem as suas refeições sem deslocamento do prédio, proporcionando aos usuários dos serviços maior comodidade e economia de tempo, além de ocupar um grande espaço ocioso disponível, ajudando no rateio das despesas com a manutenção do prédio.

3.5.4. A Previsão legal da terceirização tem por fundamento que a terceirização de atividades acessórias constitui mecanismo de gestão que possibilita o direcionamento da máquina administrativa para a consecução de sua atividade fim, consoante estabelece o Art. 10, §1º. item c e o §7º, do Decreto - Lei nº 200/67, conforme segue:

Art. 10. A execução das atividades da Administração Federal deverá ser amplamente descentralizada.(...)

§ 1º A descentralização será posta em prática em três planos principais:

- a) dentro dos quadros da Administração Federal, distinguindo-se claramente o nível de direção do de execução;
- b) da Administração Federal para a das unidades federadas, quando estejam devidamente aparelhadas e mediante convênio;
- c) da Administração Federal para a órbita privada, mediante contratos ou concessões.

§7º Para melhor desincumbir-se das tarefas de planejamento, coordenação, supervisão e controle e com o objetivo de impedir o crescimento desmesurado da máquina administrativa, a administração procurará desobrigar-se da realização material das tarefas executivas, recorrendo, sempre que possível, à execução indireta, mediante contrato, desde que exista, na área, iniciativa privada suficientemente desenvolvida e capacitada a desempenhar os encargos da execução.

3.5.4.1 Encontra-se amparo na Lei de Licitações e Contratos Administrativos, quando for execução por terceiros as atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares, condizentes ao que determina o Art. 48. da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021:

Art. 48. Poderão ser objeto de execução por terceiros as atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares aos assuntos que constituam área de competência legal do órgão ou da entidade, vedado à Administração ou a seus agentes, na contratação do serviço terceirizado:

- I - indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;
- II - fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo contratado;
- III - estabelecer vínculo de subordinação com funcionário de empresa prestadora de serviço terceirizado;
- IV - definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;
- V - demandar a funcionário de empresa prestadora de serviço terceirizado a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação;
- VI - prever em edital exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do contratado.

Parágrafo único. Durante a vigência do contrato, é vedado ao contratado contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão ou entidade contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação.

3.6. A concessão onerosa não está prevista no Plano Anual de Contratações PCA por se tratar de uma autorização de uso de espaço público, sem despesa para o órgão cedente. Consiste em contrato administrativo pelo qual a administração pública faculta ao particular a utilização privativa de bem público, para que o exerça conforme a sua destinação, sem a possibilidade de subcontratação.

3.7. Está em consonância com Planejamento Estratégico do MME, de acordo com seu Objetivo Estratégico Governança e Desempenho Institucional, relacionada aos processos de suporte das atividades que dão sustentação aos processos finalísticos e de governança, mais precisamente nos pilares relativos as pessoas e aos recursos e tecnologia, como pode ser visto em seu Mapa Estratégico 2020/2023 a seguir:



3.8 Outro aspecto relevante a se considerar são as melhorias de infraestrutura do prédio, gerando qualidade de vida e vários outros benefícios. Como já foi descrito, os servidores e colaboradores poderão dedicar-se às suas atividades finalísticas, evitando o desperdício de tempo, evitando interrupções longas de suas atividades, devido a otimização proporcionada pela possibilidade de se alimentar sem se deslocar.

Vigência Inicial do Contrato

3.9. 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 prorrogados sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal (10 anos), mediante termo aditivo, após a verificação da real necessidade e quando comprovadamente vantajoso para a Administração, desde que a instrução contemple:

- a) estar formalmente demonstrado que a 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 cessionário mantém as condições iniciais de habilitação.

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

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação-Geral de Recursos Logísticos do MME	Andrea Cristina Andrade Santos Carvalho

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

5.1. Trata-se de Concessão Onerosa de Uso de espaço físico, por empresa especializada, reservado ao funcionamento do restaurante/ self-service e lanchonete a serem contratados. Os serviços são **considerados comuns** e deverão ser **prestados de forma contínua**, em condições higiênico-sanitárias adequadas e com refeições nutricionalmente balanceadas, uma vez que visam atender à necessidade pública de forma permanente e sem interrupções, por mais de um exercício financeiro, nos termos do Art. 29, da Lei de Licitações e Contratos Administrativos nº 14.133/21.

5.2. A Concessionária deverá fornecer mão de obra qualificada e experiente, bem como os demais itens estabelecidos neste Estudo e no Termo de Referência.

5.3. A CONCESSIONÁRIA deverá manter diariamente os seguintes profissionais:

- a) Preposto;
- b) Nutricionista – com registro no Conselho Regional de Nutrição - CRN, com carga horária integral, para acompanhar todo o processo desde o recebimento de gêneros e estocagem, pré-preparo e distribuição, incluindo os serviços de lanchonete.
- c) Empregados capacitados para: produção de alimentos, (doceiros, salgadeiros, chapeiros, saladeiros, cozinheiros, garçons, açougueiro, auxiliar de cozinha, atendente, serviços gerais, repositor e estoquista); atendente de caixas, atendente de balança, atendimento ao público, e em número necessário ao bom andamento dos serviços.

5.4. A Concessionária deverá realizar o serviço objeto da contratação de forma completa, com atendimento de todos os requisitos, sem que haja a descontinuidade nem necessidade do Ministério realizar quaisquer contratações adicionais.

5.5. 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 empresa e validados pela fiscalização contratual.

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

5.7. A concessionária 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.

5.8. A presente contratação será realizada por meio de processo licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, por se tratar de um serviço continuado, caracterizado como comum, cujo critério de julgamento será o maior desconto.

5.8. Não poderão participar do Pregão as empresas que estejam reunidas em consórcio, tal vedação deve-se ao 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 sobretudo a competitividade do certame.

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

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

5.11. A concessionária deverá receber vale alimentação/refeição adotados pelas empresas contratadas prestadoras de serviço no bloco "U" .

5.12. No caso de pagamento em cartão ou vale-refeição, fica vedado qualquer acréscimo em relação ao seu valor nominal.

5.13. Para o troco, a CONCESSIONÁRIA deverá manter dinheiro fracionado em quantidade suficiente (evitando-se o troco em confeitos e afins).

5.14. A concessão de uso de área será realizada a título oneroso, isto é, haverá a obrigação de o concessionário realizar o pagamento pela utilização do espaço público, de instalações e equipamentos do Ministério, além do pagamento pelo rateio do consumo da água, esgoto e energia elétrica que foram utilizados.

5.15. Será responsabilidade da empresa o recolhimento dos resíduos orgânicos produzidos no local, bem como a limpeza interna geral do local e deverá ser observada a destinação deste resíduo segundo as normas ambientais vigentes.

5.16. A contratação de pessoa jurídica especializada no fornecimento dos serviços especificados, deve cumprir com as normas e regulamentos no que couber à contratação, tais como:

- a) Desenvolver as atividades relacionadas aos serviços e seu gerenciamento nas dependências do órgão.
- b) Possuir experiência comprovada e compatível ao objeto desta contratação.
- c) Possuir contrato social devidamente registrado na junta comercial competente.
- d) Possuir garantia contratual, conforme disciplina IN SEGES nº 5/2017.
- e) Possuir pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço, previamente à celebração do contrato.

5.17. A Concessionária será responsável pela dedetização periódica, conforme determinada pela cedente, no local cedido e limpeza da caixa de gordura.

5.18. A Concessionária necessitará de apoio de uma nutricionista, em horário integral.

6. Critérios e práticas de sustentabilidade

6.1. Os serviços deverão ser prestados por empresa especializada no ramo, devidamente regulamentada e autorizada pelos órgãos competentes, em conformidade com a legislação, vinculado ao planejamento estratégico do órgão, e às leis orçamentárias, que estabelece a estratégia das contratações e da logística no âmbito do órgão. Deve ser considerando objetivos e ações referentes a critérios e a práticas de sustentabilidade, nas dimensões econômica, social, ambiental e cultural, conforme determinado na Portaria SEGES/ME nº 8.678, de 19 de julho de 2021 e da nova Lei de Licitações e Contratos, a Lei nº 14.133, de 2021, que propõem que o Plano Diretor de Logística Sustentável (PLS) deverá nortear a elaboração dos estudo técnico preliminar e do termo de referência da concessão.

6.2. Visto que estamos com a vigência encerrada do PLS e na etapa de elaboração do novo PLS do MME, seguindo o modelo de referência do Plano Diretor de Logística Sustentável (PLS), de que trata o art. 7º da Portaria Seges/ME nº 8.678, de 19 de julho de 2021, informamos que será contemplado no plano os ajustes necessários a adequação ao modelo de referência até a data de 31 de dezembro de 2024.

6.3. Cabe salientar que os serviços prestados pela empresa deverão pautar-se sempre no uso racional de recursos e equipamentos, de forma a evitar e prevenir o desperdício de insumos e material consumidos, bem como a geração excessiva de resíduos, a fim de atender às diretrizes de responsabilidade ambiental e respeito a política de logística reversa de resíduos produzidos em vigor.

6.4. O Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União, 3ª Edição/Abril /2020, traz orientações gerais e específicas acerca das licitações sustentáveis, desde a avaliação da necessidade de contratação, passando pelo planejamento da contratação pública com a inclusão de critérios, práticas e diretrizes de sustentabilidade, para se chegar a promoção do desenvolvimento sustentável através da contratação pública. A página 177 do referido guia trata dos critérios que devem conter nas contratações de serviços de alimentação e conforme estabelecida na Resolução RDC Anvisa nº. 216/2004 alterada pela RDC Anvisa nº 52/2014.

6.5. 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:

- Evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;
- Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- 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;
- Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados pelo restaurante/lanchonete, 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 do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;
- Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- 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;
- Orientar os empregados da concessionária a realizar a separação consciente do lixo, para reciclagem;
- Seguir as normas técnicas de saúde, higiene e de segurança do trabalho, de acordo com as normas da Secretaria de Trabalho.
- 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.

6.6. Para a execução dos serviços, em aspectos gerais atinentes à sustentabilidade ambiental, a concessionária deverá observar e adotar as normas distritais e federais, no que couber elencadas no item 6.5.

6.7. O sistema de medição de consumo de água e energia são individualizados, sendo assim a contratada deve controlar o consumo de água e energia, buscando soluções e equipamento que tenham menor consumo de energia.

6.8. Deverão ser cumpridas, juntamente com o que está estipulado neste Instrumento, todas as normas inerentes à concessão e a do

INMETRO, assim como as normas relativas aos serviços de industrialização e preparação de alimentos, no que competir ao estabelecimento, compreendendo:

- Resolução CNNPA nº33, de 09 de novembro de 1977;
- Código de Defesa do Consumidor;
- Resolução RDC nº216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- Alvará para Funcionamento da CONCESSIONÁRIA

7. Subcontratação

7.1. Não deverá ser permitida subcontratação do objeto, sendo tão somente permitida a utilização de serviços específicos ou eventuais de pessoas especializadas para auxiliar no atendimento aos objetivos acordados.

8. Garantia de execução

8.1. Caberá à licitante vencedora optar por uma das modalidades de garantia disciplinadas na Lei nº 14.133/2021.

"§ 1º Caberá ao contratado optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

I - caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

II - seguro-garantia;

III - fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil."

9. Vistoria

a) Haverá a necessidade de realização de vistoria. A licitante interessada poderá visitar e vistoriar o local onde serão prestados os serviços de alimentação, com o objetivo de se inteirar das condições e do grau de dificuldade existentes, mediante prévio agendamento.

b) A visita tem como objetivo a análise do local onde serão prestados os serviços, bem como, para conhecimento de peculiaridades que possam vir a influenciar nos preços ofertados pelas licitantes;

c) Realizada a visita/vistoria, a área de licitações emitirá o Atestado de Vistoria que a Licitante vistoriou os locais onde serão executados os serviços e que tomou conhecimento de todas as informações, peculiaridades e condições para cumprimento das obrigações assumidas relacionadas ao objeto desta licitação;

d) Caso a interessada opte por não realizar a visita/vistoria no local, firmará declaração conforme modelo que será disponibilizado anexo ao Termo de Referência, na qual dispense a necessidade de visita/vistoria, assumindo todo e qualquer risco por sua decisão e se comprometendo a prestar fielmente o serviço.

e) A vistoria poderá ser realizada por representante da empresa nomeado (a) legalmente.



Restaurante Manar - Ministério da Saúde



Restaurante RM - Ministério das Relações Internacionais

11. Descrição da solução como um todo

- 11.1. Deverão, necessariamente e exclusivamente, ser oferecido serviço e itens característicos de restaurante/lanchonete.
- 11.2. Os horários para a prestação dos serviços pela CONCESSIONÁRIA ocorrerá no decurso de 08:00 às 18:00 horas, nos dias úteis em que haja expediente normal no prédio.
- 11.3. O horário de funcionamento da restaurante/lanchonete, bem como a programação básica do cardápio, poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pela CONCESSIONÁRIA, desde que previamente acordada entre as partes.
- 11.4. A lanchonete terá atendimento prioritário aos servidores e colaboradores em exercício no MME e Mtur, e a critério da Administração, poderá ser estendido o atendimento ao público externo. 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;
- 11.5. A concessionária 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.
- 11.6. A concessionária deverá disponibilizar nutricionista no local, em observância da legislação que rege o assunto.
- 11.7. 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.
- 11.8. A CONCESSIONÁRIA deverá servir, diariamente, no mínimo, os itens previstos no TR. Qualquer alteração no cardápio deverá ser precedida de prévia autorização do gestor do contrato.
- 11.9. Todos os gêneros necessários à preparação das refeições descritos no cardápio básico deverão estar disponíveis diariamente.
- 11.10. Os alimentos 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.
- 11.11. Os alimentos constantes do cardápio básico da lanchonete, disponível no TR, deverão estar disponíveis à clientela durante todo o horário de funcionamento.
- 11.12. O valor dos produtos consumidos será pago diretamente pelo cliente à CONCESSIONÁRIA, em dinheiro, cartão, pix, ou vale-refeição, não tendo o CEDENTE qualquer participação ou responsabilidade neste sentido.
- 11.13. Deverá ser fornecido aos clientes comanda para o registro dos produtos consumidos e cupom fiscal com a descrição dos produtos e valores pagos.
- 11.14. Todos os utensílios necessários ao serviço, tais como pratos, xícaras, copos e talheres, deverão ser fornecidos pela CONCESSIONÁRIA, sendo permitido o uso de descartáveis somente quando solicitado pelo cliente. Não serão admitidos utensílios danificados.
- 11.15. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer todos os materiais, móveis, equipamentos e utensílios, incluindo acessórios e componentes, necessários à perfeita execução dos serviços, os quais deverão estar disponíveis na data prevista para o início do contrato. Todos deverão ser de primeira qualidade e sujeitos à aprovação do CEDENTE, o qual observará as especificações de qualidade e condições de uso.
- 11.16. Todo equipamento elétrico que venha a ser utilizado pela CONCESSIONÁRIA deverá ser de reduzido consumo de energia e munido de fiação elétrica de tamanho suficiente para seu uso, devendo a relação de equipamentos ser encaminhada à gestão do contrato para validação por parte da área de manutenção predial no que diz respeito à capacidade de carga elétrica no quadro.
- 11.17. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar, na Lanchonete, além de tampas para copos descartáveis, embalagens do tipo sachê, sal, açúcar e adoçantes dietéticos, sem custos adicionais.
- 11.18. A CONCESSIONÁRIA também deverá disponibilizar canudos em embalagens individuais sem custos adicionais. Todos os descartáveis deverão ser de material biodegradável.
- 11.19. É expressamente proibida a comercialização de bebidas alcoólicas de qualquer natureza e de cigarros ou congêneres nas dependências do Ministério.
- 11.20. O sabor dos pratos é elemento essencial: não deve ser excessivamente temperado, nem insosso; os produtos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais, devendo ser sempre evitados, por exemplo, enlatados, corantes e aromatizantes químicos e sabores artificiais.
- 11.21. Os produtos devem ser acondicionados em embalagens e temperatura adequadas respeitando todas as normas de segurança alimentar da vigilância sanitária.
- 11.22. A Concessionária deverá respeitar as normas regimentais de utilização do prédio e elevadores.

- 11.23. Todos os prestadores de serviço da restaurante/lanchonete deverão usar uniforme e serem devidamente identificados com crachá.
- 11.24. A Concessionária deverá receber e devolver as instalações do restaurante/lanchonete em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo de vistoria próprio;
- 11.25. As medidas impostas pelos órgãos de fiscalização serão de responsabilidade da concessionária, 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;
- 11.26. A empresa somente poderá realizar as benfeitorias que julgar necessária no ambiente cedido, mediante autorização do gestor do contrato, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista a empresa o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;
- 11.27. Comunicar, por escrito, ao fiscal/gestor do contrato 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 do Ministério e segurança para ambas.

Rateio das despesas

11.28. Todas as despesas concernentes ao consumo de energia elétrica, de água e esgoto serão ressarcidas ao erário pela cessionária e corresponderão ao efetivamente medidos por meio de equipamentos individualizados (hidrômetro e medidor de energia) para o atendimento exclusivo do restaurante/lanchonete. Ademais, todas as despesas inerentes ao funcionamento do restaurante /lanchonete serão de inteira responsabilidade da concessionária, sobretudo no que diz respeito aos seus funcionários.

11.29. O ressarcimento das despesas de energia elétrica, de água e esgoto, bem como a taxa de uso, deverá acontecer até o 25º dia do mês subsequente, a contar do recebimento da cobrança por parte do Ministério. O ressarcimento será feito por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), devendo a empresa apresentar o comprovante de pagamento ao fiscal do contrato;

11.30.1. O comprovação de pagamento da GRU deve ser efetuada em até três dias após o pagamento ao fiscal do contrato. 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.

.11.30.2. O consumo nos relógios que ultrapassarem a média mensal prevista na tabela abaixo a cessionária terá que fazer o ressarcimento da diferença e comprovar o pagamento por GRU ao fiscal do contrato.

11.30.3. O não pagamento das despesas de ressarcimento e da taxa de uso, ensejará a abertura de processo de penalidade.

11.30.4. Demostramos na tabela abaixo previsão do ressarcimento das despesas de água, esgoto e energia, proporcional a área do restaurante. Salientamos que o restaurante terá relógios separados para o consumo de água e energia.

11.30.5. A tabela abaixo tomou por base os processos de pagamento da NEOENERGIA e da Caesb.

DETALHAMENTO DA ESTIMATIVA DO RESSARCIMENTO MENSAL DAS DESPESAS DO RESTAURANTE COM ÁGUA, ESGOS E ENERGIA ELÉTRICA							
CONSUMO DE ÁGUA E DE SERVIÇO DE ESGOTAMENTO SANITÁRIO							
MÊS DE REFERÊNCIA	M² Total do prédio	M² do espaço da cessionária	Valor total do consumo/mês	Consumo Medido/mês /m³	valor da tarifa por m3	consumo proporcional a metragem de 460 m2	Valor estimado ressarcid (R\$)
jan/23	26.417,58	460,00	R\$ 18.254,84	655	R\$27,87	11,41	R\$ 317
fev/23	26.417,58	460,00	R\$ 21.239,17	710	R\$29,91	12,36	R\$ 369
mar/23	26.417,58	460,00	R\$ 19.991,54	638	R\$31,33	11,11	R\$ 348
abr/23	26.417,58	460,00	R\$ 21.753,34	727	R\$29,92	12,66	R\$ 378
mai/23	26.417,58	460,00	R\$ 21.057,70	704	R\$29,91	12,26	R\$ 366
jun/23	26.417,58	460,00	R\$ 19.273,25	645	R\$29,88	11,23	R\$ 335
jul/23	26.417,58	460,00	R\$ 23.114,36	772	R\$29,94	13,44	R\$ 402
ago/23	26.417,58	460,00	R\$ 22.519,42	750	R\$30,03	13,06	R\$ 392
set/23	26.417,58	460,00	R\$ 23.358,52	743	R\$31,44	12,94	R\$ 406
out/23	26.417,58	460,00	R\$ 24.883,31	791	R\$31,46	13,77	R\$ 433
MÉDIA DOS INDICADORES			R\$ 21.544,55	713,5	R\$30,17	12,42	R\$ 375
CONSUMO DE ENERGIA							
MÊS DE REFERÊNCIA	M² Total do prédio	M² do espaço da cessionária	Valor total do consumo/mês	Consumo Medido kWh/mês,	Tarifa utilizada pela Neoenergia	consumo proporcional a metragem de 460 m2	Valor estimado ressarcid (R\$)
jan/23	26.417,58	460,00	R\$ 140.347,82	163.726	0,86	2.851	R\$2.443
fev/23	26.417,58	460,00	R\$ 139.641,11	165.180	0,85	2.876	R\$2.431
mar/23	26.417,58	460,00	R\$ 169.910,35	183.506	0,93	3.195	R\$2.958
abr/23	26.417,58	460,00	R\$ 175.698,11	194.213	0,90	3.382	R\$3.059
mai/23	26.417,58	460,00	R\$ 152.655,10	164.746	0,93	2.869	R\$2.658
jun/23	26.417,58	460,00	R\$ 160.405,40	169.611	0,95	2.953	R\$2.793
jul/23	26.417,58	460,00	R\$ 139.972,36	146.898	0,95	2.558	R\$2.437
ago/23	26.417,58	460,00	R\$ 142.855,66	153.767	0,93	2.677	R\$2.487
set/23	26.417,58	460,00	R\$ 173.690,24	186.313	0,93	3.244	R\$3.024
out/23	26.417,58	460,00	R\$ 197.776,02	207.077	0,96	3.606	R\$3.443
MÉDIA DOS INDICADORES			R\$ 159.295,22	173.504	0,92	3.021	R\$2.773
TOTAL DA MÉDIA DO RESSARCIMENTO DA CESSIONÁRIA							R\$3.148

Taxa de uso

11.31. 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, que dispõe sobre a alienação de bens imóveis residenciais de propriedade da União, e dos vinculados ou incorporados ao FRHB, situados no Distrito Federal. Foi alterado pelo art. 31, da a Lei nº 11.490/2007.:

Art. 31. O art. 16 da Lei nº 8.025, de 12 de abril de 1990, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 16. A taxa de uso será de 0,001 (um milésimo) do valor do imóvel.

11.32. O valor do imóvel do Bloco U é de R\$ 51.065.776,87, (Anexo I) conforme consulta feita no sistema de gerenciamento de imóveis de uso especial da união- Anexo I, que, por sua vez, resultou em um valor mensal de taxa de uso de R\$ 889,19 (oitocentos e oitenta e nove reais e dezenove de centavos), conforme memória de cálculo abaixo:

26.417,58 m² (Total da área construída) ----- R\$ 51.065.776,87 (Valor do Imóvel)
 460 m² (Área cedida a empresa) ----- X (valor da área cedida)

Valor da área cedida = R\$ 889.190,36

Valor da taxa de ocupação = Valor da área cedida R\$ 889.190,36 * 0,001

Valor da taxa de ocupação = R\$ 889,19

Materiais a serem disponibilizados

- 11.33. O Ministério disponibilizará a CONCESSIONÁRIA a relação de bens listados no restaurante/lanchonete que ficarão sob sua responsabilidade, inclusive quanto ao dever de conservá-los e manutenções.
- 11.34. A Concessionária deverá complementar com materiais e equipamentos julgados necessários ao devido funcionamento do restaurante e lanchonete, devendo ser observada a qualidade e quantidade dos mesmos.
- 11.35. 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;
- 11.36. A concessionária 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.
- 11.37. A concessionária deverá repor no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas a contar da notificação encaminhada pelo Ministério, 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;
- 11.38. A concessionária somente poderá retirar quaisquer bens móveis, equipamentos ou utensílios que estejam sob a sua guarda e responsabilidade, mediante autorização expressa do CEDENTE.

12. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

12.1. A média diária do quantitativo de refeições, vendidos pela última empresa prestadora do serviço, foi de 300 refeições e na lanchonete 150 lanches dia. Essa expectativa de consumo foi feita tomando por base o contrato antigo do restaurante do MME.

12.1.2. Valores médios dos itens obrigatórios a serem ofertados na lanchonete:

MÉDIA DOS VALORES DA LANCHONETE	R\$4,62	R\$ 4,51	R\$ 1,10	R\$3,54	R\$5,77	R\$3,75	R\$ 3,41	R\$ 2,71	R\$ 1,97	R\$ 3,16	R\$3,47	R\$5,88	R\$4,92	R\$5,09	R\$5,07	R\$6,42	R\$4,64	R\$5,50	R\$4,39	R\$ 4,21
--	---------	----------	----------	---------	---------	---------	----------	----------	----------	----------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	-----------------

12.1.3. A previsão estimada do consumo do restaurante, por pessoa, dia, é de R\$ 5.967,00 e da lanchonete é de R\$1.263,00, tomando por base o valor do KG do self-service à R\$ 39,78 e o valor médio do consumo na lanchonete à R\$ 4,21 por item.

12.1.4. A média estimada do consumo por refeição no self-service, considerando um consumo de 500Kg por pessoa, o valor médio a pagar, por pessoa, seria de R\$ 19,89.

12.1.5. A média do consumo na lanchonete foi estimada em 2 itens por pessoa, ou seja, R\$ 8,42 por refeição na lanchonete.

Grupo 1								
Item 1								
ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	MÉDIA DO KG (PEQUISA EM ESTABELECIMENTOS SIMILARES)	MÉDIA DE CONSUMO/POR REFEIÇÃO	VALOR DA MÉDIA DE CONSUMO/POR REFEIÇÃO	MÉDIA ESTIMADA DE REFEIÇÃO/DIA	VALOR ESTIMADO DO CONSUMO/DIA	VALOR ESTIMADO/MÊS
Self-service - Serviços de fornecimento de refeição com serviço completo de restaurante	15210	quilograma (kg)	R\$ 39,78	0,500	R\$ 19,89	300	R\$5.967,00	R\$119.340,00
Item 2								
ESPECIFICAÇÃO	CATSER	MÉDIA ESTIMADA DO VALOR DOS PRODUTOS OFERTADOS	MÉDIA ESTIMADA DO VALOR CONSUMIDO/POR PESSOA/DIA	MÉDIA ESTIMADA DE REFEIÇÃO/DIA	VALOR DO CONSUMO ESTIMADO/DIA	VALOR DO CONSUMO ESTIMADO/MÊS		
Lanchonete/refeições rápidas	15210	R\$ 4,21	R\$ 8,42	150	R\$1.263,00	R\$25.260,00		
						VALOR ESTIMADO DO CONSUMO/MÊS	R\$144.600,00	

12.1.6. A indicação dos quantitativo mencionado acima não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do CEDENTE, que não poderá ser responsabilizado, também, por variações na quantidade de refeições a serem servidos pela licitante vencedora.

12.1.7. O valor médio da refeição/KG, estimado em de R\$ 39,78 reais. o valor foi levantado por pesquisa de preço em 6 restaurantes, self-service, de órgãos públicos na Esplanada dos Ministérios.

12.1.8. Levando em conta os impostos e o custo das refeições, que devem ter boa qualidade e 4 proteínas, com carnes nobres, foi levantado pelo estudo que o valor mínimo ofertado é R\$ 33,86, corresponde ao menor valor levantado.

12.1.8.1. Se no pregão, ocorrer descontos, que os lances fiquem abaixo do mínimo indicado, por kg, conforme o item 12.1.8, o lance deverá ser comprovado, por meio de levantamento de custos diretos e indiretos e como cumprirão com o cardápio estabelecido no termo de referência. Se não for comprovado a empresa poderá ser desclassificada.

13. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 48.457,08

13.1. O valor estimando mensal do ressarcimento, pela concessionária, do uso do espaço físico e do rateio das despesas previsto em lei, a título de concessão onerosa, será de aproximadamente R\$ 4.038,09 (Mês) e R\$ 48.457,08. Corresponde a média do consumo de água, esgoto e energia, acrescido a taxa de uso, conforme tabela abaixo e detalhado no item 11, deste ETP.

DETALHAMENTO ESTIMADO DO RESSARCIMENTO DO RATEIO DAS DESPESAS DO CONSUMO DE ÁGUA/ENERGIA/MÊS E DA TAXA DE USO DO ESPAÇO	
MÉDIA DO CONSUMO DE ÁGUA E DE SERVIÇO DE ESGOTAMENTO	R\$ 375,15
MÉDIA DO CONSUMO DE ENERGIA	R\$ 2.773,75
TOTAL DA MÉDIA DO RESSARCIMENTO	R\$ 3.148,90
VALOR DA TAXA DE OCUPAÇÃO	R\$ 889,19
TOTAL ESTIMADO MESAL DO RESSARCIMENTO	R\$ 4.038,09

13.2. Em atendimento às diretrizes da IN 73/2020 para aferir os valores máximos de cada item foi realizada pesquisa de preços em contratações similares e com fornecedores no mercado conforme se verifica no quadro abaixo.

13.3. Cabe registrar que não localizamos contratos públicos com itens de cardápio idênticos cardápio ao que será exigido pelo Ministério, além disso alguns itens dos contratos localizados ainda não tinham sido corrigidos pelo IPCA, fato que poderia prejudicar o valor da estimativa de preços para a nova contratação. Desse modo, e tendo em vista os recentes aumentos nos valores dos insumos do ramo alimentício, para fins de estimativa de valores, utilizamos a média das propostas comerciais recebidas de fornecedores, excluindo os valores muito acima/abaixo dos demais valores encontrados.

13.4. Nesse contexto, elenca-se abaixo em tabela os valores da pesquisa de preços em restaurantes, a kilo (self-service), de órgãos públicos, na Esplanada dos Ministérios. Como podemos observar na tabela abaixo, o valor médio para o item 1, desse ETP é de R\$39,78.

TIPO DE DOCUMENTO	CEDENTE	CIDADE/ESTADO	CONCESSIONÁRIA	ANO DA CESSÃO	VIGÊNCIA	VALOR DO KILO
Acordo de Cooperação	MJ	Esplanada dos Ministérios	SENAC	2019	24 meses, podendo ser prorrogado por 60 meses	R\$ 41,34
CT, Aditivo	MMA	Esplanada dos Ministérios	M. P. DE V. AZEREDO - ME	2017	2024	R\$ 38,70
CT, Aditivo	MEC	Esplanada dos Ministérios	GLAUCIA DOS SANTOS REIS - ME	2019	2024	R\$ 36,60
CT	MRE	Esplanada dos Ministérios	DMI COMERCIO DE ALIMENTOS E BEBIDAS EIREL	2022	2023 - 60 meses	R\$ 38,00
CT, Aditivo	MD	Esplanada dos Ministérios	20.929.241/0001-27 - ALFREDA ALIMENTOS E SERVICOS LTDA	2019	2023	R\$ 33,85
CT	Câmara dos deputados	Esplanada dos Ministérios – térreo – anexo III	J&F Bar e Restaurante Ltda	2023	Out/2025	R\$ 50,17
Média do Bufê por quilo dos restaurantes com o mesmo perfil da esplanada						R\$ 39,78

13.5. A tabela abaixo elenca os produtos que não podem deixar de serem ofertados pela concessionária na lanchonete, acompanhado da pesquisa de preço e do valor global do item 2, desse ETP a R\$ 71,15.

ITEM 2 - Lanchonete		Porção min.	Câmara dos Deputados PE 34/2023		MMA nº 19/2017	MEC Contrato Nº 08/2019	Min. Da Justiça Senac	MRE	Ministério da Saúde	MÉDIA DOS VALORES
1	Bebidas variadas	350ml	R\$ 5,00	R\$ 3,76	R\$ 3,85	R\$ 6,13	R\$ 5,00	R\$ 4,00	R\$ 4,62	
2	Bolos simples **	100g	R\$ 4,40	R\$ 3,96	R\$ 4,30	R\$ 5,82	R\$ 5,38	R\$ 3,20	R\$ 4,51	
3	Café coado	50ml	R\$ 1,55	R\$ 0,98	R\$ 1,95	R\$ -	R\$ 1,00	R\$ 1,78	R\$ 1,10	
4	Café Expresso	50ml	R\$ 4,70	R\$ 4,78	R\$ 3,40	R\$ 4,76	R\$ 4,84	R\$ -	R\$ 3,54	
5	Hambúrguer	300g	R\$ -	R\$ 6,33	R\$ 5,20	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 5,77	
6	Iogurte natural ou desnatado	200ml	R\$ 3,60	R\$ 3,90	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 3,75	
7	Leite com café	200ml	R\$ 3,20	R\$ 2,95	R\$ 3,20	R\$ 5,50	R\$ -	R\$ 2,19	R\$ 3,41	
8	Leite puro	200ml	R\$ 2,83	R\$ -	R\$ 3,20	R\$ 2,64	R\$ -	R\$ 2,15	R\$ 2,71	
9	Pão com manteiga	100g	R\$ 0,93	R\$ 2,01	R\$ 1,75	R\$ 3,17	R\$ 1,61	R\$ 1,73	R\$ 1,97	
10	Pão com ovo	100g	R\$ 3,06	R\$ 2,78	R\$ 3,10	R\$ 6,88	R\$ -	R\$ 3,44	R\$ 3,16	
11	Pão de queijo	25g	R\$ 4,42	R\$ 2,57	R\$ 5,05	R\$ -	R\$ 2,15	R\$ 3,17	R\$ 3,47	
12	Pizza	100g	R\$ 6,22	R\$ -	R\$ 5,60	R\$ 5,82	R\$ -	R\$ -	R\$ 5,88	
13	Queijo quente	110g	R\$ 5,87	R\$ -	R\$ 3,20	R\$ 5,82	R\$ 5,92	R\$ 3,81	R\$ 4,92	
14	Salada de frutas****	300ml	R\$ 6,20	R\$ 4,10	R\$ 6,35	R\$ 7,00	R\$ 5,92	R\$ -	R\$ 5,09	
16	Salgados assados	200g	R\$ 4,53	R\$ 3,47	R\$ 4,55	R\$ 5,82	R\$ -	R\$ 7,00	R\$ 5,07	
17	Sanduíche natural com 2 fatias de pão integral	150g	R\$ 7,01	R\$ 5,27	R\$ 7,70	R\$ 7,40	R\$ -	R\$ 4,74	R\$ 6,42	
18	Suco de frutas ou polpa	300ml	R\$ 3,29	R\$ 4,05	R\$ 3,88	R\$ 6,13	R\$ 5,37	R\$ 5,14	R\$ 4,64	
19	Tapioacas e crepes	230g	R\$ 5,17	R\$ 6,92	R\$ 4,05	R\$ 5,86	R\$ 5,38	R\$ 6,00	R\$ 5,50	
20	Vitamina de frutas com leite	300ml	R\$ 4,46	R\$ 4,55	R\$ 3,73	R\$ -	R\$ 4,83	R\$ -	R\$ 4,39	
					SOMA DAS MÉDIAS DA CONTAÇÃO DOS ITENS DA LANCHONETE					R\$ 71,15

14. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não se aplica.

15. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se vislumbra contratações correlatas e/ou interdependentes para execução do objeto em tela.

16. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

16.1. O Plano Anual de Contratação - PAC/2023 prevê a reforma do espaço para adequação de nova contratação do serviço de restaurante e lanchonete, pela evidente importância que tem para o atendimento aos servidores, terceirizados e estagiários.

16.2. Importante frisar que não se trata de contratação que gera custos ao Ministério.

17. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Espera-se, com a nova contratação, melhorar a qualidade de vida dos servidores, colaboradores e prestadores de serviços, além de proporcionar maior conforto e segurança alimentar com preço justo.

18. Providências a serem Adotadas

18.1. A área foi devidamente reformada e adaptada para a prestação do serviço por empresa especializada.

18.2. À área de engenharia do Ministério acompanhar a vistoria das empresas

18.3. Como o espaço foi reformado em 2023 eventuais ajustes podem serem feitos visto que a área é nova e ainda estará dentro do prazo de garantia da empresa que executou a reforma.

19. Possíveis Impactos Ambientais

A empresa contratada deverá seguir as práticas elencadas neste Estudo, tais quais: Critérios e Práticas de Sustentabilidade e da higiene ambiental, a fim de evitar qualquer impacto negativo no ambiente e na salubridade.

20. Declaração de Viabilidade

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

20.1. Justificativa da Viabilidade

A concessão onerosa de espaço para restaurante/lanchonete é um tipo de contratação comum em órgãos públicos, sendo uma maneira de aproveitar o espaço ocioso e de dar qualidade de vida ao servidores e colaboradores que terão acesso a uma refeição saudável e com preço acessível sem deslocamento.

Como é um contrato rateia os custos de forma proporcional ao espaço disponibilizado e não gera despesa, torna-se uma opção viável e que trará benefícios significativos.

Outro aspecto a se considerar é que conceder o espaço para restaurante é previsto nas normas, conforme demonstrado neste ET

21. 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](#).

FABIANA FEIJO DE OLIVEIRA BAPTISTUCCI

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 30/11/2023 às 15:16:34.

Despacho: x

MANOEL HUMBERTO LEMOS DA SILVA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 30/11/2023 às 15:06:52.

ANDREA CRISTINA ANDRADE SANTOS CARVALHO

Autoridade competente

WASHINGTON JOSE DE OLIVEIRA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 30/11/2023 às 15:39:00.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Ficha_de_atualizacao.pdf (523.34 KB)
- Anexo II - MD quinto termo aditivo-apostilamento.pdf (313.46 KB)
- Anexo III - CTO082019TA062023_SEI3855759_Glucia 6º termo aditivo.pdf (143.44 KB)
- Anexo IV - SEI_MEC1441101_TARJADO - Restaurante.pdf (350.46 KB)
- Anexo V - SEI_MMA - 0989520 - Termo Aditivo.pdf (228.98 KB)
- Anexo VI - SEI_MMA - 1006771 - Termo de Apostilamento (1).pdf (201.01 KB)
- Anexo VII - TermodeApostilamentoContratual052023SEI_MEC.pdf (154.04 KB)
- Anexo VIII - Contraton MRE282022.pdf (1020.68 KB)
- Anexo IX - CT 19-2017.pdf (11.81 MB)
- Anexo X - Contrato _J (802.68 KB)
- Anexo XI - 2021_017_integraconvenio.pdf (588.66 KB)
- Anexo XII - pregão camara_J (802.68 KB)
- Anexo XIII - doutrina cessão ou concessão 468-Texto do artigo-952-1-10-20151005.pdf (144.83 KB)
- Anexo XIV - Projeto_Executivo_Arquitetura (1).zip (22.09 MB)
- Anexo XV - Pesquisa restaurante - Lanchonete.pdf (1.13 MB)

Anexo I - Ficha_de_atualizacao.pdf



Sistema de Gerenciamento dos Imóveis de Uso Especial da União

Identificação do ImóvelRip: **9701 16936.500-1**Certificado: **Não****Endereço do Imóvel**Tipo de Logradouro: **Esplanada**Logradouro: **Ministerio de Minas e Energia**Número: **22**Complemento: **Bloco U**Bairro: **Plano Piloto**CEP: **70065-900**Município: **9701 - BRASILIA**UF: **DF - Distrito Federal****Dados do Terreno**Conceituação: **Nacional interior**Área Terreno (m²): **6.565,25**Valor m²(R\$): **129,26**Fração Ideal: **1,0000000**Natureza: **Urbano**Valor do Terreno (R\$): **848.599,05**

Memorial do Terreno:

AREA DO EDIFÍCIO - MEDIDAS DO TERRENO DO PRÉDIO:106,19X19,58m = 2.079,20 m². MEDIDAS DO TERRENO DA GARAGEM: 104,57X42,90M = 4.486,05m². TOTAL DO TERRENO: 6.565,25m².**Dados da Benfeitoria do Imóvel**Área Construída (m²): **26.417,58**Pavimentos: **13**Tipo de Estrutura: **Grandes estruturas**Fator KP: **Casas de padrão luxuoso ou edifícios com mais de 3 pavimentos**Denominação do Prédio: **Ministério de Minas e Energia**

Memorial da Benfeitoria:

Memorial a ser desenvolvido pela área responsável (Engenharia/Arquitetura).**Dados do Imóvel**Tipo do Imóvel: **Edifício / Prédio**Fator Corretivo: **1,00**Data de Cadastro: **21/12/2001**Nível de Rigor: **Estimativa de Valor (24 meses)**Data Avaliação: **31/03/2018**Prazo Validade: **31/03/2020**Valor do Terreno (R\$): **848.599,05**Valor Benfeitorias Utilizações (R\$): **50.217.177,82**Valor do Imóvel (R\$): **51.065.776,87**Tipo de Vocação: **Serviço Público**Tombo/Arquivamento: **0121/emo/norte****Registro Cartorial do Imóvel**Cartório/Ofício: **2º Ofício do Registro de Imóveis**Registro/Matrícula: **4730**Livro Cartório: **1-A**Data Registro: **03/08/1978**Folhas Cartório: **915****Dados Complementares do Imóvel**Forma de Aquisição: **Recebimento em Doação**Proprietário Anterior: **Terracap**Fundamento da Incorporação: **Escritura Pública de Incorporação**Encargos da Aquisição: **Não**Imóvel Sub Judice: **Não**

Processo Apenso:

Processo Principal: **10-78-021190-13**

Latitude/Longitude:

Direito Adquirido: **Propriedade**Situação da Incorporação: **Incorporado**Data da Incorporação: **21/12/2001****Proprietário Oficial****União (Adm. Pub. Fed. direta)****Observação****Não há dados a apresentar**

Identificação da Utilização

RIP Utilização: **9701 04787.500-5** Certificada: **Não**
Código UG/Gestão: **320004 / 00001 - COORDENACAO GERAL DE RECURSOS LOGISTICOS-CGRL**
Nro. Processo: **10-78-021190-13**

Dados do Terreno da Utilização

Área Terreno Utilizada (m²): **6.565,25** Valor m² (R\$): **129,26**
Fração Ideal: **1,0000000** Valor do Terreno Utilizado(R\$): **848.599,05**
Memorial da Utilização:

Dados da Benfeitoria da Utilização

Área Construída (m²): **26.417,58** CUB: **1.357,01**
Conservação: **Bom**
Tipo de Estrutura: **Grandes estruturas**
Idade Aparente: **Acima de 20 anos**
Fator KP: **Casas de padrão luxuoso ou edifícios com mais de 3 pavimentos**
Valor da Benfeitoria (R\$): **50.217.177,82**
Padrão de Acabamento: **Normal** Uso: **Público/residencial**
Pavimentos: **13**
Denominação do Prédio: **Ministério de Minas e Energia**
Memorial Benfeitoria:
Memorial a ser desenvolvido pela área responsável (Engenharia/Arquitetura). Incorporação da Sala Cofre.

Dados da Avaliação

Tipo de Destinação: **Edifício / Prédio**
Descrição da Destinação: **Ministério de Minas e Energia**
Descrição da Vocação: **Ministério de Minas e Energia**
Fator Corretivo: **1,00** Data Avaliação: **20/02/2019**
Nível de Rigor: **Estimativa de Valor (24 meses)** Prazo Validade: **20/02/2021**
Valor da Utilização (R\$): **51.065.776,87**

Dados do Regime: Entrega - Administração Federal Direta

Data Início: **05/01/1996**
Data Fim: **05/01/2004**
Livro Registro GRPU: **07**
Folhas Registro GRPU: **25/26**
Averbação/Ratificação:
Data Averbação/Ratificação:

Observação da Utilização

A avaliação foi feita no dia 20.02.2019, com base na Pauta de Valores de Imóveis para Incidência do IPTU 2017, do Distrito Federal.

Informações extraídas em 20/02/2019 11:39

Imprimir

Secretaria do Patrimônio da União

Anexo II - MD quinto termo aditivo-apostilamento.pdf



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE ORÇAMENTO E ORGANIZAÇÃO INSTITUCIONAL
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO INTERNA
GERÊNCIA DE ORÇAMENTO E FINANÇAS
COORDENAÇÃO DE CONTRATOS E ATOS CONGÊNERES

TERMO DE APOSTILAMENTO Nº 014/2022

Processo:60585.000235/2018-37

Quinto Termo de Apostilamento ao Termo de Contrato nº 018/2019-MD,
firmado entre o MINISTÉRIO DA DEFESA e a Empresa **ALFREDA**
ALIMENTOS E SERVIÇOS EIRELI - ME.

1. **O DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO INTERNA**, nomeado pela Portaria nº 284, da Presidência da República/Casa Civil, de 30 de março de 2022 (publicado no D.O.U edição nº 62, seção 2, de 31 de março de 2022), designado pela delegação de competência advinda da Portaria nº 130/SEORI/SG, de 10/01/2022 (publicada no DOU nº 57, de 24/3/2016) e Portaria nº 2.766/SEORI/SG-MD, de 18/08/2020 (publicada no Boletim Interno nº 34, de 21/08/2020), **CONSIDERANDO:**

a) a ratificação no subitem 1.4 da Cláusula Primeira do Terceiro Termo Aditivo nº 014-DESEG-CONTRAT/2021, de 21/05/2021 (3597444), do direito das partes ao reajuste dos preços dos serviços com base no Índice Nacional de Preços ao Consumidor (IPCA), observadas as disposições do art. 5º do Decreto nº 1.054, de 7/2/1994, e demais normas legais aplicáveis;

b) a previsão na Cláusula Sétima do referido Contrato (1614142) que o valor contratado será corrigido anualmente, contado a partir da data limite para a apresentação da proposta, pela variação do IPCA;

c) os índices relativos aos meses de dezembro/2020 a dezembro/2021, que são, respectivamente, 5.560,59 e 6.120,04, referente ao 3º reajuste, concernentes ao IPCA-IBGE, aplicável ao Contrato em pauta; e

d) as disposições contidas no art. 5º do Decreto nº 1.054, de 7/2/1994, que regulamenta a porcentagem de correção, no caso específico do Contrato supramencionado, no patamar de aproximadamente **10,06%**.

2. Os valores a serem praticados por itens, serão os seguintes:

ITEM	TIPO DE SERVIÇO A SER CONTRATADO	QUANT. QUILO/ANO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL	VLR UNITÁRIO CORRIGIDO	VLR TOTAL CORRIGIDO
1	Almoço/Jantar - tipo "self service" - DIAS ÚTEIS e DIAS NÃO ÚTEIS. Restaurante do Subsolo (Apêndice I)	118.799	29,09	3.455.862,91	32,01	3.802.755,99
2	Sobremesa de frutas in natura (almoço/jantar) - DIAS ÚTEIS e DIAS NÃO ÚTEIS. Restaurante do Subsolo (Apêndice I)	29.808	6,01	179.146,08	6,61	197.030,88

3	Sobremesa elaborada (almoço/jantar) - DIAS ÚTEIS e DIAS NÃO ÚTEIS. Restaurante do Subsolo (Apêndice I)	29.808	26,02	775.604,16	28,63	853.403,04
5	2 eventos no mês - Buffet (almoço/jantar)(item 5 do Apêndice III)	960	64,65	62.064,00	71,15	68.304,00
6	Café da manhã (equipe de serviço e pessoas autorizadas) DIAS ÚTEIS E DIAS NÃO ÚTEIS (Apêndice IV)	11.736	12,85	150.807,60	14,14	165.947,04
7	Lanche para equipe de serviço (Apêndice VI) (TODOS OS DIAS)	9.360	15,30	143.208,00	16,84	157.622,40
8	4 eventos no mês - Buffet Coquetel (Apêndice VI)	1.440	33,68	48.499,20	37,07	53.380,80
TOTAL				4.815.191,95		5.298.444,15

3. Para o período da data limite da apresentação da proposta 17/12/2021, até a o término da vigência contratual 31/05/2022, o valor a ser apostilado é de **R\$ 221.490,59 (duzentos e vinte e um mil, quatrocentos e noventa reais e cinquenta e nove centavos)**.

4. **RESOLVE**, ao amparo do art. 65, § 8º, da Lei nº 8.666/93, lavrar o presente **TERMO DE APOSTILAMENTO**, no valor de **R\$ 221.490,59 (duzentos e vinte e um mil, quatrocentos e noventa reais e cinquenta e nove centavos)**, valor proporcional a 17/12/2021 a 31/05/2022 (vigência do contrato), R\$ 4.815.191,95 (quatro milhões, oitocentos e quinze mil, cento e noventa e um reais e noventa e cinco centavos) para **R\$ 5.036.819,18 (cinco milhões, trinta e seis mil, oitocentos e dezenove reais e dezoito centavos)**.

5. **O novo valor anual do Contrato para fins de prorrogação é de R\$ 5.298.444,15 (cinco milhões, duzentos e noventa e oito mil, quatrocentos e quarenta e quatro reais e quinze centavos)**.

6. Para tanto, foi emitido o reforço da Nota de Empenho 2022NE000435, referente à conta do Órgão/Unidade 52101 – Ministério da Defesa, Programas de Trabalho 05.122.2108.2000.0001/05.331.2108.2012B0053 – Administração da Unidade; Categoria Econômica ND 33.90.39 (Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica).

7. Fica o presente **TERMO DE APOSTILAMENTO**, no qual as partes encontram-se sujeitas, vinculado ao Contrato em pauta, para todos os fins.

Gen Bda GUILHERME LOURO BRAGA
Diretor

"Bicentenário da Independência - Soberania é Liberdade"



Documento assinado eletronicamente por **Guilherme Louro Braga, Diretor**, em 13/04/2022, às 14:05, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º, art. 4º, do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020 da Presidência da República.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site
[https://sei.defesa.gov.br/sei/controlador_externo.php?](https://sei.defesa.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)
[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](https://sei.defesa.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), o código verificador **4898296** e o código
CRC **AC3A665B**.

**Anexo III - CTO082019TA062023_SEI3855759_Glucia 6°
termo aditivo.pdf**



Ministério da Educação

Esplanada dos Ministérios Bloco L, Anexo I - 3º Andar - Bairro Zona Cívico-Administrativa, Brasília/DF, CEP 70047-900

Telefone: 2022-7037 - <http://www.mec.gov.br>

TERMO ADITIVO Nº 06/2023

PROCESSO Nº 23000.026019/2018-19

TERMO ADITIVO Nº 06/2023 AO CONTRATO DE CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO, Nº 08/2019, QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIÃO, REPRESENTADA PELO MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, POR INTERMÉDIO DA COORDENAÇÃO GERAL DE RECURSOS LOGÍSTICOS E A EMPRESA GLAUCIA DOS SANTOS REIS ABDALLAH.

CEDENTE

A UNIÃO, representada pelo MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, por intermédio da Coordenação-Geral de Recursos Logísticos, inscrita no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica CNPJ sob o nº 00.394.445/0030-38, sediada na Esplanada dos Ministérios, Bloco "L", Anexo II, 3º andar, em Brasília – DF, neste ato representada pelo seu Coordenador-Geral de Recursos Logísticos, o Sr. **VINÍCIUS PEREIRA ANDRADE**, Portaria de Nomeação, nº 153, de 18 de março de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 19 de março de 2021, consoante subdelegação de competência pela Subsecretária de Assuntos Administrativos, Portaria nº 98, de 15 de março de 2022, conforme competência substanciada na Portaria nº 694, de 26 de maio de 2000, combinada com a Portaria nº 849, de 22 de abril de 2019, ambas do Ministro de Estado da Educação, doravante denominada **CEDENTE**.

CESSIONÁRIA

A Empresa **GLAUCIA DOS SANTOS REIS ABDALLAH**, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ nº 10.440.835/0001-16, sediada na Esplanada dos Ministérios Bloco L, em Brasília/DF, neste ato representada neste ato representada por sua Representante Legal, Senhora **GLAUCIA DOS SANTOS REIS ABDALLAH**, residente e domiciliada na Colônia Agrícola Samambaia, chácara 106 A, casa 20 em Taguatinga Brasília-DF CEP 72.110-600, doravante denominada **CESSIONÁRIA**, resolvem aditar o Contrato de Concessão Administrativa de Uso, Processo nº 23000.026019/2018-19, com fulcro nas disposições do inciso II, art. 57, da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, mediante as Cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O presente Termo Aditivo tem por objeto prorrogar o prazo de vigência do Contrato de Concessão Administrativa de Uso nº 08/2019 (SEI 1441101).

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

2.1. O prazo da vigência original do Contrato ora aditado fica prorrogado de 1º de março de 2023 a 1º de março de 2024.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DA RESSALVA

3.1. Ficam resguardados os direitos da Cessionária de ter seu pleito de reajuste analisado oportunamente, após a prorrogação da vigência do contrato, desde que obedecido o disposto na Cláusula Décima do contrato original e observadas as disposições da legislação vigente.

4. CLÁUSULA QUARTA – DA GARANTIA

4.1. A Cessionária atualizará a garantia, conforme previsto na Cláusula Décima Segunda do Contrato original, em uma das modalidades previstas no § 1º do artigo 56 da Lei nº 8.666/93, no percentual de 4,5% (quatro e meio por cento) do valor de rateio proporcional da área de 501 m², referente aos custos de seguro predial, correspondendo a R\$ 94.196,19 (noventa e quatro mil cento e noventa e seis reais e dezenove centavos).

5. CLÁUSULA QUINTA – DA PUBLICAÇÃO

5.1. O presente Termo Aditivo será publicado no Diário Oficial da União, nos termos do Parágrafo Único do Art. 61 da Lei nº 8.666/93, correndo as respectivas despesas por conta da Cedente.

6. CLÁUSULA SEXTA – DA RATIFICAÇÃO

6.1. Ficam ratificadas todas as demais Cláusulas e condições do Contrato original, não conflitantes com o presente Instrumento.

E assim, por estarem de pleno acordo com o que neste instrumento é pactuado, assinam o presente Termo Aditivo na presença das duas testemunhas, para que produza os efeitos legais dele decorrentes.

VINÍCIUS PEREIRA ANDRADE
CEDENTE

GLÁUCIA DOS SANTOS REIS ABDALLAH
CESSIONÁRIA



Documento assinado eletronicamente por **Glaucia dos Santos Reis, Usuário Externo**, em 27/02/2023, às 16:23, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento da Portaria nº 1.042/2015 do Ministério da Educação.



Documento assinado eletronicamente por **Vinícius Pereira Andrade, Coordenador(a)-Geral**, em 28/02/2023, às 10:54, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento da Portaria nº 1.042/2015 do Ministério da Educação.



Documento assinado eletronicamente por **Sirleide Brito Evangelista, Testemunha**, em 28/02/2023, às 10:59, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento da Portaria nº 1.042/2015 do Ministério da Educação.



Documento assinado eletronicamente por **Cleuber Lopes Alves, Testemunha**, em 28/02/2023, às 16:40, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento da Portaria nº 1.042/2015 do Ministério da Educação.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mec.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3855759** e o código CRC **57F27B6B**.

Referência: Processo nº 23000.026019/2018-19

SEI nº 3855759

Anexo IV - SEI_MEC1441101_TARJADO - Restaurante.pdf



Ministério da Educação
Esplanada dos Ministérios Bloco L, Anexo I - 3º Andar - Bairro Zona Cívico-Administrativa, Brasília/DF, CEP 70047-900
Telefone: 2022-7037 - <http://www.mec.gov.br>

CONTRATO Nº 8/2019

PROCESSO Nº 23000.026019/2018-19

CONTRATO Nº 08/2019 DE CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO, QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIÃO, REPRESENTADA PELO MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, POR INTERMÉDIO DA COORDENAÇÃO GERAL DE RECURSOS LOGÍSTICOS E A EMPRESA GLAUCIA DOS SANTOS REIS - ME.

CEDENTE

A UNIÃO, representada pelo **MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**, por intermédio da Coordenação-Geral de Recursos Logísticos/CGRL, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ sob o nº 00.394.445/0030-38, sediada na Esplanada dos Ministérios, Bloco “L”, Anexo II, 3º andar, em Brasília-DF, neste ato representado por sua Coordenadora-Geral de Recursos Logísticos Substituta Sra. **WALESKA RESENDE GONÇALVES**, brasileira, solteira, Carteira de Identidade nº. [REDAZIDO], CPF/MF nº. [REDAZIDO], residente e domiciliada em Brasília-DF, nomeada pela Portaria nº. 2.499, de 1º de outubro de 2015, do Ministério da Educação, publicada no Diário Oficial da União de 2 de outubro de 2015, consoante delegação de competência que lhe foi atribuída pela Portaria nº. 762, de 14 de junho de 2011, publicada no Diário Oficial da União de 24 de junho de 2011, denominada **CEDENTE**.

CESSIONÁRIA

A Empresa **GLAUCIA DOS SANTOS REIS - ME**, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ nº 10.440.835/0001-16, sediada na Esplanada dos Ministérios Bloco L, em Brasília/DF, neste ato representada por sua procuradora legal **QUEZIA MADEIRO DE SALES SANTIAGO**, gerente, brasileira, casada, portadora da Carteira de Identidade nº [REDAZIDO], inscrita no CPF/MF sob o nº [REDAZIDO], residente e domiciliado na [REDAZIDO], doravante denominada **CESSIONÁRIA**, conforme Processo nº **23000.026019/2018-19**, resolvem celebrar o presente Contrato de Concessão de Uso, decorrente do Pregão Eletrônico nº 02/2019, tipo **MENOR PREÇO GLOBAL DO QUILO DE ALIMENTO**, sob a forma de execução indireta, nos termos da Lei nº 10.520, de 7 de julho de 2002, da Lei nº 9.636, de 15/05/1998; do Decreto nº 3.725, de 10/01/2001, que regulamenta a Lei nº 9.636, de 15 de maio de 1998; Portaria SPU nº 05, de 31/01/2001; da Resolução CNNPA nº 33, de 09 de novembro de 1977; na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990; Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA; da Instrução Normativa nº 1, de 19 de janeiro de 2010; no Decreto nº 7.746/2102, de 5 de junho de 2012; Decreto nº 9.178, de 2017; no Decreto nº. 7.203/2010; Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018; na Instrução Normativa nº 5 de 26 de maio de 2017; no Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015; Portaria MPOG nº 409, de 21 de dezembro de 2016, publicada no DOU de 22/12/2016; na Portaria MEC nº 120, de 09 de março de 2016, publicada no DOU, em 10 de março de 2016 e na Instrução Normativa nº 02/SEGES/MPOG, de 6 de dezembro de 2016; no que couber, o disposto na lei do inquilinato (Lei nº 8245/91), e na Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993, com suas alterações, e demais normas que regem a matéria, mediante as Cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Constitui objeto do presente **CONTRATO** a prestação de serviço de apoio (restaurante e lanchonete), por meio de cessão de uso, a título oneroso, de uma área cuja medida é de 501,00m², no Ministério da Educação, em Brasília, mediante utilização de instalações existentes para fornecimento de alimentos, conforme especificações descritas no Termo de Referência e seus Encartes, Edital do Pregão Eletrônico nº 02/2019 e Proposta da **CESSIONÁRIA**, partes integrantes deste **CONTRATO** como se nele transcritos estivessem.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DO LOCAL E DAS ÁREAS

A Concessão Administrativa de que trata este instrumento destina-se à exploração dos serviços de restaurante e lanchonete, nas dependências do Ministério da Educação, situado na Esplanada dos Ministérios, Bloco “L”, conforme abaixo:

1. Área cedida de Cozinha/Serviços Internos com 430,00m² e área de Lanchonete com 71,00m², totalizando 501,00m²;
2. Espaço de uso comum (salão) com 535,00 m².

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - A **CESSIONÁRIA** não poderá desativar ou restringir a utilização da área para outros fins.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - A área onerosa será contada pelo espaço destinado apenas à **CONCESSIONÁRIA**. As áreas em comum, as destinadas às mesas e locais de circulação, não terão seu uso cobrado. Contudo a **CESSIONÁRIA** será responsável pela limpeza e manejo da totalidade das áreas.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - A **CESSIONÁRIA** deverá apresentar, no início da execução dos serviços (até 60 dias do início da contratação), alvará de funcionamento do estabelecimento na exploração do restaurante e da lanchonete, emitido pela Secretaria de Vigilância Sanitária.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO HORÁRIO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E ESTIMATIVA

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

I. LANCHONETE - Será das 7h30 às 18h00.

II. RESTAURANTE - 11h00 às 14h30, sendo, preferencialmente, o horário de 11h00 às para os servidores do MEC.

a) O horário poderá sofrer alteração, 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.

b) Em dias de manifestação popular, por determinação da Subsecretaria de Assuntos Administrativos – SAA/MEC, o atendimento será apenas ao público interno.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - Estimativa:

Deverão ser fornecidas, aproximadamente, as seguintes quantidades de refeições diárias:

Objeto	Quantidade dia
Refeições	1100
Lanches	650

Obs: Estima-se 0,4 Kg (400g) por refeição, ou seja 9680 Kg vendidos por mês.

a) A indicação desses quantitativos não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do CEDENTE, que não poderá ser responsabilizado por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos pela empresa.

b) A estimativa foi realizada pela média efetuada com base na execução do contrato vigente.

4. CLÁUSULA QUARTA – DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS SERVIÇOS

Os serviços a serem executados são de fornecimento de refeição e lanches.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - Deverão ser cumpridas, juntamente com o que está estipulado neste Instrumento, todas as normas inerentes à CONCESSÃO e a do INMETRO, assim como as normas relativas aos serviços de industrialização e preparação de alimentos, compreendendo:

- Resolução CNNPA nº33, de 09 de novembro de 1977;
- Código de Defesa do Consumidor;
- Resolução RDC nº216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- Alvará para Funcionamento da CESSIONÁRIA.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Poderá ser suspenso o fornecimento de qualquer item oferecido, no restaurante e na lanchonete, que não tenha aceitação mínima junto aos usuários, desde que autorizado pelo Fiscal do Contrato.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - Não será permitida, em nenhuma hipótese, a venda de bebidas alcoólicas e cigarros nas dependências do CEDENTE.

SUBCLÁUSULA QUARTA - Todos os produtos oferecidos no restaurante e lanchonete deverão ser preparados dentro dos padrões higiênico-sanitários exigidos e necessários para a boa prática dos serviços de alimentação.

SUBCLÁUSULA QUINTA - Os alimentos preparados por fábrica alimentícia deverão respeitar rigorosamente os prazos de validade, devendo, ainda, serem certificados e registrados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.

SUBCLÁUSULA SEXTA - O valor da refeição e do lanche será pago diretamente pelo cliente à CESSIONÁRIA, não tendo o CEDENTE qualquer participação ou responsabilidade pelo pagamento.

SUBCLÁUSULA SÉTIMA - O prazo de atendimento dos pedidos na lanchonete será de até 15 minutos para lanches e bebidas, com atendimento no balcão e de até 30 minutos para os serviços de disque-lanche.

5. CLÁUSULA QUINTA – DOS EMPREGADOS E DAS QUALIFICAÇÕES

A CESSIONÁRIA deverá manter diariamente os seguintes profissionais:

- Preposto;
- Nutricionista – com registro no Conselho Regional de Nutrição - CRN, com carga horária integral, para acompanhar todo o processo desde o recebimento de gêneros e estocagem, pré-preparo e distribuição, incluindo os serviços de lanchonete.
- Empregados capacitados para: produção de alimentos, (doceiros, salgadeiros, chapeiros, saladeiros, cozinheiros, garçons, açougueiro, auxiliar de cozinha, atendente, serviços gerais, repositor e estoquista); atendente do serviço de disque-lanche, atendente de caixas, atendente de balança, atendimento ao público, e em número necessário ao bom andamento dos serviços.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - A fixação do quantitativo dos profissionais, com experiência para assumir a função designada, ficará a cargo da CESSIONÁRIA, que terá completa responsabilidade e deverá apresentar ao CEDENTE, por meio de Fiscal do Contrato, relação com número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratados, bem como aumentar a quantidade sempre que houver necessidade para o bom andamento dos serviços.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Todas as responsabilidades empregatícias dos funcionários para atuação nos serviços de restaurante e lanchonete serão de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA. Dessa forma, o CEDENTE não possui responsabilidade sobre qualquer pagamento advindo de causas trabalhistas, indenizações, auxílios, salários, uniformes, devido ao uso ou exploração comercial do espaço cedido

6. CLÁUSULA SEXTA - DAS ESPECIFICAÇÕES

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

II. CARDÁPIO - 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.

III. HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO - 11h00 às 14h30, nos dias de expediente, sendo, preferencialmente, o horário das 11h00 às 12h30 para os servidores do MEC.

- Ressaltamos que todos os itens do cardápio deverão ser mantidos até o horário limite. Não serão permitidas as substituições sem prévio entendimento com a CEDENTE através do fiscal do contrato.

IV. SERVIÇOS:

- Fornecimento de almoço no sistema self-service por quilo.
- Fornecimento de refeições em embalagens térmicas, tipo marmite, oferecido apenas no ambiente do restaurante.

- O espaço destina-se apenas ao preparo e fornecimento de refeições, sendo expressamente proibido o uso para qualquer outro tipo de evento.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DO RESTAURANTE SELF-SERVICE

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

ITEM	COMPONENTES
SALADAS <i>(diariamente, no mínimo, dez opções)</i>	- 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 u 2 tipos de saladas compostas (mais de dois componentes com ou sem maionese ou outro molho es 1 maionese ou salpicão.
ACOMPANHAMENTOS QUENTES Deverão ser servidos diariamente	- Arroz branco - Arroz composto (tais como: com legumes, à grega, galinhada, arroz de carreteiro, arroz com brócoli - Arroz integral - 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 pri
PRATOS PROTÉICOS PRINCIPAIS Oferecidos em diversas preparações, de forma que, diariamente seja servida carne vermelha e carne branca. <i>(mínimo de 03(três) opções/dia)</i> Diariamente, deverá ser servida pelo menos 1 opção de carne grelhada	1 opção de carne vermelha de 1ª (alcatra, contrafilé, maminha e outros) – diariamente 1 opção de pescados – (de boa qualidade, tais como: merluza, pescada amarela, dourada) no mínim 1 opção de carne de aves – no mínimo 3 vezes por semana 1 opção de vísceras ou carnes vermelhas com osso – 1 vez por semana 1 opção de carne suína – no mínimo 2 vezes por semana - Feijoada completa – 1 vez por semana 1 opção de proteína da categoria ovo-lacto-vegetariana (ex.: Glúten à parmegiana, almôndega de s ricota, hambúrguer de soja e outros – diariamente.
GUARNIÇÕES <i>(quatro opções/dia)</i>	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. - Massa (tais como: lasanha, talharim, espaguete, <i>rondelli</i>, <i>ravioli</i>, <i>nhoque</i> e outros.) diariamente, de
MOLHOS <i>(duas opções)</i>	- À base de vinagrete – Campanha, Francês, Italiano, inglês e outros. - À base de maionese – Rosé, Tártaro, com iogurte, mostarda, limão, e outros.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Da obrigatoriedade dos serviços complementares:

I. ITENS OFERECIDOS E COBRADOS POR MEIO DO SISTEMA SELF-SERVICE COM PREÇOS DIFERENCIADOS:

a) Diariamente, no mínimo, 5 (cinco) tipos de sobremesa, sendo necessariamente 1 (uma) dietética (para atender as pessoas com restrição alimentar), dentre doces, tortas elaboradas e salada de frutas.

II. ITENS OFERECIDOS GRATUITAMENTE:

a) Pão com margarina e/ou torradas (disponibilizados em cestas);

b) Água mineral – em garrafão de 20 litros sobre suporte (gelada e natural) em copos descartáveis de 200ml;

c) Sucos (pode ser tipo “em pó”) em copos descartáveis de 200ml.

d) Chá, leite com canela e café em copos descartáveis de 50ml;

e) Uma das seguintes opções por pessoa:

- Sobremesa – mínimo 50 gramas pode ser um doce cremoso, ou gelatina, sabores variados, ou arroz doce, ou curau, ou outros.
- Fruta da estação – mínimo de 100 gramas: sendo 1 opção a ser oferecida por dia, podendo ser: laranja, melancia, banana, maçã, manga, tangerina e outros.
- 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.

III. CONDIÇÕES GERAIS:

a) No restaurante self-service Self-Service as refeições e as sobremesas (vendas) serão pesadas em balanças eletrônicas de propriedade da CESSIONÁRIA, descontando-se a tara já previamente ajustada na balança;

- b) Os refrigerantes e sucos especiais (*in natura* ou polpa), com conteúdo mínimo de 300 ml, servidos diariamente nas mesas pelos garçons, terão preço à parte, conforme tabela apresentada;
- c) É vedado o fornecimento e o uso de bebida alcoólica e cigarros;
- d) A CESSIONÁRIA deverá fornecer as refeições e as sobremesas, de acordo com os cardápios previamente aprovados pelo fiscal do contrato, ou na sua ausência por pessoa indicada pela CEDENTE, sendo que o referido cardápio deverá ser entregue, impreterivelmente, para análise e aprovação até o dia 10 (dez) do mês anterior ao da execução. Depois de aprovado o cardápio, esse não poderá mais sofrer alteração, a não ser em situação extrema, com solicitação por escrito, justificando o motivo e com autorização prévia do fiscal do contrato;
- e) A critério do fiscal do contrato será admitida a substituição de algum alimento em falta, por outro, do mesmo grupo alimentar, desde que esse possua a mesma ou superior qualidade e aceitabilidade que o inicialmente planejado no cardápio;
- f) Após as 14h, e só com anuência do fiscal do contrato, será admitida a substituição de preparações complexas previstas no cardápio, por outras de preparo rápido no restaurante self-service;
- I. Não serão considerados como pratos principais, as preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não sejam os ingredientes principais, tais como: arroz carreteiro, galinhada, empadão, lasanha, tortas e outros;
- g) A CESSIONÁRIA colocará à disposição dos usuários em locais, pré-estabelecidos pela CEDENTE, em recipientes e mesas disponibilizadas, (galheteiros/molheiras), sal de cozinha e palitos em, no mínimo, 03 (três) locais distribuídos no restaurante para uso sem ônus para os clientes;
- h) As mesas deverão estar sempre cobertas por jogos americanos de tecido emborrachados de fácil limpeza. As cores deverão ser harmoniosas e apresentadas para aprovação do Fiscal do Contrato;
- i) A CESSIONÁRIA deverá manter, no mínimo, 03 (três) jogos americanos considerando harmonia de cores e quantidades suficientes para serem substituídos sempre que se fizer necessário;
- j) Os talheres (garfo, faca) deverão estar disponíveis, juntamente com guardanapos (todos novos e de ótima qualidade) em embalagens individuais lacradas. São terminantemente proibidas as embalagens sem lacre. Fica também proibido o uso de pratos descartáveis;
- k) Manter colheres de ótima qualidade, igualmente embaladas e lacradas, para o caso de algum usuário necessitar;
- l) As louças, talheres, pegadores, colheres e conchas, deverão ser novos, padronizados e de ótima qualidade e deverão ser aprovados pelo fiscal do contrato;
- m) Deverão ser oferecidos gratuitamente, azeite de oliva extra virgem, vinagre, molho de pimenta, molho de alho, limão, adoçante dietético e açúcar (sachê);
- n) Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários, a CESSIONÁRIA deverá planejar sua rotina de trabalho, de modo que não ocorra retardo na reposição dos alimentos, bem como na pesagem das refeições e na fila do caixa para pagamento.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - Sugestões de sobremesas oferecidas e cobradas:

- a) Pudim de leite condensado;
- b) Mousse de diversos sabores;
- c) Tortas geladas de diversos sabores;
- d) Sorvetes, picolés e outros.

I. CARDÁPIOS:

- a) O Cardápio deverá obedecer, em todas as fases, às boas técnicas de culinária, proporcionando alimentação saudável e adequadamente temperada, respeitando as características próprias de cada integrante, assim como os diferentes fatores de modificação – físicos, químico e biológico – no sentido de assegurar a qualidade dos nutrientes.
- b) As carnes, no que couber, deverão ser servidas isentas de nervuras, gorduras e aparas.
- c) Não serão aceitas carnes bovinas congeladas, exceto quando em decorrência de entressafra, com solicitação por escrito e justificativas para serem analisadas pelo fiscal do contrato.
- d) O cardápio mensal deverá ser elaborado pela CESSIONÁRIA e entregue para ser analisado pelo fiscal do contrato, até o dia 10 (dez) do mês anterior ao da execução, podendo ser alterado mediante indicação de novas composições, se devidamente autorizadas. Sempre que necessário, o cardápio deverá ser discutido pelos profissionais competentes para esse fim e alterado se houver necessidade com autorização prévia.
- e) Os pratos deverão ser substituídos sempre que estiverem mal apresentados, riscados e com as bordas danificadas ou apresentar alguma imperfeição.

SUBCLÁUSULA QUARTA - LANCHONETE

I. ÁREA: 71,00m²

II. HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: das 7h30 às 18h00, nos dias de expediente.

III. SERVIÇO: disponibilizar o serviço no local indicado e o serviço de disque-lanche para os produtos ofertados na lanchonete, devendo efetuar a entrega de qualquer item em embalagens descartáveis, seguras, nos setores dos edifícios Sede e Anexos I e II do Ministério da Educação.

IV. DEVERÃO SER OFERECIDOS DIARIAMENTE: *pizza*, pão de queijo, 3 (três) tipos de salgados assados, 3 (três) tipos de salgados fritos, 2 (dois) tipos de sanduíches naturais, sanduíches tipo *hambúrguer*, misto-quente, pão com ovo, 2 (dois) tipos de bolos simples, 1 (um) tipo de bolos *diet/light*, 1(um) tipo de torta salgada normal, 1(um) tipo de torta salgada *light*, salada de frutas, suco de frutas variados, café, leite integral, leite a base de soja, suco de frutas a base de soja, e refrigerantes.

V. OS TIPOS DE SALGADOS E BOLOS DISPONÍVEIS DEVERÃO SER VARIADOS DURANTE A SEMANA.

VI. DEVERÃO OFERECER, GRATUITAMENTE E DIARIAMENTE, EM SACHÊS INDIVIDUAIS: açúcar, adoçante, maionese, ketchup e mostarda, bem como molhos de alho, pimenta, e outros.

VII. OS COPOS DEVERÃO SER DESCARTÁVEIS OU DE VIDRO, DE ACORDO COM A OPÇÃO DO USUÁRIO.

VIII. TODOS OS PRODUTOS OFERECIDOS DEVERÃO SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, NÃO SENDO PERMITIDO FAZER SUBSTITUIÇÕES POR PRODUTOS INFERIORES, TAIS COMO: presunto por apressuntado, margarina por creme vegetal, e outros.

IX. AS OPERAÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO DEVEM SER REALIZADAS COM FREQUÊNCIA POR FUNCIONÁRIOS DA CESSIONÁRIA, QUE GARANTA A MANUTENÇÃO DESSAS CONDIÇÕES E EVITE O RISCO DE CONTAMINAÇÃO DOS PRODUTOS OFERECIDOS.

X. DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS COM ESPECIFICAÇÕES/GRAMATURAS PARA LANCHONETE:

- A descrição dos produtos para lanchonete está contemplada no Encarte “C” do Termo de Referência.

XI. SORVETES COM FABRICAÇÃO INDUSTRIAL PODERÃO FAZER PARTE DO CARDÁPIO E TERÃO SEUS PREÇOS CONFORME TABELA DO FABRICANTE.

SUBCLÁUSULA QUARTA - Inclusões de itens para o restaurante e a lanchonete não contemplados no Encarte "C" do Termo de Referência, só serão permitidas com autorização prévia e expressa do fiscal do contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

Constituem obrigações da CESSIONÁRIA:

1. Fornecer todos os materiais, utensílios e equipamentos necessários, de forma que, tipo e quantidade disponíveis, sejam suficientes para o perfeito atendimento ao usuário, observando sempre as disposições legais quanto à segurança, manuseio e higiene.
 - Caso a CESSIONÁRIA tenha interesse, poderá fazer uso de equipamentos do MEC objetivando a melhor execução do contrato, devendo ser devolvidos, no estado em que foram entregues, ao final conforme vistoria.
2. Fornecer: balanças (mínimo de três), churrasqueira, bandejas individuais para apoio dos pratos e talheres, garrafas térmicas, galheteiros, equipamentos de cozinha industrial como forno combinado, liquidificador, panelas, geladeiras, freezer dentre outros, além do material descartável (copos, guardanapos, canudos, garfos, facas, colheres, luvas, máscaras e outros).
3. Indenizar o MEC por quaisquer danos causados às suas instalações, móveis e equipamentos, pela execução inadequada dos serviços, por parte de seus empregados, colaboradores ou fornecedores.
4. Utilizar a lanchonete e restaurante, unicamente para a execução dos serviços propostos.
5. Providenciar para que todos os seus empregados cumpram as normas internas relativas à segurança do prédio no qual estão sendo prestados os serviços.
6. Fornecer crachá de identificação de funcionário, com foto, sendo obrigatório o uso de uniforme completo e padronizado que contenha: gorro e/ou rede, calça comprida, camisa ou blusa, toucas, aventais, luvas, máscaras, sapatos fechados e apresentação em total condição de higiene pessoal.
7. Providenciar para que todos os seus empregados sejam portadores de Atestado Médico Admissional, submetendo-os a exames médicos semestrais e apresentar comprovante ao fiscal do contrato.
8. Substituir os empregados que, por qualquer motivo, não satisfaçam as condições requeridas à natureza dos serviços.
9. Conservar, adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços.
10. Manter todas as áreas internas, no mais rigoroso padrão de higiene e limpeza; utilizar detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade viricida, adequados à natureza dos serviços, para obter a ampla higienização dos equipamentos, móveis e utensílios do restaurante e da lanchonete.
11. Responsabilizar-se pela higienização e limpeza geral da área física, equipamentos e utensílios sob sua responsabilidade, devido às peculiaridades inerentes aos serviços de alimentação, sabidamente vulneráveis ao aparecimento de insetos e roedores.
12. Dispensar tratamento cordial e eficiente aos usuários do restaurante e lanchonete.
13. Manter panos de limpeza, distintos e suficientes, para cada uma das atividades, em condições e quantidades adequadas às atividades, tanto no restaurante quanto na lanchonete, devendo ser substituídos sempre que se fizer necessário.
14. Manter a lanchonete e restaurante em funcionamento, nos dias e horários de expediente, zelando para que não falte nenhum dos alimentos constantes do item 11 do Termo de Referência.
15. Cumprir fielmente o contrato, de forma que a execução dos serviços atinja um ótimo padrão de qualidade.
16. Propiciar ao fiscal do contrato e/ou estagiário, livre acesso aos locais, onde serão realizados os serviços, para a necessária fiscalização.
17. Responder pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados ou terceiros, em razão de acidentes, de ação ou omissão, dolosa ou culposa, de seus prepostos ou de quem em seu nome agir.
18. Utilizar na execução dos serviços, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional.
19. Recolher todas as obrigações patronais inerentes às relações de trabalho de seus empregados, apresentando mensalmente documentos comprobatórios ao fiscal do contrato para ciência.
20. Cumprir todas as normas trabalhistas, cabendo assim a anotação da CTPS e pagamento dos respectivos encargos sociais e cumprimento das normas de higiene e segurança trabalhista, isentando assim o CEDENTE de qualquer responsabilidade quanto aos funcionários contratados.
21. Assegurar que o cardápio impresso esteja sempre disponível à CEDENTE e aos consumidores, bem como a tabela de preços afixada em local visível, de acordo com a proposta de preços licitada.
22. Respeitar as normas de segurança do trabalho, fazendo uso de Equipamentos de Proteção Individual - EPI se necessário.
23. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a vitimar seus empregados, quando em serviço, em obediência ao assegurado pelas leis trabalhistas e previdenciárias, bem como pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade.
 - É vedada a subcontratação de empresa para a execução dos serviços objeto do contrato;
 - As benfeitorias somente poderão ser feitas se autorizadas pelo CEDENTE, sem que assista à CESSIONÁRIA o direito de indenização sob qualquer título.
 - Não é permitido adquirir queijo, presuntos, salames e outros, fatiados a granel, esses deverão estar nas embalagens originais do fornecedor, com selo de segurança e prazo de validade, bem como será fatiada apenas a porção a ser utilizada no momento.
 - O ressarcimento das despesas mensais pela cessão de uso do espaço e utilização de equipamentos, descritos no item 14, se dará a partir da assinatura do contrato, devendo ser efetuado independente de notificação, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU) até o quinto dia do mês subsequente, devendo apresentar o comprovante em até 3 (três) dias após o pagamento.
24. Ressarcir mensalmente ao MEC, em até 10 (dez) dias, a contar da notificação feita pelo fiscal do contrato, o valor correspondente às despesas com energia elétrica, telefone, água e esgoto da área cedida, aferidas a partir das faturas emitidas pelas respectivas concessionárias e medidores instalados. Devendo apresentar cópias das Guias de Recolhimento da União (GRU) ao fiscal do contrato, conforme consta no item 14.
25. Vedada a inclusão de Valores extras nos preços das tabelas ou sua cobrança à parte, exceto para as embalagens tipo marmitex. No caso de lançamento de novos produtos, tanto para o restaurante quanto para a lanchonete, além da aprovação dos produtos, deverá também ser aprovada a nova tabela de preços pelo fiscal do contrato.
26. Servir lanches em embalagens ou pratos descartáveis de ótima qualidade. As embalagens descartáveis, utilizadas para o empacotamento dos produtos da lanchonete, não integrarão o custo dos lanches.

27. Para os serviços que utilizarem embalagem tipo marmitex, serão cobrados à parte, sendo que os preços deverão estar de acordo com o aprovado pelo fiscal do contrato.
28. Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios para o atendimento das condições estabelecidas, ficando, caso ocorra a falta, sujeita às penalidades pertinentes.
29. Dispor do serviço de disque-lanche nas dependências do MEC, para entrega dos produtos oferecidos na lanchonete, no período compreendido entre as 8h e as 17h30, inclusive no horário do almoço, sem qualquer alteração do preço regular fixado.
30. Manter seus empregados rigorosamente treinados para o atendimento ao público, no restaurante e na lanchonete, no preparo e distribuição dos lanches.
31. Caso ocorra necessidade, o funcionário deverá ser substituído por outro de qualificação igual, ou melhor, para o desempenho das funções.
32. Credenciar oficialmente junto ao CEDENTE, um preposto com experiência e poderes de supervisão, podendo ser um dos funcionários que já faz parte da equipe.
33. Observar rigorosamente o horário de funcionamento do restaurante e da lanchonete durante a vigência do contrato.
34. Informar a CEDENTE, por escrito, a relação de equipamentos de sua propriedade que serão utilizados na prestação dos serviços, bem como as suas potências e consumo de energia. Na substituição de algum equipamento por outro de potência diferente da que estava sendo utilizada, deverá também ser informado previamente a CEDENTE.
35. Manter no local da concessão, em frequência semanal, serviços de manutenção, sem ônus para a CEDENTE, que possa realizar reparos, eventualmente, necessários ao perfeito funcionamento e conservação das instalações e equipamentos, bem como da execução dos serviços. Em casos emergenciais e a qualquer tempo, o técnico deverá manter-se no local até a solução do problema.
36. Quaisquer intervenções (conserto e alterações) nas redes elétrica, estrutural (civil), lógica, arquitetônica e hidráulica, e no condicionamento de ar devem ser consultadas à Fiscalização da CEDENTE.
37. Deverá responsabilizar-se pelas instalações elétrica, hidráulica e outras, tais como pisos, paredes, torneiras, pias, tomadas, lâmpadas, calhas, etc., arcando com sua manutenção preventiva e corretiva.
 - Os serviços de manutenção compreendem reparos e substituições de peças, obrigando-se, a CESSIONARIA, a colocar os equipamentos em perfeito estado de funcionamento no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito. No caso de o reparo não poder ser efetuado no prazo estipulado, tal fato deverá ser comunicado à fiscalização.
 - Decorrido o prazo estabelecido acima sem a realização do pertinente reparo e não havendo a comunicação das razões ao setor fiscalizador do Contrato, fica o CEDENTE autorizado a contratar os serviços necessários e a cobrar da CESSIONARIA os custos respectivos.
 - Deverão ser observadas as recomendações de cada fabricante, no tocante à manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos.
38. Fornecer as refeições de acordo com cardápios aprovados, preparados com gêneros de primeira qualidade e dentro das melhores condições de higiene e técnica culinária.
39. Fornecer uniforme completo aos funcionários, cujo modelo deverá ter aprovação do fiscal do contrato indicado pela CEDENTE.
 - Os funcionários deverão sempre estar devidamente uniformizados e em perfeitas condições de higiene pessoal, sendo obrigatório o uso do uniforme completo e padronizado, fornecido pela CESSIONÁRIA, que contenha: gorro e/ou rede, calça comprida, camisa ou blusa na altura do quadril, toucas, aventais de plástico e de tecido, luvas, máscaras e sapatos ou botas.
 - Todos os funcionários deverão usar crachá de identificação, com foto, sob pena de punição para a CESSIONÁRIA, bem como se for observado funcionário vestido de forma inadequada para os serviços por ele executados.
 - Não será permitido o uso de adereços (brincos, anéis, pulseiras, relógios, alianças e outros) nem esmalte nas unhas durante a manipulação e execução dos serviços de alimentação.
40. Manter todas as áreas do salão, cozinha, lanchonete, depósitos, banheiros internos, hall, vidros, paredes e outros, no mais rigoroso padrão de higiene e limpeza. No salão do restaurante, as mesas e cadeiras também deverão estar sempre bem limpas e organizadas.
41. Utilizar detergentes com alto poder bactericida e ação fungicida, adequados à natureza dos serviços, para obter a ampla higienização dos equipamentos, dos utensílios da cozinha, do refeitório e da lanchonete.
42. Conservar, adequadamente, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços, sob sua responsabilidade.
43. Retirar diariamente do local dos serviços os alimentos preparados e não servidos, o lixo e os dejetos, de acordo com as normas fixadas pelo órgão de fiscalização competente.
44. Coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas, em recipientes devidamente higienizados, guardando sob condições adequadas de refrigeração, por um período de 72 (setenta e duas) horas para eventual análise do órgão competente.
 - Todas as despesas laboratoriais e outras advindas de suspeitas com alimentos servidos no restaurante e lanchonete são exclusivamente da CESSIONÁRIA, assim como toda responsabilidade que o caso requer.
45. Substituir os alimentos constantes dos cardápios, mesmo que já preparados, se impugnados pelo fiscal do contrato.
46. Não retirar equipamento, móveis ou utensílio de propriedade da CEDENTE, sem expressa autorização do fiscal do contrato e anuência da Coordenação-Geral de Recursos Logísticos.
47. Prover o reabastecimento de gêneros alimentícios e reposição de pessoal, de forma a evitar a lentidão e/ou paralisação do atendimento.
48. Manter diário de ocorrência onde serão anotados todos os fatos dignos de menção para conhecimento da CEDENTE por meio do fiscal do contrato;
49. Manter o quadro de pessoal efetivo sempre completo, substituindo quem estiver de férias ou licença, e apresentar à CEDENTE, relação completa e atualizada com quantitativo, funções e nomes dos funcionários que irão compor o quadro de pessoal.
50. Respeitar as normas e procedimentos da CEDENTE, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além de cumprir às normas de segurança e medicina do trabalho, como por exemplo, uso de luva de aço quando for cortar carne, fatiar frios, e outros.
51. Repor, com especificação idêntica e da mesma marca, bem patrimonial da CEDENTE, desaparecido, danificado, e/ou com defeito insanável, decorrente do uso inadequado ou por falta de manutenção.
52. Disponibilizar no mínimo 06 (seis) garçons para atendimento aos usuários e 02 (dois) funcionários exclusivos para limpeza das mesas (retirada dos pratos utilizados), bem como do salão, durante o almoço, aumentando o número, quando houver necessidade.
53. O troco deverá ser sempre em espécie e, nos casos de falta de moedas ou cédulas, o valor cobrado deverá ser reduzido até um montante em que seja possível o troco em espécie pela CESSIONÁRIA.
54. Usar somente sabão e secante próprio para máquina de lavar louças, sendo proibido uso de panos para secar pratos e talheres.

55. Zelar para que os empregados cumpram as regras de higiene e boas maneiras, substituindo aquele cuja conduta, a juízo da CEDENTE, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços.
56. Arcar com a despesa de consumo de gás, ficando o seu abastecimento e o controle de estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.
57. Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene e segurança e medicina do trabalho.
58. Facilitar a fiscalização por órgãos de vigilância sanitária no cumprimento de normas e/ou do Conselho Regional de Nutricionistas, INMETRO, PROCON e Ministério do Trabalho e Emprego, cientificando a CEDENTE por escrito, através do fiscal do contrato, com cópia do laudo fornecido pelo órgão fiscalizador.
59. Utilizar somente utensílios em aço inox, para retirar as preparações dos caldeirões, painéis e cubas de distribuição.
60. Manter as câmaras frigoríficas permanentemente em condições adequadas de higiene e organização, armazenando os alimentos em monoblocos de plásticos brancos novos, não sendo permitida a utilização de embalagens em caixas de papelão ou de madeira.
61. Conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços.
62. Não reaproveitar, em hipótese alguma, qualquer componente de refeição preparada e não servida no dia, bem como as sobras para confecção de produtos a serem comercializados no restaurante e na lanchonete, em pratos futuros, sob pena de responder às penalidades constantes deste Termo.
63. Fornecer notas fiscais ou documento equivalente aos consumidores dos seus produtos.
64. Fazer benfeitorias somente quando autorizadas pela CEDENTE, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à CESSIONÁRIA o direito de retenção ou indenização sob qualquer título.
65. Cumprir fielmente o disposto no presente Termo, de forma que a execução dos serviços atinja um ótimo padrão de qualidade.
66. Permitir a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do representante da CEDENTE, encarregado(a) de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e corrigir no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pelo fiscal do contrato, atendendo prontamente às reclamações formuladas.
67. O Contrato, também, poderá ser rescindido, se a CESSIONÁRIA degradar o nível técnico dos serviços ou ocorrer a queda do padrão técnico da equipe sem que disso decorra obrigação de indenizá-la.
68. Fazer vistoria para recebimento do imóvel da CEDENTE, conforme modelo do ENCARTE "E" do Termo de Referência.
69. Em caso de inoperância da balança (como por exemplo: falta de luz, falha eletrônica e outros) o valor cobrado será o equivalente a 350g (trezentos e cinquenta gramas) por refeição.
70. Cumprir integralmente a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que trata especificamente das boas práticas para os serviços de alimentação.
71. Apresentar em 90 (noventa) dias o manual de boas práticas da execução destes serviços de alimentação ao fiscal do contrato.
72. Instalar todo equipamento que necessitar para a execução dos serviços.
 - O MEC disporá de alguns equipamentos que podem ser utilizados e verificados (vistoria), objetivando a redução do preço do quilo do alimento e para uso pela cessionária com sua devida restituição ao final do contrato.
 - Qualquer ônus decorrente da execução dos serviços será de responsabilidade da Contratada, devendo, então, arcar com gastos com impostos, empregados, alimentos, equipamentos, dentre outros decorrentes da execução desses serviços. Assim, o MEC não arcará com esses gastos.
73. Atender à resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento.
74. Recolher o lixo produzido que advenha da cessão, bem como de seus usuários e efetuar a destinação correta.
75. A CESSIONÁRIA deverá atender ao disposto na Lei do Inquilinato (Lei nº 8245/91), no que couber.

8. CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CEDENTE

Constituem obrigações do CEDENTE:

1. Ceder espaço físico de forma a servir ao uso a que se destina e a garantir-lhe o seu uso específico, durante a vigência do contrato.
2. Facultar à CESSIONÁRIA executar, sob seu custeio e responsabilidade, as modificações e benfeitorias que julgar necessárias ao aproveitamento da área cedida, desde que não afetem a sua segurança e sejam atendidos os regulamentos do Ministério.
3. Facultar à CESSIONÁRIA ou seus prepostos, o livre acesso à área, objeto do presente Termo, nos períodos de funcionamento, assim como, quando necessário e com antecedência acordada, nos períodos fora do horário de funcionamento.
4. Proporcionar todas as facilidades para que a CESSIONÁRIA possa desempenhar seus serviços dentro das normas definidas neste Termo, bem como obedecendo as normas internas do MEC;
5. Fiscalizar o objeto do presente Termo, de modo a evitar o desvio de sua finalidade, bem como a execução inconveniente e inoportuna, agindo no sentido de sanar eventuais irregularidades que ameacem ou possam ameaçar a boa atividade do Ministério da Educação.
 - Como condição mínima para o uso, o CEDENTE se responsabiliza em fornecer pontos de energia elétrica, água e esgoto e demais apontamentos deste Termo nos locais da cessão.
6. Fazer vistoria para entrega do imóvel à CESSIONÁRIA, conforme modelo do ENCARTE "E" do Termo de Referência.

9. CLÁUSULA NONA – DA INDENIZAÇÃO PECUNIÁRIA

A indenização pela Cessão de Uso de área e equipamentos (**Prédio Subsolo Edifício-Sede - Área concedida 501,00 m²**) deverá ser paga, mensalmente, conforme discriminado a seguir:

Item	Indenização	Valor a ser percebido pelo MEC
1	Valor Mensal	R\$ 3.772,50
2	Despesas com energia elétrica, água e esgoto.	Ver subitens 14.1.2 a 14.1.4
Valor Total a ser percebido pelo MEC/mensalmente		

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

Mês/Ano	CEB (luz)	CAESB	Telefone
Fev./18	R\$ 882,36	R\$ 4.701,96	R\$ 0,00
Mar./18	R\$ 804,00	R\$ 4.190,84	R\$ 0,00
Abr./18	R\$ 940,51	R\$ 4.960,16	R\$ 0,00
Mai./18	R\$ 760,50	R\$ 4.278,16	R\$ 0,00
Jun./18	R\$ 422,36	R\$ 1.707,09	R\$ 0,00
Jul./18	R\$ 459,95	R\$ 4.182,67	R\$ 0,00
média	R\$ 711,61	R\$ 4.003,48	R\$ 0,00

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

Rateio com despesas em vigilância entre MEC e Contrato de Restaurante	
Total Contrato Vigilância ao ano	R\$ 5.123.026,32
Metragem coberta pelo contrato de vigilância	80.187,71 m²
Preço por m² por ano	R\$ 63,89
Rateio para 501m² ao ano	R\$ 32.008,89
Rateio para 501m² ao mês	R\$ 2.667,41

O valor mensal de utilização exigida entre serviços de segurança predial e o uso da área será de R\$ 3.772,50 (três mil, setecentos e setenta e dois reais e cinquenta centavos). Sendo dividido, conforme abaixo:

Despesa	Valor Mês
Vigilância	R\$ 2.667,41
Uso do Espaço	R\$ 1.105,09
Total	R\$ 3.772,50

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - As despesas com telefone serão aferidas com medidor exclusivo, para a área cedida, sendo apresentadas em conta discriminativa dos valores gastos e que deverá ser paga pela CESSIONÁRIA mensalmente, conforme 14.2 do Termo de Referência.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - As despesas com energia elétrica serão aferidas com medidor exclusivo para a área cedida, sendo apresentadas em conta discriminativa dos valores gastos e que deverá ser paga pela CESSIONÁRIA mensalmente, conforme 14.2 do Termo de Referência.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - As despesas com água e esgoto serão aferidas com medidor exclusivo para a área cedida, sendo apresentadas em conta discriminativa dos valores gastos e que deverá ser paga pela CESSIONÁRIA mensalmente, conforme 14.2 do Termo de Referência.

SUBCLÁUSULA QUARTA - A Esplanada dos Ministérios tem a determinação do GDF na qual o lixo deve ser recolhido por recursos próprios de cada órgão. Assim o rateio de despesas com lixo será aferido conforme opção da contratada. Como primeira opção a CESSIONÁRIA se responsabiliza pelo lixo, destinando de forma correta e com gastos sob responsabilidade da contratada. Em segunda opção pode-se deixar a cargo do MEC a destinação final, que tem contrato para este fim, e que tem um custo por peso de R\$0,24199/Kg (esse preço pode variar com o tempo e contratação realizada pelo MEC), assim o lixo é deixado no local devido e posteriormente será emitido, pela fiscalização, um valor para a destinação correta. A exemplo da segunda opção um lixo de 500kg por dia a R\$0,24/Kg a 22 dias sai por R\$2.661,90 (dois mil, seiscentos e sessenta e um reais e noventa centavos).

SUBCLÁUSULA QUINTA - As despesas com lixo serão aferidas através da fiscalização com pesagem em balança do MEC ou do caminhão de recolhimento do lixo que terá uma balança interna. Dessa forma, caso a empresa opte pelos serviços de coleta de lixo do MEC, a fiscalização indicará o valor total a ser pago conforme as medições aferidas, e que deverá ser paga pela CESSIONÁRIA mensalmente, conforme 14.2 do Termo de Referência.

SUBCLÁUSULA SEXTA - O valor total da indenização pecuniária a ser paga ao MEC deverá ocorrer mensalmente, até o 5º (quinto) dia do mês subsequente por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), cujo comprovante deverá ser entregue à fiscalização do MEC em até 3 (três) dias após a quitação.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DA REVISÃO DOS VALORES

O valor de utilização de área (item 14.1) 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 ao da apresentação da proposta e o índice final vigente no mês do reajuste devido.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - O reajuste de preços relativo à vigilância seguirá a proporcionalidade do contrato firmado entre a empresa de vigilância e o MEC.

- O reajuste definido nesta subcláusula deve ser aplicado, utilizando a métrica da tabela 3 do item 14.1 do Termo de Referência que trata de vigilância e comporá o valor a ser pago.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Os valores que tratam os subitens 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4 (telefone, luz e água) do Termo de Referência serão estabelecidos nos medidores e não será objeto de reajuste por parte do MEC.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - É admitido o reajuste dos preços previstos para as refeições e lanches, desde que seja observado o interregno mínimo de um ano ou situação de reequilíbrio econômico-financeiro (repactuação), atendendo à planilha de custos e formação de preços.

- O interregno mínimo de 1 (um) ano para o reajuste será contado a partir da data limite para a apresentação da proposta a que a proposta se referir, atendendo ao inciso XI do artigo 40 da Lei 8.666/93.

Caso a prorrogação do contrato seja vantajosa para o CEDENTE, será utilizado a planilha do Encarte "H", conjuntamente com o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE) – Grupo bebidas e alimentação ou outro que venha a substituí-lo para o cálculo do reajuste, tomando-se como índice inicial o do mês da apresentação da proposta e o índice final vigente no mês do reajuste devido. Sendo que esse índice norteará o reajuste dos materiais utilizados na alimentação, já os aumentos relativos com gastos de pessoal deverá ser acompanhado as variações das convenções coletivas. Para o cálculo total, será então utilizado a planilha apresentada pela empresa, baseada no modelo do Encarte "H" do Termo de Referência, que calculará o quilo de refeição, e o preço da lanchonete deve acompanhar a métrica de aumento em porcentagem para cada item proposto na lanchonete.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS ALTERAÇÕES

Com fundamento na Portaria nº 120/2016, do Ministério da Educação, no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002 e no art. 28 do Decreto nº 5.450/2005, ficará impedida de licitar e contratar com a União e será descredenciada no SICAF e no cadastro de fornecedores do CONTRATANTE, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantida a ampla defesa, sem prejuízo das multas previstas neste Termo/Contrato e demais cominações legais a(s) CONTRATADA(S) que:

- a) Apresentar documentação falsa;
- b) Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- d) Comportar-se de modo inidôneo (Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.);
- e) Fizer declaração falsa;
- f) Cometer fraude fiscal;
- g) Não manter a proposta;
- h) Incurrir em qualquer prática vedada pela Portaria MEC nº 120/2016.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de suspensão de licitar, a licitante deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste Instrumento e no Termo de Referência e das demais cominações legais.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - As sanções previstas nos incisos I, III e IV do art. 87 da Lei nº 8.666/93 poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II do mesmo artigo, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar a partir da notificação da CESSIONÁRIA.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado à CESSIONÁRIA o contraditório e a ampla defesa.

SUBCLÁUSULA QUARTA - Sem prejuízo das sanções previstas no item anterior, com fundamento nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/93, a CONTRATADA ficará sujeita, no caso de atraso injustificado, assim considerado pela Administração, inexecução parcial ou inexecução total da obrigação, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, assegurada a prévia e ampla defesa, às penalidades previstas no artigo 5º ao 7º da Portaria nº 120/2016. Abaixo, destacam-se as possíveis aplicações:

I. ADVERTÊNCIA;

II. MULTA DE:

- a) 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega de material ou execução de serviços, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, até o limite de 9,9%, que corresponde até 30 (trinta) dias de atraso;
- b) 0,66% (sessenta e seis centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega de material ou execução de serviços, calculado, desde o primeiro dia de atraso, sobre o valor correspondente à parte inadimplente, em caráter excepcional, e a critério do órgão contratante, quando o atraso ultrapassar 30 (trinta) dias;
- c) 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato/nota de empenho, por descumprimento do prazo de entrega, sem prejuízo de demais sanções;
- d) 15% (quinze por cento) em caso de recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente e/ou entrega da garantia contratual, dentro do prazo estabelecido pela administração, recusa parcial ou total na entrega do material, recusa na conclusão do serviço, ou rescisão do contrato/nota de empenho, calculado sobre a parte inadimplente; e
- e) 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, em caso de inexecução total do contrato.

SUBCLÁUSULA QUINTA - Para efeito de aplicação de multas, nas hipóteses não previstas nas alíneas anteriores, quando da ocorrência de inexecução parcial das obrigações estabelecidas neste Termo, às infrações são atribuídos graus, conforme Tabela de Multas prevista no ENCARTE "G" do Termo de Referência, que deverão ser recolhidas no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, a contar da comunicação oficial.

- a) Suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com o MEC, pelo prazo de até 2 (dois) anos.
- b) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CESSIONÁRIA ressarcir o CEDENTE pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada.

SUBCLÁUSULA SEXTA - No caso de ocorrência concomitante das multas previstas nas alíneas "a" e "b", o percentual aplicado não poderá ultrapassar a 7,5% (sete e meio por cento).

SUBCLÁUSULA SÉTIMA - As sanções de multa poderão ser aplicadas à CESSIONÁRIA juntamente com a de advertência, suspensão temporária para licitar e contratar com a Administração do CEDENTE e impedimento de licitar e contratar com a União; descontando-a da garantia contratual a ser efetuada.

SUBCLÁUSULA OITAVA - No caso de multa, cuja apuração ainda esteja em processamento, ou seja, na fase da defesa prévia, o CEDENTE poderá fazer a retenção do valor correspondente à multa sobre a garantia contratual, até a decisão final da defesa prévia. Caso a defesa prévia seja aceita, ou aceita parcialmente, pelo CEDENTE, o valor retido retornará à conta da garantia contratual, em até 5 (cinco) dias úteis a contar da data da decisão final da defesa apresentada.

SUBCLÁUSULA NONA - O pagamento de multas deverá ser feito pela CESSIONÁRIA em Guia de Recolhimento da União (GRU) com prazo de até 30 (trinta) dias do seu julgamento final.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA GARANTIA CONTRATUAL

A CESSIONÁRIA deverá prestar garantia, no prazo de 10 (dez) dias úteis contados da assinatura do contrato, no valor correspondente a 4,5% (quatro e meio por cento) do valor R\$ 1.870.486,48 (correspondendo ao valor da área cedida de 501m², conforme processo de seguro predial nº 23000.035310/2017-05, SEI 0902824, Encarte "A" que indica o valor de R\$ 9.427.102,50 para 2.525m² donde foi indicado o proporcional) que corresponde a **R\$ 84.171,89** (oitenta e quatro mil, cento e setenta e um reais e oitenta e nove centavos), dentre as modalidades da lei de regência, que ficará sob a responsabilidade do MEC, consoante o § 1º, do art. 56, da Lei nº 8.666/1993.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - O valor de garantia contratual de R\$ 84.171,89 se baseia em estimativa do espaço a ser cedido reservando então esse valor para eventualidades que a empresa não cumpra e são exigidas nesta contratação e se justifica na preservação do espaço cedido donde foi baseado no valor total da área cedida conforme processo de contratação de seguro predial que avaliou o valor total do espaço.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - A garantia somente será liberada após o integral cumprimento de todas as obrigações contratuais, inclusive recolhimento de multas e satisfação de prejuízos causados ao CEDENTE ou a terceiros, bem como ante a comprovação do pagamento, pela CESSIONÁRIA, de todas as verbas rescisórias trabalhistas decorrentes da contratação.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - No caso de apresentação de garantia na modalidade de “FIANÇA BANCÁRIA”, estipulada no inciso III do § 1º do Art. 56, da Lei nº 8.666/93, o MEC se reserva ao direito de aceitar somente FIANÇA emitida por instituição financeira credenciada junto ao Banco Central do Brasil - BACEN.

- A “FIANÇA BANCÁRIA” deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

SUBCLÁUSULA QUARTA - Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, esses 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.

SUBCLÁUSULA QUINTA - Para a prestação da garantia contratual, fica vedado à CONTRATADA, pactuar com terceiros (seguradoras, instituições financeiras, etc.) cláusulas de não ressarcimento ou não liberação do valor dado à garantia para o pagamento de multas por descumprimento contratual.

SUBCLÁUSULA SEXTA - O MEC utilizará a garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, para assegurar o pagamento de:

- a) Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;
- b) Prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- c) Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à CESSIONÁRIA; e
- d) Obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada.

SUBCLÁUSULA SÉTIMA - A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos acima indicados, observada a legislação que rege a matéria.

SUBCLÁUSULA OITAVA - A autorização contida no item 20.5 do Termo de Referência é extensiva aos casos de multas aplicadas depois de esgotado o prazo recursal.

SUBCLÁUSULA NONA - A CESSIONÁRIA se obriga a repor, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, o valor da garantia que vier a ser utilizado pela contratante.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA - A garantia prestada será retida definitivamente, integralmente ou pelo saldo que apresentar, no caso de rescisão por culpa da CESSIONÁRIA, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - A garantia em dinheiro deverá ser efetuada na Caixa Econômica Federal em conta específica com correção monetária, em favor do CEDENTE.

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

SUBCLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - 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 nº 8.666, de 1993.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - Após o término da vigência do contrato, a garantia terá vigência de mais 3 (três) meses, que poderá ser estendida em caso de ocorrência de sinistro.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - O MEC executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria;

SUBCLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - A garantia será considerada extinta 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 estendido, nos termos da comunicação 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.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - O regramento exigido na contratação inicial permanece inalterado nos casos de renovação contratual.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - O início da execução contratual só ocorrerá mediante a apresentação da garantia, dentre uma das modalidades definidas no § 1º do art. 56, da Lei nº 8.666/93, em até 10 (dez) dias úteis da assinatura da avença contratual.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA NONA - O garantidor não é parte legítima para figurar em processo administrativo instaurado pelo CEDENTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CESSIONÁRIA (inserido pela IN nº 05/2017).

SUBCLÁUSULA VIGÉSIMA - 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.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

A execução do Contrato, nos termos do § 1º do art. 67, art. 73, ambos da Lei nº 8.666/93 e do art. 6º do Decreto nº 2.271/97, será acompanhada e fiscalizada por servidor (ou comissão) da Coordenação-Geral de Recursos Logísticos, especificamente designado por portaria do Subsecretário de Assuntos Administrativos, que anotará, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto do presente contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e atestará as notas fiscais/faturas de serviço, para fins de pagamento.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - Para o acompanhamento e fiscalização do contrato serão utilizadas as disposições contidas na IN MPOG nº 05/2017 que forem pertinentes segundo a fiscalização, pois esta contratação se trata de concessão de espaço e não contratação de serviços.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Caberá ao Fiscal do Contrato, dentre outras atribuições, determinar as providências necessárias ao regular e efetivo cumprimento do contrato, bem como anotar e enquadrar as infrações contratuais constatadas, comunicando-as ao seu superior hierárquico.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - As decisões e as providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas ao seu gestor, em tempo hábil para a adoção das medidas que se fizerem necessárias.

SUBCLÁUSULA QUARTA - A Administração, devidamente representada na forma deste item, poderá rejeitar, no todo, ou em parte, o objeto contratado, sem ônus para o MEC, se executados em desacordo com as especificações estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos, neste Contrato e na sua proposta.

SUBCLÁUSULA QUINTA - A CESSIONÁRIA será a única e exclusiva responsável pela prestação dos serviços, ao MEC é reservado o direito, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização da execução contratual, diretamente ou por prepostos designados.

SUBCLÁUSULA SEXTA - A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CESSIONÁRIA, 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 em corresponsabilidade do MEC ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

SUBCLÁUSULA SÉTIMA - Fica a CESSIONÁRIA obrigada a reparar, corrigir ou refazer, às suas expensas, no total ou em parte, o serviço em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados, bem como danificação a qualquer patrimônio do MEC no prazo fixado pelo fiscal.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

O presente instrumento terá vigência de 12 (doze) meses, com início na data em 1/3/2019 e encerramento em 1/3/2020, podendo ser prorrogado até o limite de 60 (sessenta) meses, após a verificação da real necessidade e com vantagens à Administração, nos termos do inciso II do artigo 57 da Lei nº 8.666/1993.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - Nas eventuais prorrogações contratuais os custos não renováveis já pagos ou amortizados no primeiro ano da contratação deverão ser eliminados como condição para a renovação.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Para a execução dos serviços objeto do presente contrato, inclusive durante eventuais prorrogações da vigência, não haverá despesa para a União, não havendo, portanto, programação de pagamento em dotação orçamentária.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO PRAZO PARA INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

O prazo para o início da execução dos serviços, objeto deste Termo, será de 15 (quinze) dias corridos, contados a partir da data da celebração do contrato.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

A CESSIONÁRIA deverá observar as orientações e normas voltadas para a sustentabilidade ambiental, em especial as contidas no art. 6º da Instrução Normativa/SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010, no Decreto nº 7.746/2012, da Casa Civil da Presidência da República, no que couber.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - A CESSIONÁRIA atender aos programas do MEC quanto às práticas sustentáveis. Assim será exigida colaboração e boa atuação quanto aos temas abaixo:

- Economia de energia;
- Economia em materiais como copos e talheres plásticos descartáveis;
- Economia de água;
- Reciclagem de lixo (separação do lixo conforme indicação do MEC);
- Descarte correto para produtos perigosos ao meio ambiente como pilhas, lâmpadas fluorescentes, equipamentos eletrônicos, dentre outros semelhantes.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Caso a CESSIONÁRIA não esteja colaborando com a subcláusula anterior ou as companhas deste Ministério, constatado por no mínimo 3 (três) ocorrências em 30 (trinta) dias e assegurado o direito à ampla defesa e contraditório, poderá o MEC rescindir o contrato.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - Observar as orientações contidas no Encarte “F” - Dos Critérios para Sustentabilidade Ambiental e do Modelo de Declaração de Sustentabilidade Ambiental – do Termo de Referência.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DOS PREÇOS

Os preços das refeições por quilo, a serem cobrados no restaurante, serão oferecidos pela CESSIONÁRIA e devem ser praticados na concessão do espaço, podendo ser reajustados nos termos do item 15 do Termo e neste Contrato.

Item	Especificações	Quantidade	Unidade	Valor Unitário (R\$)
1	Preço da refeição (R\$/Kg)	1 kg	kg	18,90

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - Os preços a serem cobrados na lanchonete serão indicados pela CESSIONÁRIA, no momento da proposta de preços, observada a especificação contida no ENCARTE “C” - TABELA DE PREÇOS DO CARDÁPIO do Termo de Referência e os valores praticados no mercado, podendo, porém, ser reajustados nos termos do item 15 do Termo e neste contrato.

- Os valores cobrados pela lanchonete serão praticados conforme ENCARTE “C” - TABELA DE PREÇOS DO CARDÁPIO do Termo de Referência. Havendo motivo justificado para alteração de preços da lanchonete e analisando o fluxo de vendas, poderá o MEC aceitar ou não alterações aos preços praticados, conforme análise devida.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA Eventuais inclusões de itens de lanchonete não contemplados no ENCARTE “C” - TABELA DE PREÇOS DO CARDÁPIO do Termo de Referência só serão permitidas com a autorização prévia e expressa do CEDENTE.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA RESCISÃO

Considerar-se-á rescindindo o presente Contrato, independente de ato especial, retornando o imóvel à posse da CEDENTE, sem direito a CESSIONÁRIA a qualquer indenização, inclusive por benfeitorias realizadas, nos seguintes casos:

1. Utilização diversa da área cedida, no todo ou em parte, da que lhe foi destinada;
2. Inobservância do prazo previsto no ato autorizativo da Cessão;
3. Renúncia da CESSIONÁRIA à Cessão, abandono das suas atividades específicas, ou ainda na hipótese de sua extinção, liquidação ou falência;
4. Inadimplência de cláusulas pactuadas;
5. Necessidade da CEDENTE em utilizar o imóvel para seu uso próprio, a qualquer tempo;
6. Subcontratação total ou parcial, cessão ou transferência do objeto ajustado, assim como efetuar a cisão, a fusão ou a incorporação que afetem a execução dos serviços.

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA PUBLICAÇÃO

O presente Contrato será publicado, por extrato, no Diário Oficial, nos termos do Parágrafo único do art. 61 da Lei nº 8.666/93, correndo as despesas a expensas da **CEDENTE**.

20. **CLÁUSULA VIGÉSIMA - DO FORO**

O Foro eleito para dirimir quaisquer litígios oriundos do presente instrumento contratual é o da Justiça Federal, Seção Judiciária de Brasília/DF.

E, por estarem de acordo, depois de lido e achado conforme, foi o presente contrato assinado eletronicamente pelas partes.

WALESKA RESENDE GONÇALVES
CONTRATANTE

QUEZIA MADEIRO DE SALES SANTIAGO
CONTRATADA



Documento assinado eletronicamente por **Quezia Madeiro De Sales Santiago, Usuário Externo**, em 22/02/2019, às 07:40, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento da Portaria nº 1.042/2015 do Ministério da Educação.



Documento assinado eletronicamente por **Waleska Resende Gonçalves, Coordenador(a) Geral, Substituto(a)**, em 22/02/2019, às 10:13, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento da Portaria nº 1.042/2015 do Ministério da Educação.



Documento assinado eletronicamente por **Inara Meneses Rolim, Testemunha**, em 22/02/2019, às 10:16, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento da Portaria nº 1.042/2015 do Ministério da Educação.



Documento assinado eletronicamente por **Adriani de Oliveira Silva, Testemunha**, em 22/02/2019, às 10:17, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento da Portaria nº 1.042/2015 do Ministério da Educação.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mec.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1441101** e o código CRC **299A1094**.

Anexo V - SEI_MMA - 0989520 - Termo Aditivo.pdf



MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE
ESPLANADA DOS MINISTÉRIOS, BLOCO B - Bairro Esplanada, Brasília/DF, CEP 70068-901
Telefone: e Fax: @fax_unidade@ - <http://www.mma.gov.br/>

TERMO ADITIVO

Processo nº 02000.000675/2017-31

Unidade Gestora: 440001

**QUINTO TERMO ADITIVO AO
CONTRATO ADMINISTRATIVO DE
USO DE ESPAÇO PÚBLICO nº 19/2017,
QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIÃO,
REPRESENTADA PELO MINISTÉRIO
DO MEIO AMBIENTE, POR
INTERMÉDIO DA SUA
SUBSECRETARIA DE
PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E
ADMINISTRAÇÃO, E A EMPRESA M. P.
DE V. AZEREDO - ME, CONFORME
PROCESSO Nº 02000.000675/2017-31**

A UNIÃO, por intermédio do **MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE – MMA**, órgão da Administração Pública Federal Direta, nos termos da Lei nº 13.844, de 18 de junho de 2019 e Decreto nº 9.672, de 2 de janeiro de 2019, com sede em Brasília - DF, situado na Esplanada dos Ministérios - Bloco B, inscrito no CNPJ sob o n. 37.115.375/0002-98, neste ato representado pelo Senhor Subsecretário de Planejamento, Orçamento e Administração, **RENATO SPINDOLA FIDELIS**, nomeado pela Portaria MMA nº 155, do Ministro de Estado Chefe da Casa Civil da Presidência da República, publicada no DOU, página 1, seção 2, em 23 de fevereiro de 2022, portador da matrícula funcional nº 3487918, doravante denominada **CONTRATANTE**, e a empresa e a empresa **M. P. DE V. AZEREDO - ME** inscrita no CNPJ/MF sob o nº **38.069.126/0001-95**, sediada na Quadra SGAS Av. L2 Sul 604, Asa Sul, 70200-901 Brasília/DF, doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representada pela **Sra. MÁRCIA PENNA DE VASCONCELLOS AZEREDO**, portadora do CPF nº *****.664.701-****, resolvem celebrar o presente Termo Aditivo, observando o que consta no processo nº **02000.000675/2017-31**, sujeitando-se as partes aos comandos da Lei 8.666, de 23 de junho de 1993 e suas alterações.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O presente Termo Aditivo tem por objeto a prorrogação da vigência do **Contrato nº 19/2017**, cujo objeto a Concessão de uso de área pública para exploração comercial, por parte de

empresa especializada, de serviços de restaurante do tipo self service, com grelhados e opções vegetarianas, lanchonete e café colonial, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DO FUNDAMENTO LEGAL

2.1. A vigência do Contrato nº 19/2017 fica prorrogada por **497 (quatrocentos e noventa e sete) dias, a fim de que se estenda para o período de 20/12/2022 a 03/05/2024**, nos termos do art. 57, § 1º, inciso III, c/c art. 79, § 5º, ambos da Lei nº 8.666, de 1993.

3. CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR DO CONTRATO

3.1. Os preços das refeições/sobremesas a serem ofertadas nas dependências da CONCEDENTE serão os mesmos estabelecidos no contrato, observando os critérios de reajustes.

4. CLÁUSULA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. A concessão não requer a aplicação de quaisquer rubricas orçamentárias.

5. CLÁUSULA QUINTA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

5.1. Não tem previsão de garantia contratual.

6. CLÁUSULA SEXTA - DA RATIFICAÇÃO

6.1. As demais Cláusulas do Contrato em referência permanecem inalteradas e são, pelo presente Termo Aditivo, ratificadas.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - DA PUBLICAÇÃO

7.1. A **CONTRATANTE** providenciará a publicação deste Termo Aditivo, no Diário Oficial da União, conforme determina o parágrafo único, do art. 61, da Lei nº 8.666/93.

8. CLÁUSULA OITAVA - DO FORO

8.1. As partes elegem o foro da Justiça Federal, Seção Judiciária de Brasília - DF para dirimir quaisquer dúvidas relativas ao cumprimento deste instrumento, renunciando a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

8.2. Como prova de assim haverem entre si justos e avençados, é lavrado o presente Instrumento, que as partes assinam para que produza seus jurídicos e legais efeitos.

8.3. E para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente Termo Aditivo em 1 (uma) via, eletronicamente, a qual, depois de lida, também é assinada eletronicamente, por meio de login e senha, pelos representantes das partes, CONTRATANTE E CONTRATADA.

MÁRCIA PENNA DE VASCONCELLOS AZEREDO

M. P. DE V. AZEREDO – ME

RENATO SPINDOLA FIDELIS

Subsecretário de Planejamento, Orçamento e Administração



Documento assinado eletronicamente por **MÁRCIA PENNA DE VASCONCELLOS AZEREDO**, Usuário **Externo**, em 17/11/2022, às 16:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Renato Spíndola Fidelis**, **Subsecretário(a) de Planejamento, Orçamento e Administração**, em 17/11/2022, às 17:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mma.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0989520** e o código CRC **DF507B98**.

**Anexo VI - SEI_MMA - 1006771 - Termo de Apostilamento
(1).pdf**



MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE
ESPLANADA DOS MINISTÉRIOS, BLOCO B - Bairro Esplanada, Brasília/DF, CEP 70068-901
Telefone:(61) 2028-1105 - <http://www.mma.gov.br/>

TERMO DE APOSTILAMENTO

Processo nº 02000.000675/2017-31

Unidade Gestora: [440001](#)

QUINTO TERMO DE APOSTILAMENTO AO CONTRATO Nº 19/2017, CELEBRADO ENTRE A UNIÃO, REPRESENTADA PELO MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE, POR INTERMÉDIO DA SUA SUBSECRETARIA DE PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E ADMINISTRAÇÃO, E A EMPRESA M. P. DE V. AZEREDO - ME.

CONTRATANTE: A **UNIÃO**, por intermédio do **MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE**, inscrito no CNPJ/MF sob o número **37.115.375/0002-98**, com sede na Esplanada dos Ministérios, Bloco “B”, Brasília-DF, CEP 70.068.901, neste ato representado por seu Subsecretário de Planejamento, Orçamento e Administração Substituto, **RENATO SPÍNDOLA FIDELIS**, nomeado pela Portaria MMA nº 155, do Ministro de Estado Chefe da Casa Civil da Presidência da República, publicada no DOU, página 1, seção 2, em 23 de fevereiro de 2022, portador da Matrícula Funcional nº 3.487.918, doravante denominado **CONTRATANTE**.

CONTRATADA: **M. P. DE V. AZEREDO - ME** inscrita no CNPJ/MF sob o nº **38.069.126/0001-95**, sediada na Quadra SGAS Avenida L2 Sul 604, Asa Sul, 70.200-901 Brasília/DF, representada pela Senhora. **MÁRCIA PENNA DE VASCONCELLOS AZEREDO**, portadora da Carteira de Identidade nº 875.483, expedida pela SSP/DF, e CPF nº 340.664.701-49, tendo em vista o que consta no Processo 02000.000675/2017-31.

OBJETO: O presente apostilamento tem como objeto o REAJUSTE dos preços do Contrato 19/2017, no percentual de 5,900490,% com base na variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, no período de dezembro de 2021 a novembro de 2022, medido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. O percentual de reajuste em relação ao contrato original foi de 43,33 %.

FUNDAMENTAÇÃO: O reajuste previsto na CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE do Contrato original encontra amparo legal no Artigo 55, Inciso III e Artigo 65, Parágrafo 8º, ambos da Lei 8666/93; no Artigo 13 do Decreto nº 9507, de 21 de setembro de 2018; e nos Artigos 53 e seguintes da Instrução Normativa MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017.

VALOR DO CONTRATO: A CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO, subitem 3.1 passa a vigorar com os valores abaixo discriminados.

GRUPO 1			
Produto		Unidade de medida	Valor (R\$)
ITEM 1 - RESTAURANTE			
1.1	Refeição	100 g	3,87
1.2	Sobremesa	100 g	1,64
1.3	Café colonial	100 g	1,64
1.4	Marmitex (prato feito)	500g	9,99
Valor Total do Item 1			17,14
ITEM 2 - LANCHONETE			
BEBIDAS			
2.1	Achocolatado	300 ml	2,85
2.2	Achocolatado Diet ou Light	300 ml	2,85
2.3	Achocolatado industrializado	Unidade 220 ml	2,85
2.4	Água de coco natural	Unidade	2,85
2.5	Água mineral com gás	Garrafa 500 ml	2,28
2.6	Água mineral sem gás	Garrafa 500 ml	2,28
2.7	Água mineral sem gás	Copo 200 ml	0,72
2.8	Café com leite esterilizado integral, semidesnatado e desnatado	150ml	1,73
2.9	Cafezinho em xícara de	50 ml	0,30
2.10	Café Expresso em xícara de	150 ml	2,85
2.11	Café Expresso em xícara de	50 ml	1,43
2.12	Capuccino em xícara de	150 ml	3,28
2.13	Capuccino em xícara de	50 ml	2,15
2.14	Chá em diversos sabores	150 ml	0,42
2.15	Chá gelado em diversos sabores	Garrafa de 300 ml	5,00
2.16	Chá mate gelado	Garrafa de 300 ml	5,00
2.17	Chocolate quente ou frio, Diet ou Light	150 ml	1,85
2.18	Chocolate quente ou frio, Diet ou Light	300 ml	2,85
2.19	Iogurte Desnatado	Unidade	2,85
2.20	Iogurte Natural sabores diversos	Unidade	2,85
2.21	Refrigerante	Lata 350 ml	5,35
2.22	Suco de frutas (natural e da polpa)	300ml	5,16
2.23	Suco de frutas industrializado (diversos sabores)	Lata 350 ml	4,70
2.24	Suco de frutas industrializado (diversos sabores)	Unidade 200 ml	2,20
2.25	Vitaminas de Frutas (natural e da polpa)	300ml	3,72
BOLOS E DOCES			
2.26	Bolo Caseiro de laranja; cenoura; chocolate; milho;	Mínimo 100g a fatia	2,28
2.27	Bolo Diet, sem Lactose, sem adição de Glúten	Mínimo 100g a fatia	2,37
2.28	Doce –Beijinho	Unidade 50 g	1,15
2.29	Doce –Brigadeiro	Unidade 50 g	1,15
2.30	Doce –Casadinho	Unidade 50 g	1,15
2.31	Tortas Doces (diversos sabores)	Mínimo 100g a fatia	4,29
SALGADOS			

2.32	Coxinha de frango	Unidade mínima de 80 g	3,00
2.33	Coxinha de frango com catupiry	Unidade mínima de 80 g	3,00
2.34	Croissant recheado de queijo e presunto	Unidade mínima de 80 g	3,00
2.35	Empada (frango, carne, palmito, queijo)	Unidade mínima de 80 g	3,00
2.36	Enroladinho de queijo	Unidade mínima de 80 g	3,00
2.37	Enroladinho de queijo e presunto	Unidade mínima de 80 g	3,00
2.38	Enroladinho de Salsicha	Unidade mínima de 80 g	3,00
2.39	Esfirra (carne, frango)	Unidade mínima de 80 g	3,00
2.40	Pão de Batata	Unidade mínima de 80 g	3,00
2.41	Pão de queijo	Unidade mínima de 80g	3,00
2.42	Pão pizza	Unidade de 80 g	3,00
2.43	Tortas –Salgadas Light (diversos sabores)	Mínimo 100g a fatia	3,00
2.44	Tortas Salgadas (diversos sabores)	Mínimo 100g a fatia	3,43
SANDUÍCHES			
2.45	Sanduíche de queijo (40 g, no mínimo), quente ou frio	Unidade	4,00
2.46	Sanduíche de presunto (40 g, no mínimo), quente ou frio	Unidade	4,00
2.47	Sanduíche misto de presunto – 30 g, no mínimo e queijo – 30g, no mínimo, quente ou frio	Unidade	4,29
2.48	Sanduíche natural de pão integral – Atum e saladas	Unidade com no mínimo de 120 g	5,16
2.49	Sanduíche natural de pão integral – Frango e salada	Unidade com no mínimo de 120 g	5,16
2.50	Sanduíche natural de pão integral – Peito de Peru defumado	Unidade com no mínimo de 120 g	5,16
2.51	Hambúrguer em pão especial com queijo, alface e tomate	Unidade com no mínimo de 120 g	5,16
2.52	Pão com ovo (quente ou frio)	Unidade mínima 70g	3,15
2.53	Pão com manteiga (quente na chapa ou frio)	Unidade mínima 60g	1,64
OUTROS			
2.54	Salada de frutas	Unidade mínima 250g	4,00
2.55	Picolé (vários sabores)	Unidade	1,43
2.56	Açaí (tigela)	300ml	5,43
2.57	Açaí (tigela)	500ml	7,43

2.58	Queijo fresco	Fatia	0,86
2.59	Tapioca Simples	Com manteiga	2,15
2.60	Tapioca com recheio	Recheios diversos	4,57
Valor Total do Item 2			185,78
Valor global da Proposta por Grupo (Item 1 + Item 2)			202,92

3. Os efeitos financeiros decorrentes deste reajuste vigoram a partir da assinatura deste Termo de Apostilamento.

RENATO SPÍNDOLA FIDELIS

Subsecretário de Planejamento, Orçamento e Administração



Documento assinado eletronicamente por **Renato Spíndola Fidelis, Subsecretário(a) de Planejamento, Orçamento e Administração**, em 21/12/2022, às 19:21, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mma.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1006771** e o código CRC **8006E4FF**.

**Anexo VII -
TermodeApostilamentoContratual052023SEI_MEC.pdf**



Ministério da Educação

TERMO DE APOSTILAMENTO Nº 05/2023, AO CONTRATO Nº 08/2019Processo nº **23000.026019/2018-19**

Contratante: MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, por intermédio da Coordenação-Geral de Recursos Logísticos - CNPJ nº 00.394.445/0030-38.

Contratada: GLAUCIA DOS SANTOS REIS ABDALLAH - CNPJ nº 10.440.835/0001-16.

Fundamentação – art. 37, *caput*, Constituição Federal, Lei nº 4.320, de 1964; art. 14, Decreto-Lei nº 200, de 1967; Acórdão TCU nº 976/2005 Plenário; § 4º do art. 54 da Instrução Normativa/SEGES/MP nº 5, de 25/5/2017, atualizada pela Instrução Normativa nº 7, de 20/9/2018, e § 8º do art. 65 da Lei nº 8.666/1993, de 21/6/1993, e suas alterações.

Objeto – Reajustar o valor do Contrato nº 08/2019 (SEI 1441101), a partir de 08/02/2023, de acordo com as Planilhas de Reajuste (SEI 4032281), passando o valor da refeição, referente custo da comida pronta, item 2, "Gêneros Alimentícios", da planilha de custos e formação de preços, dos atuais R\$ 31,80 (trinta e um reais e oitenta centavos) para R\$ 36,64 (trinta e seis reais e sessenta e quatro centavos), correspondendo a uma variação percentual de 8,93% (oito vírgula noventa e três por cento), conforme detalhado abaixo:

a) Indenização Pecuniária, decorrente da manutenção dos custos de vigilância, Contrato nº 10/2020 (SEI 2005655), processo SEI 23000.032231/2019-04, e correção de 4,39% (quatro vírgula trinta e nove por cento), do item "uso do espaço" com base na variação do Índice de Preços ao Consumidor Grupo Habitação - IPCA (IBGE), referente ao acumulado em 12 (doze) meses, até fevereiro/2023, passando o valor de R\$ 4.479,52 (quatro mil, quatrocentos e setenta e nove reais e cinquenta e dois centavos) para R\$ 4.699,21 (quatro mil seiscentos e noventa e nove reais e vinte e um centavos), conforme previsto no Termo de Referência nº 5, item 15.1, apenas restaurante (vigilância + espaço);

Item	Indenização (vigilância + uso do espaço)	Valor a ser percebido pelo MEC (Atual)	Valor a ser percebido pelo MEC (Reajustado)
1	Valor Mensal	(R\$ 3.112,29 + R\$ 1.367,23) = R\$ 4.479,52	(R\$ 3.271,96 + R\$ 1.427,25) = R\$ 4.699,21
2	Despesas com energia elétrica (CEB) e água e esgoto (CAESB)	Ver subitens 14.1.2 a 14.1.4	Ver subitens 14.1.2 a 14.1.4

b) Mão de Obra: reajuste de 8,00% (oito por cento) do custo da mão de obra, em conformidade com a data base de 1º de maio, devido ao reajuste dos salários em 8,00% (oito por cento), previstos na Convenção Coletiva de Trabalho - CCT 2022/2024, registrada no Ministério do Trabalho e Emprego/MTE, em 25/05/2022, sob o nº DF000279/2022 (SEI 4032300), firmada entre o SINDICATO DE EMP NO COM HOT REST BARES LANCHONETES PIZZARIAS CHUR BOITES COZINHAS IND EMP FORNEC DE REFEICOES - ECT, CNPJ nº 00.721.175/0001-98, e o SINDICATO DE HOTEIS, RESTAURANTES, BARES E SIMILARES DE BRASILIA, CNPJ nº 00.386.748/0001-74, conforme previsto no Termo de Referência nº 5, item 15.3.2 (SEI 1405706);

c) Gêneros Alimentícios: reajuste de 9,57% (nove vírgula cinquenta e sete por cento) do item 2, "Gêneros Alimentícios", da planilha de custos e formação de preços, em decorrência da variação do Índice de Preços ao Consumidor Grupo Alimentos e Bebidas - IPCA (IBGE), referente ao acumulado em 12 (doze) meses, até fevereiro/2023, passando o valor de R\$ 11,79 (onze reais e setenta e nove centavos) para R\$ 12,92 (doze reais e noventa e dois centavos), conforme previsto no Termo de Referência nº 5, item 15.3.2;

d) Despesas Operacionais:

- reajuste de 4,90% (quatro vírgula noventa por cento) do item "vigilância e espaço", da planilha de custos e formação de preços, em decorrência da variação do Índice de Preços ao Consumidor Grupo Habitação - IPCA (IBGE), referente ao acumulado em 12 (doze) meses, até fevereiro/2023, passando o valor de R\$ 4.479,52 (quatro mil, quatrocentos e setenta e nove reais e cinquenta e dois centavos) para R\$ 4.699,21 (quatro mil seiscentos e noventa e nove reais e vinte e um centavos), conforme previsto no Termo de Referência nº 5, item 15.3.2, TR 5, item 15.1, apenas restaurante (vigilância + espaço);
- reajuste do item indenização de Energia Elétrica (CEB), pela média das leituras do medidor elétrico, período de setembro/2022 à fevereiro/2023, passando o valor de R\$ 4.133,29 (quatro mil, cento e trinta e três reais e vinte e nove centavos) para R\$ 5.606,55 (cinco mil seiscentos e seis reais e cinquenta e cinco centavos), conforme previsto no Termo de Referência nº 5, item 15.2;
- reajuste do item indenização de Água e Esgoto (CAESB), pela média das leituras do medidor elétrico, período de setembro/2022 à fevereiro/2023, passando o valor de R\$ 1.581,77 (um mil, quinhentos e oitenta e um reais e setenta e sete centavos) para R\$ 3.291,86 (três mil duzentos e noventa e um reais e oitenta e seis centavos), conforme previsto no Termo de Referência nº 5, item 15.2;
- manutenção do item indenização de Rateio da Taxa de Lixo, em R\$ 0,28 (zero vírgula vinte e oito centavos) por quilograma, conforme previsto no Termo de Referência nº 5, item 14.1.5;

Garantia – A Contratada atualizará a garantia contratual conforme disposto no Contrato, "CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA GARANTIA CONTRATUAL", no percentual de 4,5% (quatro e meio por cento) do valor de rateio proporcional da área de 501 m², referente aos custos de seguro predial, correspondendo a R\$ 94.196,19 (noventa e quatro mil cento e noventa e seis reais e dezenove centavos).

CARLA MACIEL DAMASCENO

Coordenadora-Geral de Recursos Logísticos

Nomeação: Portaria nº 836 GM/MEC, de 28/04/2023

Delegação de competência: Portaria nº 98 SAA/MEC, de 15/03/2022

conforme competência substanciada na Portaria nº 694 GM/MEC, de 26/5/2000 e
Portaria GM/MEC nº 849, de 22/4/2019



Documento assinado eletronicamente por **Carla Maciel Damasceno, Coordenador(a)-Geral**, em 26/05/2023, às 16:08, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento da Portaria nº 1.042/2015 do Ministério da Educação.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
[http://sei.mec.gov.br/sei/controlador_externo.php?](http://sei.mec.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)
[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](http://sei.mec.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **4049832** e
o código CRC **5DA16508**.

Referência: Processo nº 23000.026019/2018-19

SEI nº 4049832

Anexo VIII - Contraton MRE282022.pdf



**MINISTÉRIO DAS RELAÇÕES EXTERIORES
SECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE RECURSOS LOGÍSTICOS**

TERMO DE CONTRATO Nº 28/2022

**CESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO PARA
EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE RESTAURANTE**

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº 28/2022, POR INTERMÉDIO DO MINISTÉRIO DAS RELAÇÕES EXTERIORES, E A EMPRESA DMI COMERCIO DE ALIMENTOS E BEBIDA EIRELI, PARA CESSÃO DE USO DE ÁREA E INSTALAÇÕES PRÓPRIAS DO MRE EM BRASÍLIA-DF, PARA EXPLORAÇÃO DO SERVIÇO DE RESTAURANTE.

A **União**, por intermédio do **Ministério das Relações Exteriores**, com sede na Esplanada dos Ministérios, Bloco “H”, na cidade de Brasília - DF, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 00.394.536/0006-43, neste ato representada pela Chefe de Divisão de Recursos Logísticos, **REBECCA SOARES NICOLICH**, nomeada pela Portaria nº 34, de 11 de janeiro de 2022, publicada no Diário Oficial da União (D.O.U.) em 19 janeiro de 2022, inscrita no CPF nº 087.148.837-08, portadora da Carteira de Identidade nº 14.899/MRE, doravante denominada **CEDENTE**, e a **DMI COMERCIO DE ALIMENTOS E BEBIDA EIRELI**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 17.008.737/0001-53, sediada na Esplanada dos Ministérios, Ministério da Economia, Bl. K, 9º andar, Parte Restaurante, Asa Norte, Brasília-DF, CEP 70.040.906 doravante designada **CESSIONÁRIA**, neste ato representado pelo Sr. **DAIGORO MICHAEL ITO**, portador(a) da Carteira de Identidade nº 2168.638, expedida pela (o) SSP-DF, e CPF nº 004.807.831-01, tendo em vista o que consta no Processo nº 09013.000018/2021-70 e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, do Decreto 3.725, de 10 de janeiro de 2001, e da Lei nº 8.245, de 18 de outubro de 1991, no que couber, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº 07/2022, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a cessão administrativa de uso de área pública para empresa especializada na prestação de serviços de restaurante nas dependências específicas do Ministério das Relações Exteriores, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo, e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Objeto da contratação:

DESCRIÇÃO	LOCAL DE EXECUÇÃO	HORÁRIO	VALOR MENSAL
Cessão administrativa de uso de área pública de 784,55m ² para empresa especializada na prestação de serviços de restaurante nas dependências específicas do Ministério das Relações Exteriores, compreendendo o fornecimento pela CESSIONÁRIA dos materiais e equipamentos necessários à adequada execução dos serviços	Esplanada dos Ministérios, Bloco H, Anexo I (Subsolo) - Brasília/DF	Das 11h às 15h	R\$ 99.999,90

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de **21/11/2022** e encerramento em **21/11/2023**, com período de adaptação/instalação/contratação de pessoal entre essa data e o início da execução das atividades do Restaurante, que será no dia **11/01/2023**, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.2. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

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

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

2.1.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

2.1.6. Haja manifestação expressa da CESSIONÁRIA informando o interesse na prorrogação;

2.1.7. Seja comprovado que a CESSIONÁRIA mantém as condições iniciais de habilitação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. A CESSIONÁRIA recolherá mensalmente, a título de taxa de ocupação, o valor de **R\$ 99.999,90 (Noventa e nove mil, novecentos e noventa e nove reais e dez centavos)**.

3.1.1. O valor da taxa mensal de ocupação poderá sofrer descontos, com base em avaliações durante a execução do contrato, conforme previsto no Termo de Referência.

3.1.2. O valor da taxa mínima de ocupação é de **R\$ 6.904,04 (seis mil, novecentos e quatro reais e quatro centavos)**.

3.1.3. O pagamento da taxa de ocupação mensal de ocupação obedecerá à seguinte fórmula:

$$TE = TP - [TP - TM) \times (D/100)$$

Sendo que:

TE = taxa efetiva a ser paga no mês

TP = taxa proposta pela licitante vencedora

TM = taxa mínima estabelecida em edital, de R\$ 6.904,04 (seis mil, novecentos e quatro reais e quatro centavos), devidamente atualizado pelos reajustes que porventura ocorram

D = taxa de desconto (em %) verificada em função da nota obtida na avaliação técnica

3.2. No valor acima não está incluído o recolhimento relativo ao rateio das despesas com energia elétrica e água. Os custos da CESSIONÁRIA encontram-se pormenorizados no Termo de Referência.

3.3. Os preços máximos das refeições e sobremesas por quilograma a serem cobrados pela CESSIONÁRIA são os seguintes:

3.3.1. **Refeição (kg): até R\$ 35,00.**

3.3.2. **Sobremesa (kg): até R\$ 24,00.**

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. A contratação em tela não acarretará impacto econômico-financeiro, uma vez que a cessão se fará sem ônus para o Ministério das Relações Exteriores.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento à CEDENTE e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência e no Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO E SEGURO MULTIRRISCOS

7.1. Será exigida a prestação de garantia e de seguro multirriscos na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

8. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

8.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CESSIONÁRIA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CEDENTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DA CEDENTE E DA CESSIONÁRIA

9.1. As obrigações da CEDENTE e da CESSIONÁRIA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

11.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

11.1.2. por ato unilateral e escrito da Administração, que poderá revogar a cessão de uso de área a qualquer tempo, havendo interesse do serviço público, independente de indenização, nos termos do art. 13, inciso VI, do Decreto 3.725, de 10 de janeiro de 2001;

11.1.3. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CESSIONÁRIA o direito à prévia e ampla defesa.

11.3. A CESSIONÁRIA reconhece os direitos da CEDENTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido de:

11.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES

12.1. É vedado à CESSIONÁRIA Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CEDENTE, salvo nos casos previstos em lei.

12.2. É vedado à CESSIONÁRIA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.2. A CESSIONÁRIA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CEDENTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá à CEDENTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

16.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de Brasília (DF) - Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Brasília, de novembro de 2022.



Documento assinado digitalmente
REBECCA SOARES NICOLICH
Data: 21/11/2022 09:41:34-0300
Verifique em <https://verificador.iti.br>

REBECCA SOARES NICOLICH

Chefe da Divisão de Recursos Logísticos

DAIGORO
MICHAEL
ITO:00480783101

Assinado de forma digital
por DAIGORO MICHAEL
ITO:00480783101
Dados: 2022.11.18
18:49:57 -03'00'

DAIGORO MICHAEL ITO

DMI COMERCIO DE ALIMENTOS E BEBIDA EIRELI

TESTEMUNHAS:

1. Nome



Documento assinado digitalmente
EUWALDO LUIZ COSTA BALDEZ JUNIOR
Data: 21/11/2022 09:52:51-0300
Verifique em <https://verificador.iti.br>

CPF nº:

2. Nome



Documento assinado digitalmente
SONALE MARIANO CAVALCANTE
Data: 21/11/2022 09:59:07-0300
Verifique em <https://verificador.iti.br>

CPF nº:

Anexo IX - CT 19-2017.pdf



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE
SECRETARIA EXECUTIVA
SUBSECRETARIA DE PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E ADMINISTRAÇÃO
COORDENAÇÃO GERAL DE COMPRAS E CONTRATOS

CONTRATO Nº 19 /2017 – MMA

TERMO DE CONTRATO ONEROSO DE
CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO FÍSICO
PÚBLICO, DESTINADO À EXPLORAÇÃO
COMERCIAL DE RESTAURANTE NO EDIFÍCIO
SEDE DO MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE,
QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR
INTERMÉDIO DO MINISTÉRIO DO MEIO
AMBIENTE E A EMPRESA M. P. DE V. AZEREDO
- ME

PROCESSO Nº 02000.000675/2017-31

A União, por intermédio do Ministério de Meio Ambiente, com sede na Esplanada dos Ministérios, Bloco "B", cidade de Brasília-DF, inscrito no CNPJ sob o nº 37.115.375/0002-98, neste ato representado pelo Subsecretário de Planejamento, Orçamento e Administração, **ROMEY MENDES DO CARMO**, brasileiro, residente e domiciliado nesta cidade, inscrito no CPF sob o nº 244.255.161-68, portador da Identidade nº 646.270 SSP/DF, nomeado pela Portaria nº. 853 do Ministro de Estado Chefe da Casa Civil da Presidência da República, publicada no DOU, página 3, seção 2, em 31 de maio de 2016, doravante denominada **CONTRATANTE**, e a **M. P. DE V. AZEREDO - ME** inscrita no CNPJ/MF sob o nº **38.069.126/0001-95**, sediada na Quadra SGAS Av. L2 Sul 604, Asa Sul, 70200-901 Brasília/DF, doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representada pela Sra. **MÁRCIA PENNA DE VASCONCELLOS AZEREDO**, portadora da Carteira de Identidade nº 875483, expedida pela SSP/DF, e CPF nº 340.664.701-49, tendo em vista o que consta no Processo nº 02000.000675/2017-31 e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997 e da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 30 de abril de 2008 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº 14/2017, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1 O objeto do presente instrumento é a Concessão de uso de área pública para exploração comercial, por parte de empresa especializada, de serviços de restaurante do tipo *self service*, com grelhados e opções vegetarianas, lanchonete e café colonial, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2 Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2 CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1 O prazo de vigência deste Termo de Contrato é de 12 (doze) meses, contados a partir da data sua assinatura, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

2.1.1 Os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.2 A Administração mantenha interesse na realização do serviço;

2.1.3 O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a Administração; e

2.1.4 A **CONTRATADA** manifeste expressamente interesse na prorrogação.

2.1.5 A **CONTRATADA** não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.2 A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

3 CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1 Os preços das refeições/sobremesa a serem ofertados nas dependências da **CONCEDENTE** serão:

GRUPO 1			
	Produto	Unidades de medida	Valor a ser praticado em R\$
ITEM 1 – RESTAURANTE			
1.1	Refeição	100 g	2,70
1.2	Sobremesa	100 g	1,15
1.3	Café colonial	100 g	1,15
1.4	Marmitex (prato feito)	500g	7,00
Valor Total do Item 1			12,00
ITEM 2 – LANCHONETE			
BEBIDAS			
2.1	Achocolatado	300 ml	2,00
2.2	Achocolatado Diet ou Light	300 ml	2,00
2.3	Achocolatado industrializado	Unidade 220 ml	2,00
2.4	Água de coco natural	Unidade	2,00
2.5	Água mineral com gás	Garrafa 500 ml	1,60
2.6	Água mineral sem gás	Garrafa 500 ml	1,60

2.7	Água mineral sem gás	Copo 200 ml	0,50
2.8	Café com leite esterilizado integral, semidesnatado e desnatado	150ml	1,20
2.9	Cafezinho em xícara de	50 ml	0,20
2.10	Café Expresso em xícara de	150 ml	2,00
2.11	Café Expresso em xícara de	50 ml	1,00
2.12	Capuccino em xícara de	150 ml	2,30
2.13	Capuccino em xícara de	50 ml	1,50
2.14	Chá em diversos sabores	150 ml	0,30
2.15	Chá gelado em diversos sabores	Garrafa de 300 ml	3,50
2.16	Chá mate gelado	Garrafa de 300 ml	3,50
2.17	Chocolate quente ou frio, Diet ou Light	150 ml	1,30
2.18	Chocolate quente ou frio, Diet ou Light	300 ml	2,00
2.19	Iogurte Desnatado	Unidade	2,00
2.20	Iogurte Natural sabores diversos	Unidade	2,00
2.21	Refrigerante	Lata 350 ml	3,75
2.22	Suco de frutas (natural e da polpa)	300ml	3,60
2.23	Suco de frutas industrializado (diversos sabores)	Lata 350 ml	3,30
2.24	Suco de frutas industrializado (diversos sabores)	Unidade 200 ml	1,55
2.25	Vitaminas de Frutas (natural e da polpa)	300ml	2,60
BOLOS E DOCES			
2.26	Bolo Caseiro de laranja; cenoura; chocolate; milho;	Mínimo 100g a fatia	1,60
2.27	Bolo Diet, sem Lactose, sem adição de Glúten	Mínimo 100g a fatia	1,65
2.28	Doce –Beijinho	Unidade 50 g	0,80
2.29	Doce –Brigadeiro	Unidade 50 g	0,80
2.30	Doce –Casadinho	Unidade 50 g	0,80
2.31	Tortas Doces (diversos sabores)	Mínimo 100g a fatia	3,00
SALGADOS			
2.32	Coxinha de frango	Unidade mínima de 80 g	2,10
2.33	Coxinha de frango com catupiry	Unidade mínima de 80 g	2,10
2.34	Croissant recheado de queijo e presunto	Unidade mínima de 80 g	2,10
2.35	Empada (frango, carne, palmito, queijo)	Unidade mínima de 80 g	2,10
2.36	Enroladinho de queijo	Unidade mínima de 80 g	2,10
2.37	Enroladinho de queijo e presunto	Unidade mínima de 80 g	2,10
2.38	Enroladinho de Salsicha	Unidade mínima de 80 g	2,10
2.39	Esfirra (carne, frango)	Unidade mínima de 80 g	2,10
2.40	Pão de Batata	Unidade mínima de 80 g	2,10
2.41	Pão de queijo	Unidade mínima de 80g	2,10
2.42	Pão pizza	Unidade de 80 g	2,10
2.43	Tortas –Salgadas Light (diversos sabores)	Mínimo 100g a fatia	2,10
2.44	Tortas Salgadas (diversos sabores)	Mínimo 100g a fatia	2,40
SANDUÍCHES			
2.45	Sanduíche de queijo (40 g, no mínimo), quente ou frio	Unidade	2,80
2.46	Sanduíche de presunto (40 g, no mínimo), quente ou frio	Unidade	2,80
2.47	Sanduíche misto de presunto – 30 g, no mínimo e queijo – 30g, no mínimo, quente ou frio	Unidade	3,00

2.48	Sanduíche natural de pão integral – Atum e saladas	Unidade com no mínimo de 120 g	3,60
2.49	Sanduíche natural de pão integral – Frango e salada	Unidade com no mínimo de 120 g	3,60
2.50	Sanduíche natural de pão integral – Peito de Peru defumado	Unidade com no mínimo de 120 g	3,60
2.51	Hambúrguer em pão especial com queijo, alface e tomate	Unidade com no mínimo de 120 g	3,60
2.52	Pão com ovo (quente ou frio)	Unidade mínima 70g	2,20
2.53	Pão com manteiga (quente na chapa ou frio)	Unidade mínima 60g	1,15
OUTROS			
2.54	Salada de frutas	Unidade mínima 250g	2,80
2.55	Picolé (vários sabores)	Unidade	1,00
2.56	Açaí (tigela)	300ml	3,80
2.57	Açaí (tigela)	500ml	5,20
2.58	Queijo fresco	Fatia	0,60
2.59	Tapioca Simples	Com manteiga	1,50
2.60	Tapioca com recheio	Recheios diversos	3,20
Valor Total do Item 2			130,00
Valor Global da Proposta por Grupo (Item 1 + Item 2)			R\$ 142,00

3.2 No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

4 CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1 A concessão não requer a aplicação de quaisquer rubricas orçamentárias.

5 CLÁUSULA QUINTA – INDENIZAÇÃO

5.1 A **CONTRATADA** deverá arcar com as despesas relativas ao consumo efetivo de água e energia elétrica, sendo que a leitura será aferida mensalmente, com o acompanhamento do representante do restaurante, visto que existe equipamento individualizado (hidrômetro e wattímetro) que atende exclusivamente ao restaurante e lanchonete do MMA.

5.2 Cabe ressaltar que os valores acima mencionados podem variar de acordo com a conduta da empresa.

5.3 A **CONTRATADA** deverá ressarcir ao MMA, mensalmente, a contar da notificação feita pela Administração, o valor correspondente ao total da conta de telefone disponibilizado pelo Concedente e instalado no restaurante/lanchonete.

5.4 O ressarcimento das despesas ao MMA deverá acontecer mensalmente, até 10 (dez) dias, a contar da notificação feita pela Administração, entregando a cópia do comprovante do recolhimento - GRU ao fiscal do Contrato

5.5 A **CONTRATADA** 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 da **CONTRATANTE** para acompanhamento, sob pena de não realização do serviço. O controle e estoque será sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, assim como se houver problema técnico a ser resolvido.

6 CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

- 6.1 No caso de prorrogação contratual, os valores contratados serão reajustados desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, a contar da data da apresentação da proposta ou do último reajuste, em cumprimento ao disposto no art. 28, § 1º, da Lei nº 9.069, de 26/06/1995, combinado com o art. 3º, § 1º, da Lei nº 10.192, de 14/02/2001, com base na variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, medido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE.
- 6.2 Caso o IPCA/IBGE venha a ser extinto ou não possa mais ser utilizado durante a vigência contratual, adotar-se-á índice substituto determinado pela legislação que venha regular a matéria.
- 6.3 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial.
- 6.4 O reajuste será formalizado por meio de apostilamento, exceto quando coincidir com a prorrogação contratual, caso em que deverá ser formalizado por aditamento ao contrato.

7 CLÁUSULA SÉTIMA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

- 7.1 O regime de execução dos serviços a serem executados pela **CONTRATADA**, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela **CONTRATANTE** são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

8 CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

- 8.1 As obrigações da **CONTRATANTE** e da **CONTRATADA** são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

9 CLÁUSULA NONA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

- 9.1 Com fundamento no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002, ficará impedida de licitar e contratar com a União, e será descredenciada no SICAF e no cadastro dos fornecedores do MMA, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantida a ampla defesa, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais, o licitante e a adjudicatária que:
- 9.1.1 não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
 - 9.1.2 apresentar documentação falsa;
 - 9.1.3 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
 - 9.1.4 ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - 9.1.5 não mantiver a proposta;



- 9.1.6 cometer fraude fiscal;
- 9.1.7 comportar-se de modo inidôneo;
- 9.1.8 falhar ou fraudar na execução do objeto.

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

9.3 Nos casos de inexecução parcial ou total das condições estabelecidas neste ato convocatório, bem como, erro ou mora na execução, garantida prévia defesa, o licitante a ser contratado ficará sujeito às seguintes sanções:

9.3.1 Advertência por escrito;

9.3.2 Multa:

9.3.2.1 Para efeito de aplicação de multas às infrações, são atribuídos graus, conforme as tabelas 1 e 2 a seguir:

TABELA 1

Grau	Correspondência
01	0,1% por dia sobre o valor mensal da indenização
02	0,2% por dia sobre o valor mensal da indenização
03	0,3% por dia sobre o valor mensal da indenização
04	0,4% por dia sobre o valor mensal da indenização
05	0,5% por dia sobre o valor mensal da indenização
06	0,6% por dia sobre o valor mensal da indenização

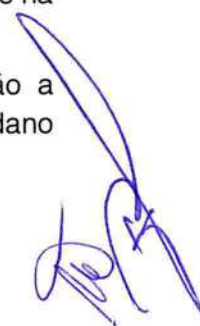
TABELA 2

COMETIMENTO DE FALTAS OU INFRAÇÃO CONTRATUAL

ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais, por dia e por estabelecimento.	05
2	Cobrar preços maiores do que os fixados nas Tabelas aprovadas, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por vez.	03
3	Reaproveitar gêneros preparados e não servidos, por ocorrência.	03
4	Cobrar, ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços prestados nas dependências deste órgão, por ocorrência.	02
5	Utilizar as dependências do Ministério para fins diversos do objeto Contrato de Cessão, por vez.	04
6	Servir bebida alcoólica no restaurante ou lanchonete, o que poderá ensejar a rescisão do contrato.	06
7	Servir alimento contaminado, deteriorado ou com data de validade vencida, por vez.	06
8	Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia.	02
9	Atrasar, sem justificativa, os inícios dos serviços objeto do Contrato de Cessão, por dia.	06
10	Permitir a presença de empregado sem identificação do Concessionário ou sem uniforme ou que estejam mal apresentados ou	01

	descalço ou portando uniformes sem a devida higienização, por empregado.	
11	Permitir a presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por empregado e por dia.	01
12	Não proceder à higienização dos alimentos segundo os padrões determinados pela legislação vigente.	06
13	PARA OS ITENS A SEGUIR, DEIXAR DE:	
	a) providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação do órgão fiscalizador e no prazo que foi fixado, por vez.	03
	b) manter empregado qualificado para responder perante o Ministério, bem como deixar de manter nutricionista nas dependências do MMA, por vez.	01
	c) coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por dia.	03
	d) substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia	01
	e) refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia.	03
	f) remover do local de preparação os alimentos preparados e não servidos, por dia.	02
	g) manter Tabela de preços em lugar visível, por dia.	01
	h) prestar manutenção aos equipamentos no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito, ou comunicar ao setor de fiscalização do contrato as razões de impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, por item e por dia.	01
	i) manter documentação legal, por vez.	01
	j) remover o lixo, por dia.	04
14	k) cumprir horário de funcionamento das unidades, determinado pelo órgão fiscalizador, por vez.	04
	l) cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por dia.	02
	m) cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador.	02
	n) cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do órgão fiscalizador, por vez.	02
	o) apresentar cupom fiscal aos usuários dos restaurantes/lanchonetes, por vez.	01
	p) responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do setor de fiscalização, por vez.	02
	p) manter máquina de cartão bem como máquina para vale alimentação, por dia de ocorrência.	01
	r) manter, até o horário final de atendimento, as preparações em quantidade e qualidade suficiente, por dia de ocorrência.	02
	s) manter a identificação das preparações conforme determinado em contrato, por dia de ocorrência.	01
	t) manter os alimentos devidamente acondicionados, por dia de ocorrência.	04
	u) Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela Concessionário, por item e por ocorrência	03
	v) responder às correspondências encaminhadas pelo fiscal	03
	x) apresentar ao fiscal do contrato o comprovante de pagamento das indenizações	03

- 9.3.3 Havendo atraso no recolhimento dos valores da despesa de água, luz e telefone no prazo determinado em contrato, a **CONTRATADA** pagará multa nas seguintes proporções:
- 9.3.3.1 R\$ 100,00 (cem reais) por dia, até o décimo dia de atraso;
 - 9.3.3.2 R\$ 200,00 (duzentos reais) por dia, do décimo primeiro ao vigésimo dia de atraso;
 - 9.3.3.3 R\$ 300,00 (trezentos reais) por dia, do vigésimo primeiro ao trigésimo dia de atraso;
 - 9.3.3.4 R\$ 500,00 (quinhentos reais) por dia, a partir do trigésimo primeiro dia de atraso.
- 9.4 Caso a **CONTRATANTE** deixe de realizar a desinsetização mensal, conforme previsto no subitem 12.24 do Termo de Referência, pagará multa de R\$ 50,00 (cinquenta reais) por dia, até o décimo dia de atraso. Após o décimo primeiro dia de descumprimento do item, terão os serviços suspensos até a regularização da situação.
- 9.5 Multa de **20% (vinte por cento)** sobre o valor mensal da indenização nas hipóteses de rescisão contratual por inexecução total da obrigação assumida, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial, sem embargo de indenização dos prejuízos porventura causados à Administração, pela não execução do objeto.
- 9.5.1 Suspensão temporária, pelo prazo não superior a 2 (dois) anos, de participação em licitações e impedimento de contratar com o MMA, nesse período;
 - 9.5.2 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública Federal, 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 o concessionário ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada.
- 9.6 A paralisação dos serviços acima de 10 (dez) dias poderá ensejar a rescisão do Contrato.
- 9.7 A aplicação da sanção estabelecida no subitem 9.5.2, é da competência exclusiva do Ministro de Estado, facultada defesa no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vistas, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.
- 9.8 As multas deverão ser recolhidas no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da notificação enviada pelo Ministério do Meio Ambiente;
- 9.9 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.
- 9.10 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 9.11 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.



- 9.12 As sanções impostas somente poderão ser relevadas em razão de circunstâncias excepcionais, devidamente demonstradas e justificadas por escrito, com fundamento em fatos comprováveis, a critério da autoridade competente do MMA, e formuladas no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis a contar da data da intimação do ato pela Administração.
- 9.13 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 9.14 As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas ainda no Termo de Referência.

10 CLÁUSULA DÉCIMA – RESCISÃO

- 10.1 O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.
- 10.2 Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à **CONTRATADA** o direito à prévia e ampla defesa.
- 10.3 A **CONTRATADA** reconhece os direitos da **CONTRATANTE** em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 10.4 O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido de:
- 10.4.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
 - 10.4.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
 - 10.4.3 Indenizações e multas.

11 CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – VEDAÇÕES

- 11.1 É vedado à **CONTRATADA**:
- 11.1.1 Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;
 - 11.1.2 Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da **CONTRATANTE**, salvo nos casos previstos em lei.

12 CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – ALTERAÇÕES

- 12.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 12.2 A **CONTRATADA** é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 12.3 As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 

13 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – CASOS OMISSOS

13.1 Os casos omissos serão decididos pela **CONTRATANTE**, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

14 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – PUBLICAÇÃO

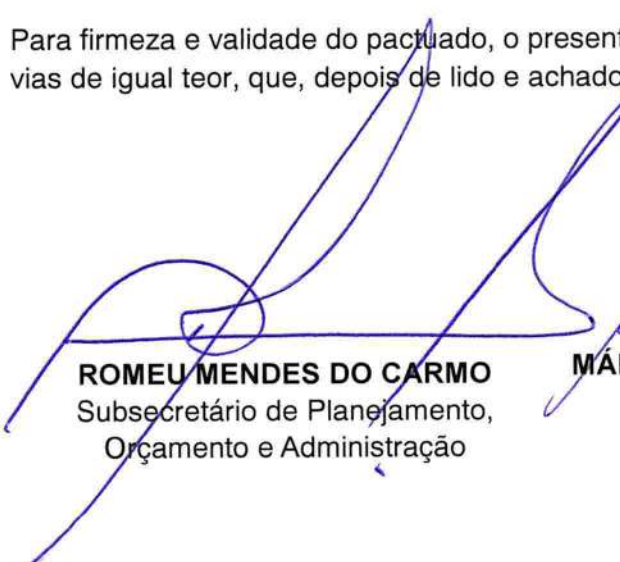
14.1 Incumbirá à **CONTRATANTE** providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

15 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – FORO

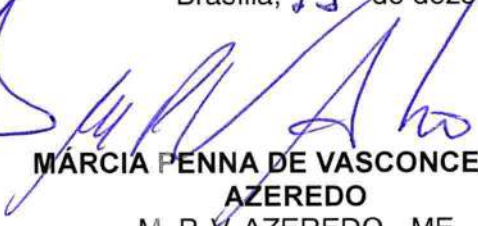
15.1 O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária do Distrito Federal - Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 2 (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Brasília, 19 de dezembro de 2017.



ROMEU MENDES DO CARMO
Subsecretário de Planejamento,
Orçamento e Administração



**MÁRCIA PENNA DE VASCONCELLOS
AZEREDO**
M. P. V. AZEREDO - ME

Anexo XI - 2021_017_integraconvenio.pdf



**MINISTÉRIO PÚBLICO DA UNIÃO
MINISTÉRIO PÚBLICO DO DISTRITO FEDERAL E TERRITÓRIOS**

TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA – CONV 017/2021

PROCEDIMENTO DE GESTÃO ADMINISTRATIVA – PGEA MPDFT Nº 08191.003285/2021-85

TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA PARA O DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADE RELACIONADA À EDUCAÇÃO PROFISSIONAL, QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO MINISTÉRIO PÚBLICO DO DISTRITO FEDERAL E TERRITÓRIOS, E O SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC – ADMINISTRAÇÃO NACIONAL.

PARTÍCIPE

MPDFT

A **UNIÃO**, por intermédio do **MINISTÉRIO PÚBLICO DO DISTRITO FEDERAL E TERRITÓRIOS**, daqui por diante designado simplesmente **MPDFT**, inscrito no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica sob o número 26.989.715/0002-93, instalado no Eixo Monumental, Praça do Buriti, Lote 2, em Brasília-DF, neste ato representado por sua Procuradora-Geral de Justiça, **FABIANA COSTA OLIVEIRA BARRETO**, nos termos do artigo 159, inciso XX, da Lei Complementar nº 75.

SENAC

O **SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC – ADMINISTRAÇÃO NACIONAL**, situado na Avenida Ayrton Senna, 5.555, Barra da Tijuca, Rio de Janeiro – RJ, inscrito no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica sob o nº 33.469.172/0001-68, doravante denominado simplesmente **SENAC**, neste ato representado por seu Presidente, **JOSÉ ROBERTO TADROS**, portador da carteira de identidade nº 0087534-1 – SSP/AM, inscrito no CPF sob o nº 001.844.462-87.

Por este instrumento, as partes acima qualificadas ajustam e celebram a presente Cooperação Técnica, em conformidade, no que couber, com o disposto na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, e no PGEA MPDFT nº 08191.003285/2021-85, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente Termo de Cooperação Técnica tem por objeto realizar ações que promovam a preparação de pessoas de forma adequada a sua inserção no mercado de trabalho, na área de gastronomia, bem como desenvolver atividades voltadas ao aperfeiçoamento profissional, social e cultural, mediante a implantação de empresas pedagógicas nas dependências do MPDFT.

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS ATRIBUIÇÕES DAS PARTES

São atribuições:

1. do MPDFT:

- a) Autorizar, ao SENAC, a utilização de espaços físicos e de equipamentos e mobiliários de propriedade do MPDFT, para a instalação de restaurante-escola;
- b) Realizar, conforme suas disponibilidades orçamentárias e dentro do prazo necessário ao processamento das aquisições, a instalação dos ambientes pedagógicos, em consonância com o projeto elaborado em parceria com o SENAC em especial aos relativos à execução de obras civis e à compra de mobiliário e equipamentos indispensáveis à implantação do objeto do presente Termo de Cooperação;
- c) Responsabilizar-se pela vigilância e conservação dos bens no ambiente externo, assim como pela sua higienização (ex. container para lixo);
- d) Desenvolver atividades e ações essenciais à adequada implantação e operacionalização do objeto do presente Termo de Cooperação Técnica;
- e) Atender às solicitações de eventuais problemas técnicos (manutenção e conserto) nas instalações de sua responsabilidade; e
- f) Supervisionar o funcionamento dos espaços utilizados, quanto à observância dos procedimentos técnicos que garantam a qualidade do atendimento oferecido em suas dependências

2. do SENAC:

- a) Elaborar em conjunto com o MPDFT, projetos de adequação dos espaços físicos cedidos para instalação do restaurante-escola;
- b) Manter utensílios e enxoval em quantidade necessária ao funcionamento do restaurante-escola;
- c) Promover, no cumprimento de sua atividade institucional, a educação prática profissional, no campo da gastronomia e atividades afins, colocando a experiência colhida em diversas regiões do País e suas respectivas culturas;
- d) Utilizar as áreas do MPDFT estritamente em conformidade com os fins e objetivos do presente Termo de Cooperação Técnica;
- e) Definir os serviços imprescindíveis e complementares à educação profissional a serem oferecidos nos espaços cedidos, com a prévia ciência do MPDFT;

- f) Administrar a atividade pedagógica, sua aplicação e os serviços dela decorrentes, sempre em consonância com os critérios estabelecidos neste Termo de Cooperação Técnica, observada a autonomia de cada partícipe;
- g) Coordenar, gerenciar, avaliar e acompanhar a atividade pedagógica relativa à educação profissional, sua prática, bem como os serviços dela decorrentes;
- h) Designar profissional responsável pelo contato com o gestor do MPDFT, para fins de operacionalização e funcionamento dos serviços resultantes da atividade pedagógica, bem como pela execução e implantação do presente Termo de Cooperação Técnica;
- i) Coordenar as ações de seleção e gestão dos recursos humanos e materiais indispensáveis ao cumprimento de suas finalidades institucionais desenvolvidas no âmbito do MPDFT;
- j) Responsabilizar-se pela criação da programação visual das empresas pedagógicas;
- k) Fornecer produtos de qualidade, fruto da atividade pedagógica, objeto do presente Termo de Cooperação Técnica, seguindo as orientações do Programa Alimentos Seguros (PAS);
- l) Disponibilizar os utensílios, materiais de consumo e impressos para a operacionalização do presente Termo de Cooperação Técnica;
- m) Respeitar o horário de funcionamento fixado de comum acordo com o MPDFT, conforme previsto na Cláusula Quarta;
- n) Elaborar Manuais de Boas Práticas, nos quais serão estabelecidas as especificidades de funcionamento de cada unidade;
- o) Responsabilizar-se pelo dano ou perda de algum dos bens disponibilizados pelo MPDFT, por sua culpa, de seus prepostos, empregados instrutores ou alunos;
- p) Utilizar, exclusivamente, as áreas e elevador do serviço do edifício para o transporte de materiais;
- q) Garantir o perfeito funcionamento dos equipamentos e utensílios de propriedade do MPDFT, ficando por sua conta a manutenção preventiva e corretiva destes, assim como a reposição em caso de extravio;
- r) Repor, com qualificação idêntica ou superior, bem patrimonial desaparecido ou com defeito insanável, decorrente do uso inadequado ou por falta de manutenção, que esteja sob sua guarda e responsabilidade;
- s) Arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade. Quando do abastecimento deverá ser acionada a equipe de brigada de incêndio do MPDFT para acompanhamento, sob pena de não realização do serviço;
- t) Prestar os serviços dentro dos parâmetros de qualidade e higiene fixados pelos órgãos de fiscalização sanitária competentes, com especial atenção aos termos da Resolução Anvisa RDC n.º 216, de 15/9/2004, disponibilizando materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas;

- u) Efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, e retirá-los diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes, no horário compreendido entre 7h30m às 9h30m e 15h às 18h;
- v) Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;
- w) Responder civilmente por danos e/ou prejuízos causados ao MPDFT ou a terceiros, decorrentes da execução dos serviços objeto da parceria, ou de atos dolosos ou culposos de seus servidores não excluindo/reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento pelo gestor do contrato;
- x) Assumir a obrigação de reparar o dano e/ou prejuízo, inclusive mediante a reposição do bem danificado em condições idênticas às anteriores ao dano ou o ressarcimento a preços atualizados, dentro de 30 (trinta) dias, após a comunicação que lhe deverá ser feita por escrito;
- y) Obter autorização prévia do gestor da Cooperação quando pretender afixar cartazes/informativos com mensagens dirigidas aos usuários do restaurante/lanchonete;
- z) Fornecer todos os utensílios de cozinha, lanchonete e restaurante, tais como pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, paliteiros, palito, guardanapos de papel, galheteiro e outros utensílios necessários ao perfeito funcionamento do serviço, de escolha do SENAC;
- aa) Responder, integralmente, pela manutenção dos equipamentos do restaurante e lanchonete, efetuando, inclusive, diariamente, a higienização, limpeza e conservação de toda a área concedida, bem como pisos, paredes, mesas e equipamentos;
- bb) Franquear ao MPDFT, a qualquer momento, os locais de recepção e armazenamento de gêneros alimentícios e outros produtos para fins de vistoria e fiscalização, mediante solicitação formal prévia;
- cc) Providenciar, mensalmente, sem ônus para o MPDFT, a desinsetização e desratização da cozinha, restaurante, lanchonete e banheiros, de modo a evitar o acesso e desenvolvimento de ratos, moscas, baratas e formigas nessas áreas;
- dd) Utilizar, na operação dos caixas, máquina registradora para emissão de nota ou cupom fiscal;
- ee) Utilizar somente o elevador de serviço para transporte de materiais, gêneros alimentícios e outras cargas destinadas ao restaurante e lanchonete;
- ff) Manter os seus empregados sujeitos às normas regulamentares do MPDFT, porém, sem qualquer vínculo empregatício com o órgão;
- gg) Fornecer ao MPDFT, antes do início das atividades do restaurante e da lanchonete, a relação nominal, com a respectiva especialização, dos empregados responsáveis pelos serviços, solicitando, previamente, por escrito, à unidade fiscalizadora do contrato, qualquer alteração nessa relação, devendo o substituto ter as mesmas qualificações do substituído;

- hh) Indicar o nome de seu preposto ou empregado com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las à unidade incumbida da fiscalização do contrato de concessão;
- ii) Apresentar, no início de suas atividades e sempre que solicitado, o ASO – Atestado de saúde operacional na forma legal, dos servidores designados para os serviços nas dependências da lanchonete e do restaurante, cuja validade será conferida pelo gestor do termo de parceria, sendo necessária à apresentação das respectivas carteiras sempre que houver a inclusão de novos servidores;
- jj) Manter em lugar visível quadro com a relação nominal e ASO dos servidores que executarão os serviços de que trata esta parceria, devidamente atualizada;
- kk) Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus servidores não manterão nenhum vínculo empregatício com o MPDFT;
- ll) Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus servidores no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido em dependência do MPDFT;
- mm) Arcar com a despesa decorrente de qualquer infração, seja qual for, desde que praticada por seus servidores quando da execução dos serviços objeto desta parceria;
- nn) Responsabilizar-se pelos encargos fiscais e comerciais resultantes do termo de parceria;
- oo) Fazer obrigatoriamente descarte dos alimentos expostos ao cliente (na rampa);
- pp) Coletar diariamente e manter sob refrigeração adequada, durante 72 horas, os alimentos expostos na rampa;
- qq) Responder pelas despesas decorrentes de análises microbiológicas em amostras coletadas quando houver suspeita de contaminação alimentar;
- rr) Substituir os alimentos constantes do cardápio do restaurante ou da lanchonete, considerados sem condições ideais de qualidade para consumo;
- ss) Receber, no ato da assinatura do Termo de Parceria, a relação completa de todos os móveis, equipamentos de propriedade do MPDFT colocados para seu uso, pelo que deverá, também, assinar Termo de Recebimento e Responsabilidade, obrigando-se a devolvê-los no mesmo estado em que foram recebidos, ressalvado, entretanto, o desgaste pelo uso normal dos bens;
- tt) Tornar-se guardião e responsável pelos bens que lhes forem entregues, após a assinatura do respectivo Termo de Recebimento e Responsabilidade, que deverão ser devolvidos findo o prazo de vigência da cessão, em perfeito estado de conservação, fazendo a reposição dos

objetos perdidos ou danificados, por outros da mesma marca e qualidade, de forma a não interromper o fornecimento de lanches e refeições;

- uu) Manter, por conta própria, as áreas de preparação e manipulação dos alimentos e o salão de refeições rigorosamente limpos e arrumados, bem como mesas (inclusive os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), portas e pisos dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene, notadamente no período de maior utilização e frequência, providenciando a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, independentemente dos serviços realizados pelo MPDFT, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano, preservando os alimentos de qualquer contaminação;
- vv) Relacionar ao CONCEDENTE os bens, equipamentos e utensílios que serão utilizados na execução do contrato, a fim de obter autorização para ingresso nas dependências do restaurante e da lanchonete;
- ww) Aceitar a realização de vistoria nos bens e instalações do restaurante e da lanchonete, sempre que o MPDFT entender conveniente, desde que não interfira no funcionamento do restaurante ou da lanchonete, mediante solicitação formal prévia;
- xx) Retirar qualquer móvel, equipamento ou utensílio próprio, mediante autorização expressa da Secretaria-Geral, mediante comunicação prévia efetuada ao gestor do termo de parceria.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS DEPENDÊNCIAS

O espaço gastronômico do MPDFT (Restaurante-Escola), localizado no Edifício-Sede do MPDFT, situado no Eixo Monumental, Praça do Buriti, Lote 2, Brasília-DF, a ser ocupado pelo Senac, para a implantação de empresas pedagógicas, compor-se-á dos seguintes ambientes:

- a) salão de buffet (self service e lanchonete), com 122 (cento e vinte e dois) lugares, ocupando 258,54m², e área para os serviços (cozinha/vestiários para empregados) com 227,49m², perfazendo um total de 486,03m²; e
- b) salão a la carte, com 38 (trinta e oito) lugares, ocupando área de 50,62 m², totalizando uma área de 536,65 m².

PARÁGRAFO ÚNICO

Para os espaços supra referidos serão disponibilizados equipamentos e mobiliários, entregues ao Senac mediante o Termo de Responsabilidade respectivo, e cujo controle será exercido pelo gestor da Cooperação.

CLÁUSULA QUARTA – DO HORÁRIO DE ATENDIMENTO

O espaço gastronômico funcionará de segunda a sexta-feira, exceto nos feriados, nos recessos e nos dias em que não houver expediente no MPDFT, nos seguintes horários:

- Lanchonete: das 10 às 11h e das 18 às 19h;
- Restaurante: das 11h00 às 14h30;

- Rampa de lanches: das 16 às 18h.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

O calendário de trabalho praticado no Restaurante e Lanchonete Senac/MPDFT será definido pelo SENAC juntamente com o MPDFT.

PARÁGRAFO SEGUNDO

Inicialmente o SENAC não oferecerá o serviço de delivery.

PARÁGRAFO TERCEIRO

Caso o MPDFT e o SENAC julguem necessário, poderão, de comum acordo, estabelecer horário especial para atendimento ao público externo.

CLÁUSULA QUINTA – DO REGIME NORMATIVO COMPLEMENTAR

Deverão ser consideradas todas as normas do Inmetro e as relativas aos serviços de industrialização e preparação de alimentos, compreendendo, entre outras:

- a. Resolução CNNPA nº 33, de 9 de novembro de 1977, da Anvisa; e
- b. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Anvisa, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

CLÁUSULA SEXTA – DO CARDÁPIO

A composição do Cardápio do serviço de buffet do Restaurante será acordada entre o Senac e o MPDFT, em documento específico, e o Cardápio do serviço *à la carte* deverá ser apresentado pelo Senac ao MPDFT, devendo ser ambos os documentos parte integrante do Termo de Cooperação Técnica.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PREÇO

Será cobrado do usuário do Restaurante:

- a) R\$ 40,56 (quarenta reais e cinquenta e seis centavos) pelo quilograma de refeição;
- b) R\$ 33,89 (trinta e três reais e oitenta e nove centavos) por quilograma de lanche servido em rampa de auto-atendimento;
- c) R\$ 59,74 (cinquenta e nove reais e setenta e quatro centavos) por quilograma de marmita (para consumo fora do restaurante) composta somente por proteínas (carnes) e peso superior a 300 (trezentos) gramas;
- d) R\$ 1,38 (um real e trinta e oito centavos) por embalagem de refeição;
- e) R\$ 62,07 (sessenta e dois reais e sete centavos) pelo prato da categoria “A” do serviço *à la carte*;

- f) R\$ 38,82 (trinta e oito reais e oitenta e dois centavos) pelo prato da categoria “B” do serviço *à la carte*, e
- g) R\$ 27,25 (vinte e sete reais e vinte e cinco centavos) pelo prato da categoria “C” do serviço *à la carte*.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

Os preços e a descrição dos demais produtos disponíveis no serviço *a la carte*, como vegetarianos, porções e sobremesas serão apresentados pelo Senac ao MPDFT em documento que será parte integrante deste Termo de Cooperação Técnica.

PARÁGRAFO SEGUNDO

Os preços constantes neste Termo foram obtidos tomando-se por base os preços praticados no Termo de Cooperação Técnica Nº 020/2015 durante o ano de 2020, e reajustando-os pelo índice do INPC/IBGE acumulado dos últimos 12 meses (dez/2019 a nov/2020), que foi de 5,1979% (fonte: valor.srv.br/indices/inpc.php).

CLÁUSULA OITAVA – DO REAJUSTE

Os valores cobrados pelos alimentos e embalagem serão reajustados anualmente, tomando-se por base os valores constantes neste Termo e a data de sua assinatura, utilizando-se como índice de reajuste o INPC/IBGE ou, na ausência deste, o que vier a substituí-lo ou, então, o índice que seja previamente acordado entre as partes.

CLÁUSULA NONA – DO RATEIO DAS DESPESAS

O SENAC arcará com o rateio das despesas mensais com energia elétrica, taxa de iluminação pública, água e esgoto, pagas por meio de ressarcimento à proporção de 1,88% (um inteiro e oitenta e oito centésimos por cento) do valor total das faturas/notas fiscais das referidas despesas.

PARÁGRAFO ÚNICO

A instalação de ramais telefônicos pelo MPDFT nas dependências do Restaurante e sua utilização pelo SENAC não serão oneradas, visto que tais ramais somente poderão realizar chamadas para outros ramais da central telefônica do MPDFT e chamadas locais para telefones fixos.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA VIGÊNCIA

O presente Termo de Cooperação Técnica terá vigência de 60 (sessenta) meses, a contar da data de sua assinatura, consoante o disposto no art. 57 da Lei nº 8.666/1993.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS CONDIÇÕES GERAIS

A presente Cooperação Técnica reger-se-á, também, pelas seguintes condições gerais:

- a) Consideram-se usuários do restaurante e da lanchonete: os servidores e prestadores de serviço do MPDFT e o público circunvizinho;
- b) Excepcionalmente, a critério do MPDFT, poderá ser autorizada a utilização do restaurante e da lanchonete por pessoas não previstas no item anterior;
- c) Anualmente, os partícipes apresentarão relatórios finais das atividades desenvolvidas ou, quando necessários, relatórios parciais sobre o seu andamento;
- d) A qualquer tempo poderão ser solicitadas, por um ou outro partícipe, informações sobre a atividade relacionada ao presente Termo de Cooperação Técnica;
- e) Os partícipes obrigam-se a aceitar e cumprir a legislação, as normas e as instruções técnicas e administrativas de cada um, bem como a respeitar integralmente os objetivos estatutários e regimentais, de modo a preservar seus respectivos direitos e prerrogativas; e
- f) Não poderão ser transferidos a terceiros os compromissos assumidos pelo presente Termo de Cooperação Técnica.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA DENÚNCIA E DA RESCISÃO

A denúncia ou rescisão deste Termo poderá ocorrer a qualquer tempo por iniciativa de qualquer um dos partícipes, mediante notificação, com antecedência mínima de 90 (noventa) dias. A eventual rescisão deste Termo não prejudicará a execução de atividades previamente acordadas entre as partes, já iniciadas, os quais manterão seu curso normal até sua conclusão.

PARÁGRAFO ÚNICO

Constituem motivo para rescisão de pleno direito o inadimplemento de quaisquer de suas cláusulas, o descumprimento das normas estabelecidas na legislação vigente ou a superveniência de norma legal ou fato que o torne material ou formalmente inexecutável, imputando-se aos partícipes as responsabilidades pelas obrigações já assumidas ou em andamento.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS ALTERAÇÕES

Este Termo poderá ser alterado em qualquer de suas cláusulas e disposições, exceto quanto ao seu objeto, mediante Termo Aditivo, de comum acordo entre as partes, desde que tal interesse seja manifestado, previamente, por escrito.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO ACOMPANHAMENTO

Cada partícipe indicará um gestor e seu respectivo substituto para acompanhar e fiscalizar a execução deste acordo. Ao gestor do acordo de cooperação técnica do MPDFT competirá dirimir as dúvidas que surgirem na sua execução, e de tudo dar ciência à administração do MPDFT e à do Senac.

PARÁGRAFO ÚNICO

O gestor anotar, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA PUBLICAÇÃO

O MPDFT deverá encaminhar extrato deste Termo para ser publicado no Diário Oficial da União, até o quinto dia útil do mês seguinte ao da sua assinatura, consoante disposição contida no parágrafo único do art. 61 da Lei nº 8.666/1993.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DOS CASOS OMISSOS

Os casos omissos serão solucionados mediante entendimento entre os partícipes e formalizados por meio de Termos Aditivos.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO

Fica eleito o foro da Justiça Federal em Brasília, Seção Judiciária do Distrito Federal, com exclusão de qualquer outro, para decidir as demandas judiciais decorrentes do cumprimento deste Termo.

E por estarem assim, justos e acordados, e para que produza seus efeitos legais, firmam o presente termo, comprometendo-se a cumprir e a fazer cumprir, por si e por seus sucessores, em juízo ou fora dele, tudo como nele se contém.

Pelo MPDFT

Pelo SENAC

FABIANA COSTA OLIVEIRA BARRETO

Procuradora-Geral de Justiça

JOSÉ ROBERTO TADROS

Presidente Nacional

**Anexo XIII - doutrina cessão ou concessão 468-Texto do
artigo-952-1-10-20151005.pdf**

Ocupação por terceiros de espaço físico em bens imóveis de órgãos públicos: análise da juridicidade

Marcelo Neves,
Denise Hollanda C. Lima

1. INTRODUÇÃO

Basicamente são duas as questões principais a serem aqui enfrentadas sobre o tema: a forma administrativa de utilização do espaço público por parte de terceiros e se há ou não necessidade de licitação para tal uso.

Desde já adiantamos que a controvérsia sobre a forma de utilização não está pacificada no contexto da jurisprudência do TCU. O mesmo ocorre sobre a necessidade de licitação, reflexo, até certo ponto, da falta de uniformidade no enquadramento da forma de utilização privativa do espaço público quando da ocorrência de determinado fato concreto.

2. DAS DIVERSAS FORMAS ADMINISTRATIVAS DE OUTORGA DE USO

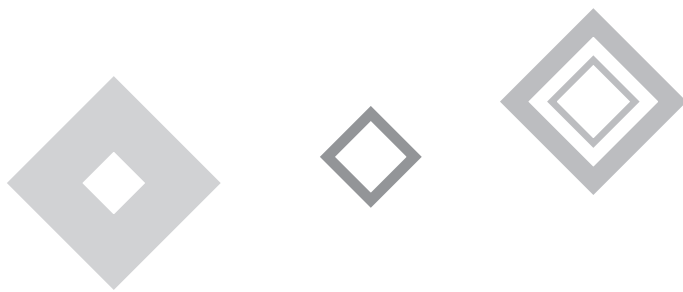
Sobre a utilização de espaços físicos de bem público de uso especial, que será a questão examinada, é básico que essas áreas têm como destinação primordial o atendimento do interesse imediato da administração pública, ou seja, visam a comportar a estrutura operativa com vistas ao seu pleno funcionamento.

Uma vez comportada a mencionada estrutura, não há impedimento legal na outorga de uso desses bens a terceiros, sendo que **os instrumentos possíveis são a autorização de uso, a permissão de uso, a concessão de uso, a cessão de uso e a concessão de direito real de uso, todos institutos sujeitos ao regime jurídico de direito público.**

Conforme lição de Di Pietro¹,

a matéria concernente à autorização, permissão e concessão de uso não está sistematizada no direito positivo. Salvo algumas hipóteses específicas em que a lei faz referência a um ou outro desses institutos, em regra não se encontra na lei essa determinação. Assim sendo, é com base na doutrina que se deve procurar saber qual deles se amolda melhor à hipótese pretendida.

Marcelo Neves e Denise Hollanda C. Lima, respectivamente, Diretor da Secretaria de Controle Interno e Chefe da Divisão de Auditoria de Licitações e Contratos do Tribunal Regional do Trabalho da 1ª Região.



Passada mais de uma década de tal entendimento, a produção legiferante pátria nessa matéria ainda não avançou a ponto de torná-lo totalmente ultrapassado e, por esse motivo, julgamos necessário esquadriarmos cada uma dessas modalidades como modo introdutório de análise da questão.

Autorização de uso, como preleciona uniformemente a doutrina, é ato administrativo unilateral e discricionário, pelo qual a administração consente, a título precário, que o particular se utilize de bem público com exclusividade de forma gratuita ou onerosa. A utilização não é conferida com vistas à utilidade pública, mas no interesse do particular, sendo essa uma das características que distingue esta modalidade das demais.

Permissão de uso é ato administrativo unilateral, discricionário e precário, gratuito ou oneroso, pelo qual a administração pública faculta a utilização privativa de bem público para fins de interesse público, sendo esse o traço distintivo da autorização. O fato de tratar-se de bem destinado, por sua natureza ou destinação legal, ao uso coletivo (ex.: bancas de jornais, exposição de arte, etc.) impede que o uso privativo seja permitido ou autorizado para fins de interesse exclusivo do particular.

O art. 22 da Lei Federal nº 9.636/98 - regulamentado pelo art. 14 do Decreto nº 3.725/2001, possibilita que o poder público autorize, pela permissão de uso, a utilização de áreas de domínio da União, a título precário, para a realização de eventos de curta duração, de natureza recreativa, esportiva, cultural, religiosa ou educacional.

A concessão de uso consiste em contrato administrativo pelo qual a administração pública faculta ao particular a utilização privativa de bem público, para que o exerça conforme a sua destinação. Sua natureza é a de contrato de direito público, sinalagmático, oneroso ou gratuito, comutativo e realizado *intuitu personae*.

A concessão é o instituto empregado, preferentemente à permissão, nos casos em que a utilização do bem público objetiva o exercício de **atividades de utilidade pública de maior vulto**² e, por isso mesmo, mais onerosas para o concessionário. Elemento fundamental na concessão de uso é relativo à finalidade. Ficou expresso no seu conceito que o uso tem que ser feito de acordo com a destinação do bem. A utilização que ele exercer terá de ser compatível com a destinação principal do bem.

A concessão de direito real de uso é o contrato administrativo pelo qual o Poder Público confere ao particular o direito real resolúvel de uso de terreno público, estando regulado pelo Decreto-lei nº 271/67. Este instrumento é bastante parecido com a concessão de uso. Entretanto, conforme o ensinamento de José dos Santos Carvalho Filho,

[...] há dois pontos diferenciais básicos. De um lado, a concessão de uso [...] instaura relação jurídica de caráter pessoal, tendo as partes relação meramente obrigacional, enquanto que no presente tipo de concessão de uso é outorgado ao concessionário direito real. De outro os fins da concessão de direito real de uso são previamente fixados na lei reguladora. Destina-se o uso à urbanização, à edificação, à industrialização, ao cultivo ou a qualquer outro que traduza interesse social. [...] incide sobre terrenos públicos em que não existam benfeitorias. É de se ressaltar que há expressa previsão dessa forma no § 1º do art. 18 da Lei Federal nº 9.636/98.

A cessão de uso, na lição de Hely Lopes Meirelles, é a transferência gratuita da posse de um bem público de uma entidade ou órgão para outro³, a fim de que o cessionário o utilize nas condições estabelecidas no respectivo termo, sendo ato de colaboração entre repartições públicas, em que aquela que tem bens desnecessários aos seus serviços cede o uso a outras que deles está precisando.

Verdadeiramente, a cessão de uso, desde os idos de 46, está instituída (art. 64 do Decreto-Lei nº 9.760/46⁴) para as hipóteses em que bens imóveis da União, não utilizados em serviço público, possam ser cedidos quando houver interesse na concretização de auxílio ou colaboração. A cessão se faz sempre por prazo determinado, conforme estabelece o art. 3º do Decreto-Lei nº 178/67.

Neste ponto, é importante frisar que o art. 20 da Lei nº 9.636/98, indo além do que a doutrina mais heterodoxa previa para esse instrumento jurídico⁵, acabou por albergar a possibilidade de que a cessão de uso de bens públicos venha a alcançar terceiros **com fins lucrativos**, dispondo o Decreto nº 3.725/2001 sobre as situações concretas específicas que não configuram desvirtuamento da destinação de bem público cedido a terceiro, bem como estabelecendo as condições necessárias à formalização de termo de cessão de uso desses bens, a saber:

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 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:

I - posto bancário;

II - posto dos correios e telégrafos;

III - restaurante e lanchonete;

IV - central de atendimento a saúde;

V - creche; e

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.

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:

I - disponibilidade de espaço físico, de forma que não venha a prejudicar a atividade-fim da repartição;

II - inexistência de qualquer ônus para a União, sobretudo no que diz respeito aos empregados da cessionária;

III - compatibilidade de horário de funcionamento da cessionária com o horário de funcionamento do órgão cedente;

IV - obediência às normas relacionadas com o funcionamento da atividade e às normas de utilização do imóvel;

V - aprovação prévia do órgão cedente para realização de qualquer obra de adequação do espaço físico a ser utilizado pela cessionária;

VI - precariedade da cessão, que poderá ser revogada a qualquer tempo, havendo interesse do serviço público, independentemente de indenização;

VII - participação proporcional da cessionária no rateio das despesas com manutenção, conservação e vigilância do prédio;

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

IX - outras que venham a ser estabelecidas no termo de cessão, que será divulgado pela Secretaria do Patrimônio da União.

Estabelecidos os contornos legais e doutrinários dos institutos aplicáveis à utilização de bens públicos de uso especial por terceiros, resta ainda colacionar a este parecer os entendimentos sobre a matéria do Colendo Tribunal de Contas da União - TCU, vejamos.

Começamos por gizar que, conforme a jurisprudência do TCU⁶, ancorada no art. 1º do Decreto nº 99.509/90⁷, não mais se admite, aos órgãos e entidades da administração federal a cessão de imóveis, a título gratuito, a sociedades civis, de caráter

social ou esportivo, inclusive os que congreguem os respectivos servidores ou empregados e seus familiares, tais como **associações de servidores ou quaisquer outras entidades congêneres**.

Nesse mesmo sentido, foi a recente recomendação⁸ do ilustre Ministro Corregedor-Geral da Justiça do Trabalho, Ministro Rider Nogueira de Brito, na correição ordinária realizada junto ao Tribunal Regional do Trabalho da 18ª Região.

Os entendimentos do TCU sobre esta matéria, como dissemos, não são pacíficos; um bom exemplo é a indicação do instrumento jurídico para formalizar a outorga de uso de bens públicos para a instalação de agências de bancos privados, que alcançam tanto a permissão de uso⁹ - por entender ser o serviço bancário uma atividade de interesse público (cabeça do art. 192 da CRFB/88) - como a concessão de uso¹⁰, e mesmo a cessão de uso¹¹. Já para o caso de bancos estatais os entendimentos variam desde a permissão e concessão de uso até a concessão real de direito de uso¹², sem embargo da cessão de uso. O mesmo se dá em relação à exploração de lanchonete por particular.

Como se constata do que até aqui exposto, não há como preconizar um único instrumento para todas as situações de uso de espaço por particular, cabendo ao gestor a observância da legislação pertinente aos bens de uso especial, sendo central o Decreto nº 3.725/2001, mormente os seus seguintes dispositivos: § 2º do art. 11 (indicação de cessão de uso na destinação para entidade da administração federal indireta, por exemplo: Caixa Econômica Federal, Banco do Brasil S.A e Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos), o art. 12 (indicação de cessão de uso para instalação de posto de bancário - inclusive privado, restaurante, lanchonete e outras atividades similares, tais como instalação de máquinas automáticas de venda de café e refrigerante), art. 13, em especial o inciso VIII (tratando-se de empreendimento de fins lucrativos, a cessão de uso deverá ser sempre onerosa) e, finalmente, art. 14 (permissão de uso para realização de eventos de curta duração, de natureza recreativa, esportiva, cultural, religiosa ou educacional, conforme já acima assinalado).

Com relação à duração da cessão (*lato sensu*), perfilamo-nos ao entendimento da Audin/MPU¹³,

para entender que a mesma não estará limitada ao prazo estipulado no inciso II, do art. 57 da Lei nº 8.666/93, por tal contrato não se enquadrar, conforme definição contida na IN nº 18/97, do então Ministério da Administração Federal e Reforma do Estado, como serviço contínuo. Ressaltamos, contudo, que não se admite a estipulação de termo ou contrato com prazo indeterminado¹⁴, bem como que a permissão de uso tem a sua duração limitada ao que preconizado pelo inciso III do art. 14 do Decreto nº 3.725/01, isto é, três meses, prorrogável por igual período.

3. DA NECESSIDADE DE LICITAÇÃO

Como bem sabemos, a **autorização de uso** é deferida independentemente de prévia licitação.

Quanto à necessidade de licitação para cessão de imóvel mediante **permissão de uso**, reproduzo abaixo o entendimento defendido pelo eminente Ministro Adhemar Ghisi sobre a questão quando da apreciação do processo TC nº 625.182/1995-0 (Acórdão nº 29/2000-TCU-2ª Câmara):

[...] a permissão de uso de bem público, pelas suas características, está excluída da exigência do art. 2º do Estatuto de Licitações, pelas definições ali contidas, especialmente a do seu parágrafo único que, ao definir contrato, estabelece: "Para os fins desta Lei, considera-se contrato todo e qualquer ajuste entre órgãos ou entidades da administração pública. e particulares, em que haja um acordo de vontades para a formação de vínculo e a estipulação de obrigações recíprocas, seja qual for a denominação utilizada." Com efeito, a permissão, concedida a título precário, não cria obrigações para a administração pública., que a concede e a retira, estritamente em razão de interesse público, e sem que haja necessidade de consentimento do permissionário. Nesses casos, como a permissão de uso não tem natureza contratual, preleciona a administrativista Maria Sylvia Zanella di Pietro (Temas Polêmicos sobre Licitações e Contratos, Malheiros Editores, 2ª ed., 1995): "[...] **não está abrangida pela Lei nº 8.666/93, o que não impede a Administração de fazer licitação ou instituir outro processo de seleção, sempre recomendável quando se trata de assegurar igualdade de oportunidade a todos os eventuais interessados.**"

A **concessão de uso** exige licitação, nos termos do art. 2º da Lei nº 8.666/93.

Na **concessão de direito real de uso** de bens imóveis, quando destinada a outro órgão ou entidade da administração pública, aplica-se a hipótese de licitação dispensada¹⁵, prevista no artigo 17, § 2º, da Lei nº 8.666/1993.

Regra geral, na **cessão de uso**, sempre que houver condições de competitividade, deverão ser observados os procedimentos licitatórios previstos em lei, ideal enfeixado no princípio da isonomia fixado no inciso XXI do art. 37 da CRFB/88.

De fato, o artigo 18 da Lei nº 9.636/98 é claro ao dispor, em seu §5º, que a cessão será sempre precedida de licitação quando houver condições de competitividade e o empreendimento correlato tiver fim lucrativo, o que é reforçado no art. 13, VIII, do Decreto nº 3.725/01.

No mais das vezes, esta será a natureza das atividades que serão desenvolvidas nas áreas cedidas pelos órgãos públicos, pelo que a licitação se mostrará obrigatória. Merece, contudo, abordagem específica a instalação nestes espaços de agências bancárias de instituições financeiras oficiais - Banco do Brasil S.A. (sociedade de economia mista) e Caixa Econômica Federal (empresa pública) - pela peculiaridade que envolve a matéria.

Com efeito, por integrarem a administração pública federal indireta, poder-se-ia presumir que os dispositivos legais citados, e principalmente o Estatuto de Licitações e Contratos, não abarcariam os atos ou contratos firmados com estas instituições, a julgar, inclusive, pelo termo **terceiros** empregado tanto no *caput* do art. 12 do Decreto nº 3.725/01 quanto no *caput* do art. 2º da Lei nº 8.666/93, que conduziria à interpretação de que as normas ali insertas, especialmente as atinentes à obrigatoriedade de licitação, somente se aplicariam às contratações com pessoas jurídicas do setor privado, excluídas, então, as empresas estatais (sociedade de economia mista e empresa pública).

No entanto, entendemos, s.m.j., que não há como se generalizar tal raciocínio sem atentar para o objeto a que está relacionada a contratação, pois não nos

parece lícito conceder tamanho privilégio a uma sociedade de economia mista ou empresa pública em decorrência de uma ação relacionada à atividade econômica que desenvolve, e não precipuamente aos objetivos sociais do Estado, o que afrontaria os princípios insculpidos no art. 173 da Constituição Federal, *in verbis*:

art. 173.

(*omissis*)

§ 1º A lei estabelecerá o estatuto jurídico da empresa pública, da sociedade de economia mista e de suas subsidiárias que explorem atividade econômica de produção ou comercialização de bens ou de prestação de serviços, dispondo sobre:

(*omissis*)

II - a sujeição ao regime jurídico próprio das empresas privadas, inclusive quanto aos direitos e obrigações civis, comerciais, trabalhistas e tributários;

(*omissis*)

§ 2º - As empresas públicas e as sociedades de economia mista não poderão gozar de privilégios fiscais não extensivos às do setor privado.

No caso dos Tribunais, contudo, é possível que a formalização de termo ou contrato de cessão de uso para instalação de agência bancária dessas instituições oficiais configure a hipótese de inexigibilidade de licitação, por inviabilidade de competição, isso em função do interesse da coletividade relacionado aos depósitos judiciais.

Dispõe o art. 666, I, do Código de Processo Civil:

art. 666. Se o credor não concordar em que fique como depositário o devedor, depositar-se-ão:

I - no Banco do Brasil, na Caixa Econômica Federal, ou em um banco, de que o Estado-Membro da União possua mais de metade do capital social integralizado; ou, em falta de tais estabelecimentos de crédito, ou agências suas no lugar, em qualquer

estabelecimento de crédito, designado pelo juiz, as quantias em dinheiro, as pedras e os metais preciosos, bem como os papéis de crédito;

II - em poder do depositário judicial, os móveis e os imóveis urbanos;

III - em mãos de depositário particular, os demais bens, na forma prescrita na Subseção V deste Capítulo.

Vê-se, pois, claramente que há um interesse social especial em que estabelecimentos de bancos oficiais existam nos fóruns dos Tribunais, já que assim estar-se-á facilitando o cumprimento do citado dispositivo legal pelas partes nas demandas judiciais e respectivos advogados, que constituem mesmo os clientes principais de toda a atividade administrativa.

Em consequência, caso as autoridades destes órgãos considerem, de fato, relevante a cessão de uso de espaços ao Banco do Brasil S.A. e CEF - instituições financeiras que hoje podem atender ao disposto no diploma legal citado, ainda que nas agências em questão também sejam desenvolvidas atividades inerentes à perseguição do lucro, consideramos viável que seja considerada inexigível a licitação nas seguintes situações:

a) quando comprovadamente, a administração disponibilizar a cessão de uso a ambas as instituições nas mesmas condições, e as duas tenham aceitado o oferecimento, situação que se assemelharia à conhecida figura do **credenciamento**, em que a inviabilidade de competição se configura justamente porque todos os interessados têm oportunidades idênticas ou apenas uma delas tenha manifestado interesse;

b) quando o juiz ou juízes das varas que funcionarem no fórum específico manifestarem seu interesse em que os depósitos judiciais afetos à sua jurisdição sejam realizados somente em uma das instituições citadas;

c) quando a cúpula administrativa do órgão optar, motivadamente, por concentrar os depósitos judiciais em uma única instituição, orientando os juízes e desembargadores nesse sentido.

As hipóteses citadas encontram guarida na fundamentação adotada no Voto do Relator do Acórdão nº 1.130/2004 do Plenário do TCU, Ministro Ubiratan Aguiar, cujo trecho especificamente relacionado à situação em exame transcrevemos a seguir:

[...] é importante observar que o art. 666 do CPC não obriga a que o juiz tenha que determinar a realização dos depósitos em todos os agentes oficiais mencionados, tampouco proíbe que determinado órgão sistematize a entidade que deseja trabalhar em razão de oportunidade e conveniência. Portanto, a escolha do estabelecimento de crédito, desde que respeite as alternativas impostas pelo referido dispositivo legal, constitui ato discricionário do juiz ou da Administração Judiciária competente. Assim, da mesma forma que o CPC não autoriza expressamente a celebração de contrato de exclusividade também não o proíbe.

8. Com efeito, como a escolha do estabelecimento de crédito, dentre os mencionados no art. 666 do CPC, representa uma faculdade para os juizes, não há óbice a que a administração pública. Judiciária opte por trabalhar exclusivamente com a instituição bancária que melhor lhe aprouver, desde que desta escolha não resulte prejuízos para o depositante, para o depositário ou para o erário.

4. CONCLUSÃO

Na maioria dos casos a cessão de uso é o título mais apropriado à ocupação por terceiros dos espaços físicos dos órgãos públicos, devendo o gestor, de todo modo, à vista da situação concreta, escolher a forma de utilização rimada com a legislação pertinente ao uso especial de bem público, bem como se calcar na melhor doutrina sobre a matéria.

A observância dos procedimentos licitatórios é como regra necessária, ressalvada a hipótese de inviabilidade de competição, tal como nas situações que envolvem as instituições financeiras oficiais.

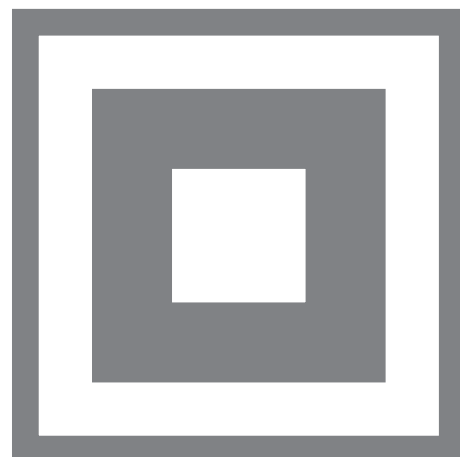
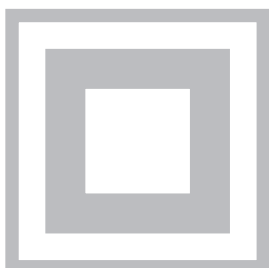


NOTAS

- ¹ DI PIETRO, Maria Sylvia Zanella e outros - *In* "Temas polêmicos sobre Licitações e Contratos", 2ª edição, Mallheiros Editores, 1995, pág. 36.
- ² Di Pietro, seguida nesse ponto pelo publicista José dos Santos Carvalho Filho (*In* Manual de Direito Administrativo -, 4ª Edição, Editora Lúmen Júris, pág. 747), tem nessa característica o principal traço diferenciador da escolha entre a utilização da concessão em lugar da permissão. Assim, por exemplo, a exploração de lanchonete por terceiros albergaria tanto uma como outra modalidade, dependendo ou não da necessidade de ônus, pelo particular, para a sua instalação.
- ³ José dos Santos Carvalho Filho, em obra já citada (ver pág. 750), entende que o uso pode ser cedido também, em certos casos especiais, a pessoas privadas, desde que desempenhem atividade não lucrativa que vise a beneficiar, ainda que parcialmente, a coletividade.
- ⁴ "TÍTULO II - Da Utilização dos Bens Imóveis da União - CAPÍTULO I - Disposições Gerais - art. 64. Os bens imóveis da União não utilizados em serviço público poderão, qualquer que seja a sua natureza, ser alugados, aforados ou cedidos. (OMISSIS) § 3º A cessão se fará quando interessar à União concretizar, com a permissão da utilização gratuita de imóvel seu, auxílio ou colaboração que entenda prestar. "
- ⁵ Ver nota nº 3 acima.
- ⁶ Acórdão 61/2003 - Plenário.
- ⁷ art. 1º Fica vedado aos órgãos e entidades da administração pública. Federal direta, autárquica e fundacional, bem assim às empresas públicas, sociedades de economia mista e demais entidades controladas, direta ou indiretamente, pela União, efetuar, em favor de clubes ou outras sociedades civis, de caráter social ou esportivo, inclusive os que congreguem os respectivos servidores ou empregados e seus familiares: (OMISSIS) II - despesas de construção, reforma ou manutenção de suas dependências e instalações; e III - cessão, a título gratuito, de bens móveis e imóveis. § 1º (OMISSIS) § 2º No caso de bens móveis e imóveis cedidos anteriormente à data de publicação deste decreto, caberá à entidade cessionária, à sua conta, mantê-los e conservá-los, bem assim realizar ou concluir as obras ou reparos que se façam necessários.
- ⁸ RECOMENDAÇÃO. O Ministro Corregedor-Geral, considerando a cessão gratuita das instalações utilizadas pela Amatra, Asjustego e Agatra, bem como o custeio das despesas operacionais dessas instituições, RECOMENDA que o Tribunal proceda à cobrança de aluguéis e adote procedimentos para que cada uma delas arque com o pagamento de suas próprias despesas com tarifas públicas. O Tribunal deve informar a esta Corregedoria-Geral, em 30 dias, as providências tomadas quanto a essa recomendação (ver em <http://www.tst.gov.br/Secg/correicoes/ATA2004-18.pdf>).
- ⁹ Conforme Decisão 114/1996 (Plenário) e Acórdãos 29/2000 e 540/2000 - Segunda Câmara.
- ¹⁰ V.g: Decisões 114/1996 (Plenário) e 587/97, Acórdão 2.289/2005 - Plenário (item 26 do Relatório).
- ¹¹ Inteligência que se deduz do voto do Ministro Relator no Acórdão 2.289/2005 - Plenário.
- ¹² Acórdão 412/2005 - Plenário.
- ¹³ Na forma do Of. Circ. Audin/MPU no 002/2000: "Considerando o disposto nos artigos 57, inciso II, e 62, § 3º, incisos I e II, ambos da Lei nº 8.666/93, atualizada, resolve este MPU, por intermédio de sua auditoria interna, divulgar o presente expediente, orientando o que segue:

1.A prestação de serviços a serem executados de forma contínua, de que trata o art. 57, inc. II, da Lei de Licitações e Contratos, terá sua vigência de 12 (doze) meses, podendo ter a sua *duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração, limitada à sessenta meses*. Além deste prazo, em caráter excepcional, com exposição de motivos devidamente justificado e mediante autorização superior, tais contratos poderão ser prorrogados por até 12 (doze) meses.

2.Excetua-se do disposto no item anterior os contratos de cessão de uso, concessão de direito real de uso e concessão ou permissão de uso; ...(grifos no original).
- ¹⁴ Ex vi do § 3º do art. 18 da Lei nº 9.636/98 c/c § 3º do art. 57 da Lei nº 8.666/93.
- ¹⁵ Nesse sentido o Acórdão 412/2005 - Plenário, que tratou da instalação de agência da Caixa Econômica Federal numa Universidade Federal.



Anexo XV - Pesquisa restaurante - Lanchonete.pdf

BOMBONIERE

PRODUTO	PREÇO
AMOR COCO (COCADA)	R\$ 6,50
BALINHAS	R\$ 0,25
BANANINHA CREMOSA	R\$ 3,50
BANANINHA CREMOSA ZERO AÇÚCAR	R\$ 4,00
BUBALLOO	R\$ 0,50
CHARGE	R\$ 3,50
CHOKITO	R\$ 3,00
DIAMANTE NEGRO 20g	R\$ 3,00
DIAMANTE NEGRO 90g	R\$ 7,00
DON GUERRIER 70%	R\$ 6,00
DON GUERRIER BANANINHA 70%	R\$ 4,00
HALLS	R\$ 3,00
KIT KAT	R\$ 5,00
LAKA 20g	R\$ 3,00
LAKA 90g	R\$ 7,00
LOLO	R\$ 3,00
OURO BRANCO	R\$ 2,00
PAÇOCÃO	R\$ 4,00
PÉ DE MOÇA	R\$ 4,00
PRESTÍGIO	R\$ 3,00
PROVE e APROVE	R\$ 4,50
SERENATA DE AMOR	R\$ 2,00
SONHO DE VALSA	R\$ 2,00
SUFLAIR	R\$ 6,00
TRIDENT CANELA	R\$ 3,00

BEBIDAS

ÁGUA COM GÁS	R\$ 4,50
ÁGUA SEM GAS	R\$ 3,00
REFRIGERANTE 2 LITROS	R\$ 9,00
REFRIGERENTE LATA	R\$ 4,50



Restaurante Manar
"DEUS SEJA LOUVADO"

Temos
Cuscuz

Tabela de Preços Lanchonete

Refrigerante 350ml.....	R\$ 3,85
Suco de Laranja 300ml.....	R\$ 4,75
Suco de frutas / polpa 300ml.....	R\$ 5,00
Vitamina de fruta simples.....	R\$ 5,05
Vitamina de fruta com leite.....	R\$ 6,00
Acréscimo de fruta.....	R\$ 2,30
Suco/chá lata 350ml.....	R\$ 7,90
Suco/chá lata diet 350ml.....	R\$ 8,50
Aquárius fresh 510ml.....	R\$ 7,05
Água com ou sem gás 500ml.....	R\$ 3,55
Água de coco 250ml.....	R\$ 4,85
Suco caixa 200ml.....	R\$ 5,80
Achocolatado.....	R\$ 3,75
Açaí suco 300ml.....	R\$ 5,70
Café pequeno.....	R\$ 1,95
Café grande.....	R\$ 3,40
Leite 300ml.....	R\$ 3,20
Pingado 200ml.....	R\$ 3,20
Pingado 300ml.....	R\$ 4,85
Chocolate 200ml.....	R\$ 3,55
Chocolate 300ml.....	R\$ 5,40
Salada de fruta 250ml.....	R\$ 6,35
Salada de fruta 500ml.....	R\$ 8,10
Guaramix copo.....	R\$ 4,10
Guaramix garrafa.....	R\$ 7,25
Creme de açaí 300ml.....	R\$ 9,40
Açaí completo	R\$ 14,30
Açaí completo 500ml.....	R\$ 22,70

Cardápio Omelete



Restaurante Manar
"DEUS SEJA LOUVADO"



Imagens ilustrativas

Omelete simples
(ovos, tomate e queijo muçarela)

8.55

Tabela de recheios

Brócolis	3.05	Peito de peru	3.85
Rúcula	2.30	Frango desfiado	3.05
Manjericão	1.55	Queijo muçarela	2.45
Milho	1.55	Presunto	1.85
Azeitona s/caroço	2.30	Queijo ralado	1.85
Cenoura	1.55	Carne seca	3.85
Passas	2.30	Calabresa	3.05
Queijo minas	3.20	Bacon	3.85
Semente de chia	0.80	Banana	2.30
Aveia	0.80	Linhaça	0.80
Embalagem	0.20		



Restaurante Manar
TODOS OS DIAS

Sucos Especiais

Sucos Detox

Sucos Digestivos

Sucos Revigorantes



Imagens Ilustrativas

Sucos Especiais

Sucos Detox

Maçã, couve, limão (com ou sem mel)	R\$ 8,50
Limão, couve, maçã e hortelã	R\$ 9,30
Laranja, maracujá e couve	R\$ 8,50
Laranja, hortelã, limão (com ou sem mel)	R\$ 8,50
Ao gosto do cliente com 3 frutas e couve	R\$ 10,85

Sucos Revigorantes

Laranja, banana, mamão e abacaxi	R\$ 9,30
Abacaxi, caju e laranja	R\$ 8,50
Abacaxi com hortelã	R\$ 8,00
Laranja com mamão	R\$ 8,00

Sucos Digestivos

Laranja, beterraba e cenoura (ricos em vitaminas A, complexo B e vitamina C)	R\$ 9,30
Abacaxi, gengibre e canela	R\$ 7,70
Morango com laranja (rico em composto antioxidante)	R\$ 8,00
Laranja, cenoura, mamão e hortelã (para a pele)	R\$ 7,70
Maracujá com morango (calmanet e antioxidante)	R\$ 7,70
Acerola com laranja (rico em vitamina C)	R\$ 8,00

SANDUÍCHES QUENTES		CUSCUZ (de milho)	
Misto quente (Pão de forma branco, integral ou pão francês, muçarela e presunto)	R\$ 5,82	Cuscuz com manteiga	R\$ 4,65
		Cuscuz com muçarela	R\$ 5,82
Misto quente com ovo (Pão de forma branco, integral ou pão francês, muçarela, presunto e ovo)	R\$ 6,88	Cuscuz com ovo	R\$ 5,82
		Cuscuz com presunto e muçarela	R\$ 6,35
Pão na chapa (Pão de forma branco, integral ou pão francês com margarina)	R\$ 3,17	Cuscuz com 3 recheios	R\$ 7,40
		Opções de recheio: muçarela, presunto, frango, ovo, cebola, tomate, cenoura, milho verde e azeitona	
Omelete com acompanhamentos: salada ou fritas e 3 recheios	R\$ 16,39	SALGADOS	
Opções de recheios: muçarela, presunto, frango, cebola, tomate, cenoura, milho verde e azeitona			
Omelete com 3 recheios	R\$ 10,58	Pão de queijo (05 unidades)	R\$ 5,29
Opções de recheios: muçarela, presunto, frango, cebola, tomate, cenoura, milho verde e azeitona		Palito de queijo (05 unidades)	R\$ 6,35
		Empada de frango ou palmito	R\$ 5,82
Crepe doce 3 recheios	R\$ 9,52	Coxinha de frango, esfirra de carne	R\$ 5,82
Opções de recheios: muçarela, banana, açúcar, canela, calda de chocolate		Pão pizza	R\$ 5,82
Crepe salgado 3 recheios	R\$ 9,52	BOLOS	
Opções de recheios: muçarela, presunto, frango, ovo, cebola, tomate, cenoura, milho verde e azeitona		Bolo do dia (unidade)	R\$ 5,82
Pão na chapa com muçarela (Pão de forma branco, integral ou pão francês)	R\$ 4,44	SOBREMESA	
Pão na chapa com ovo (Pão de forma branco, integral ou pão francês)	R\$ 4,44	Salada de frutas	R\$ 7,00
		Pudim de leite	R\$ 7,00
		Mousse de Chocolate	R\$ 7,00
SANDUÍCHES FRIOS		Outras sobremesas: favor consultar disponibilidade e preço	
Sanduíche integral de peito de peru	R\$ 7,40	BEBIDAS QUENTES	
Sanduíche de frango	R\$ 7,40	Café solúvel (máquina - 80ml)	R\$ 4,76
TAPIOCAS		Café solúvel c/ leite molico (máquina - 200 ml)	R\$ 5,50
Tapioca com manteiga	R\$ 4,76	Capuccino (máquina - 200 ml)	R\$ 6,35
Tapioca com manteiga e muçarela	R\$ 5,82	Chocolate quente (máquina - 200 ml)	R\$ 6,35
Tapioca com manteiga e queijo branco	R\$ 5,82	Leite UHT ou Leite molico (máquina - 200 ml)	R\$ 2,64
Tapioca com 2 recheios	R\$ 6,88	ÁGUAS / REFRIGERANTES / SUCOS	
Opções de recheios: muçarela, queijo branco, presunto, frango, ovo, cebola, tomate, cenoura, milho verde e azeitona		Água c/ gás	R\$ 5,29
Tapioca com ovo	R\$ 5,82	Água sem gás	R\$ 4,23
Tapioca com 3 recheios	R\$ 8,46	Água de coco	R\$ 6,35
Opções de recheio: muçarela, queijo branco, presunto, frango, ovo, cebola, tomate, cenoura, milho verde e azeitona		Chás - Ice Tea	R\$ 6,88
Tapioca doce 3 recheios	R\$ 8,46	Refrigerantes em lata (Unidade)	R\$ 6,13
Opções de recheios: muçarela, queijo branco, banana, açúcar, canela, calda de chocolate		(Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta Laranja, Guaraná Antarctica, Guaraná Antarctica Zero, Schweppes Citrus, Sprite, Água Tônica Schwepps)	
		Suco de polpa (300ml)	R\$ 6,13
		(abacaxi, acerola, caju, cupuaçu, graviola, maracujá, manga, morango, goiaba, uva)	
		Suco de laranja (300ml)	R\$ 5,82
		Creme de polpa (300ml)	R\$ 6,88
		(abacaxi, acerola, caju, cupuaçu, graviola, maracujá, manga, morango, goiaba, uva)	
		Bebida láctea Achocolatada	R\$ 4,76



SANDUÍCHES QUENTES		CUSCUZ (de milho)	
Misto quente (Pão de forma branco, integral ou pão francês, muçarela e presunto)	R\$ 5,82	Cuscuz com manteiga	R\$ 4,65
		Cuscuz com muçarela	R\$ 5,82
Misto quente com ovo (Pão de forma branco, integral ou pão francês, muçarela, presunto e ovo)	R\$ 6,88	Cuscuz com ovo	R\$ 5,82
		Cuscuz com presunto e muçarela	R\$ 6,35
Pão na chapa (Pão de forma branco, integral ou pão francês com margarina)	R\$ 3,17	Cuscuz com 3 recheios	R\$ 7,40
Omelete com acompanhamentos: salada ou fritas e 3 recheios	R\$ 16,39	Opções de recheio: muçarela, presunto, frango, ovo, cebola, tomate, cenoura, milho verde e azeitona	
Opções de recheios: muçarela, presunto, frango, cebola, tomate, cenoura, milho verde e azeitona		SALGADOS	
Omelete com 3 recheios	R\$ 10,58	Pão de queijo (05 unidades)	R\$ 5,29
Opções de recheios: muçarela, presunto, frango, cebola, tomate, cenoura, milho verde e azeitona		Palito de queijo (05 unidades)	R\$ 6,35
		Empada de frango ou palmito	R\$ 5,82
		Coxinha de frango, esfirra de carne	R\$ 5,82
Crepe doce 3 recheios	R\$ 9,52	Pão pizza	R\$ 5,82
Opções de recheios: muçarela, banana, açúcar, canela, calda de chocolate		BOLOS	
Crepe salgado 3 recheios	R\$ 9,52	Bolo do dia (unidade)	R\$ 5,82
Opções de recheios: muçarela, presunto, frango, ovo, cebola, tomate, cenoura, milho verde e azeitona		SOBREMESA	
Pão na chapa com muçarela (Pão de forma branco, integral ou pão francês)	R\$ 4,44	Salada de frutas	R\$ 7,00
Pão na chapa com ovo (Pão de forma branco, integral ou pão francês)	R\$ 4,44	Pudim de leite	R\$ 7,00
		Mousse de Chocolate	R\$ 7,00
SANDUÍCHES FRIOS		Outras sobremesas: favor consultar disponibilidade e preço	
Sanduíche integral de peito de peru	R\$ 7,40	BEBIDAS QUENTES	
Sanduíche de frango	R\$ 7,40	Café solúvel (máquina - 80ml)	R\$ 4,76
TAPIOCAS		Café solúvel c/ leite molico (máquina - 200 ml)	R\$ 5,50
Tapioca com manteiga	R\$ 4,76	Capuccino (máquina - 200 ml)	R\$ 6,35
Tapioca com manteiga e muçarela	R\$ 5,82	Chocolate quente (máquina - 200 ml)	R\$ 6,35
Tapioca com manteiga e queijo branco	R\$ 5,82	Leite UHT ou Leite molico (máquina - 200 ml)	R\$ 2,64
Tapioca com 2 recheios	R\$ 6,88	ÁGUAS / REFRIGERANTES / SUCOS	
Opções de recheios: muçarela, queijo branco, presunto, frango, cebola, tomate, cenoura, milho verde e azeitona		Água c/ gás	R\$ 5,29
Tapioca com ovo	R\$ 5,82	Água sem gás	R\$ 4,23
Tapioca com 3 recheios	R\$ 8,46	Água de coco	R\$ 6,35
Opções de recheio: muçarela, queijo branco, presunto, frango, ovo, cebola, tomate, cenoura, milho verde e azeitona		Chás - Ice Tea	R\$ 6,88
Tapioca doce 3 recheios	R\$ 8,46	Refrigerantes em lata (Unidade)	R\$ 6,13
Opções de recheios: muçarela, queijo branco, banana, açúcar, canela, calda de chocolate		(Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta Laranja, Guaraná Antarctica, Guaraná Antarctica Zero, Schweppes Citrus, Sprite, Água Tônica Schwepps)	
		Suco de polpa (300ml)	R\$ 6,13
		(abacaxi, acerola, caju, cupuaçu, graviola, maracujá, manga, morango, goiaba, uva)	
		Suco de laranja (300ml)	R\$ 5,82
		Creme de polpa (300ml)	R\$ 6,88
		(abacaxi, acerola, caju, cupuaçu, graviola, maracujá, manga, morango, goiaba, uva)	
		Bebida láctea Achocolatada	R\$ 4,76



CROISSANT 75G.....	R\$ 6,45
QUICHES DE QUEIJO, ALHO-PORÓ, COGUMELLOS, RICOTA COM ESPINAFRE, LORRAINE 200G.....	R\$ 6,45
QUICHE ACOMPANHADA DE SALADA VERDE (130 G DE SALADA).....	R\$ 10,53
PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA 50G. AQUECIDO NA CHAPA OU À TEMPERATURA AMBIENTE.....	R\$ 4,67
QUEIJO QUENTE / MISTO QUENTE NO PÃO DE FORMA OU PÃO FRANCÊS (50 G DE RECHEIO) QUEIJO MUÇARELA OU QUEIJO MINAS FRESCAL.....	R\$ 5,92
TAPIOCA SIMPLES COM MANTEIGA.....	R\$ 5,38
TAPIOCA RECHEADA COM QUEIJO E PRESUNTO / QUEIJO, TOMATE E ORÉGANO / COCO RALADO COM LEITE CONDENSADO.....	R\$ 7,53
OMELETE COM QUEIJO / QUEIJO, TOMATE E ORÉGANO / QUEIJO E PRESUNTO.....	R\$ 7,53
BOLOS DIVERSOS (FATIA 100 G).....	R\$ 5,38
TORTAS DOCES DE LIMÃO COM MERENGUE / MORANGO / MAÇÃ / NOZES CARAMELIZADAS / FRUTAS VERMELHAS (FATIA 100 G).....	R\$ 8,60
SALADA DE FRUTAS COM BANANA, MAÇÃ, MAMÃO, SUCO DE LARANJA, MANGA, MORANGO, UVA E KIWI 250ML.....	R\$ 5,92
AÇAI COM BANANA E GRANOLA (TIGELA DE 300 ML).....	R\$ 11,82
CAFÉ COADO (50 ML). CAFÉ 100% ARÁBICA.....	R\$ 4,00
CAFÉ EXPRESSO (50 ML).....	R\$ 4,84
CAFÉ COADO COM LEITE INTEGRAL OU DESNATADO (120 ML).....	R\$ 3,00
CAPPUCCINO / MOCACCINO (120 ML).....	R\$ 6,45
CHOCOLATE QUENTE OU FRIO (120 ML).....	R\$ 3,23
CHÁS (120 ML). SACHÊS INDIVIDUAIS DE CHÁ PRETO, CHÁ VERDE, INFUSÕES DE FRUTAS, CAMOMILA, ERVA-DOCE, HORTELÃ.....	R\$ 2,15
SUCOS DE FRUTAS NATURAIS (COPO 300 ML).....	R\$ 4,87
SUCOS DE POLPAS DE FRUTAS CONGELADAS (COPO 300 ML).....	R\$ 5,37
SUCOS MISTOS - POLPA DE FRUTAS COM HORTELÃ OU GENGIBRE (COPO 300 ML).....	R\$ 5,92
VITAMINAS DE FRUTAS COM LEITE INTEGRAL OU DESNATADO, BANANA, MAÇÃ, MAMÃO E FARINHA DE AVEIA (COPO 300 ML).....	R\$ 4,83
ÁGUA MINERAL NATURAL (500 ML).....	R\$ 2,69
ÁGUA MINERAL COM GÁS (500 ML).....	R\$ 3,76
REFRIGERANTES (INCLUSIVE OPÇÕES DIET, LIGHT E ZERO), ÁGUA TÔNICA E CHÁS GELADOS (LATAS DE 310 ML E DE 220 ML).....	R\$ 5,00
REFRIGERANTE 2 LITROS.....	R\$ 12,00

Salgados



EMPANADOS (CAMARÃO, PALMITO, FRANGO, BACALHAU E CARNE SECA) 95G.....	R\$ 5,38
PASTELIS DE FORNO (CARNE, FRANGO, PEITO DE PERU, PALMITO E ESPINAFRE COM RICOTA) 100G.....	R\$ 5,38
ENROLADINHO ASSADO DE QUEIJO E/OU DE PRESUNTO E QUEIJO 75G.....	R\$ 4,84
FOLHADOS (PRESUNTO E QUEIJO, PERU E QUEIJO, FRANGO COM CATUPIRY, PALMITO, CARNE) 110G.....	R\$ 7,53
PÃO DE QUEIJO OU BISCOITO DE QUEIJO 50G.....	R\$ 2,15
CROISSANT 75G.....	R\$ 6,45
QUICHES DE QUEIJO, ALHO-PORÓ, COGUMELOS, RICOTA COM ESPINAFRE, LORRAINE 200G.....	R\$ 6,45
QUICHE ACOMPANHADA DE SALADA VERDE (130 G DE SALADA).....	R\$ 10,53
PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA 50G. AQUECIDO NA CHAPA OU À TEMPERATURA AMBIENTE.....	R\$ 1,61
QUEIJO QUENTE / MISTO QUENTE NO PÃO DE FORMA OU PÃO FRANCÊS (50 G DE RECHEIO) QUEIJO MUÇARELA OU QUEIJO MINAS FRESCAL.....	R\$ 5,92
PIZZA SIMPLES COM MANTEIGA.....	R\$ 5,38
PIZZA RECHEADA COM QUEIJO E PRESUNTO / QUEIJO, TOMATE E ORÉGANO / COCO RALADO COM LEITE CONDENSADO.....	R\$ 7,53
PIZZA COM QUEIJO / QUEIJO, TOMATE E ORÉGANO / QUEIJO E PRESUNTO.....	R\$ 7,53
PIZZAS DIVERSAS (FATIA 100 G).....	R\$ 5,38
SOPAS DE FRUTAS COM MERENGUE / MORANGO / MAÇÃ / NOZES CARAMELIZADAS / FRUTAS VERMELHAS (FATIA 100 G).....	R\$ 8,60
SALADA DE FRUTAS COM BANANA, MAÇÃ, MAMÃO, SUCO DE LARANJA, MANGA, MORANGO, UVA E KIWI 250ML.....	R\$ 5,92
SALADA COM BANANA E GRANOLA (TIGELA DE 300 ML).....	R\$ 11,82
CAFE COADO (50 ML). CAFÉ 100% ARÁBICA.....	R\$ 1,00
CAFE EXPRESSO (50 ML).....	R\$ 4,84
CAFE COADO COM LEITE INTEGRAL OU DESNATADO (120 ML).....	R\$ 3,00
CAFE COADO COM LEITE INTEGRAL OU DESNATADO (120 ML).....	R\$ 6,45
CAFE COADO COM LEITE INTEGRAL OU DESNATADO (120 ML).....	R\$ 3,23

Termo de Referência 68/2023

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
68/2023	320004-MME-CGC-COORD.GERAL DE RECURSOS LOGISTICOS/DF	FABIANA FEIJO DE OLIVEIRA BAPTISTUCCI	05/12/2023 10:53 (v 2.1)
Status	PUBLICADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
I - alienação e concessão de direito real de uso de bens/Concessão de direito real de uso de bens	90111/2023	48340.002880/2023-29

1. Definição do objeto

1.1. Contratação de serviços continuados de exploração de restaurante/lanchonete, tipo self-service, por Empresa Especializada, mediante a **escolha por maior desconto no itens 1 e 2 no PREGÃO ELETRÔNICO**, para a concessão administrativa onerosa de uso de espaço físico, em área própria, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. O objeto a ser contratado enquadra-se na categoria de concessão de bens públicos, que trata o Art. 20, da Lei no 9.636, de 15/05/1998 e Art. 12, do Decreto no 3.725, de 10/01/2001, pode ser definido como serviço comum por ser possível de seus padrões de desempenho e qualidade possuir condições de ser definido pelo Edital.

1.3. As condições higiênico-sanitárias devem ser adequadas e balanceadas de forma nutricional, uma vez que visam atender à necessidade pública de forma permanente e sem interrupções, por mais de um exercício financeiro, nos termos do Art. 29, da Lei de Licitações e Contratos Administrativos nº 14.133/21, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar nº 043/2023.

1.4. A concessão onerosa não é propriamente a prestação de serviços à administração, mas da exploração de atividade econômica, que se dará em bem público, com vistas ao atendimento da necessidade dos servidores do Ministério de Minas e Energia - MME e Ministério do Turismo - Mtur, funcionários terceirizados e prestadores de serviço, enquadrando-se como atividade de apoio, conforme alvitra a Lei nº 9.636/98.e do Decreto 3.725/2001.

1.5. Na tabela abaixo, apresenta quais os itens 1 e 2, que serão licitados, por maior desconto, de forma global, para a seleção de empresa especializada na prestação de serviços de restaurante/lanchonete e terá o direito a concessão onerosa de uso do espaço físico para a prestação do serviço:

GRUPO 1								
TABELA - PESQUISA DE PREÇO EM RESTAURANTES E LANCHONETES DA ESPLANADA DOS MINISTÉRIOS EM BRASÍLIA								
ITEM 1 - Restaurante	Kg	Câmara dos Deputados	Min. do Meio Ambiente	Min. da Educação	Min. da Justiça	Min. Relações Exteriores	Min. da Defesa	MÉDIA DOS VALORES
Restaurante a quilo - Self-service	1,00	R\$ 50,17	R\$ 38,70	R\$ 36,60	R\$ 41,34	R\$ 38,00	R\$ 33,85	R\$ 39,78
ITEM 2 - Lanchonete	Porção min.	Câmara dos Deputados	Min. do Meio Ambiente	Min. da Educação	Min. da Justiça	Min. Relações Exteriores	Min. da Saúde	MÉDIA DOS VALORES
1 Bebidas variadas	350ml	R\$ 5,00	R\$ 3,76	R\$ 3,85	R\$ 6,13	R\$ 5,00	R\$ 4,00	R\$ 4,62
2 Bolos simples **	100g	R\$ 4,40	R\$ 3,96	R\$ 4,30	R\$ 5,82	R\$ 5,38	R\$ 3,20	R\$ 4,51
3 Café coado	50ml	R\$ 1,55	R\$ 0,98	R\$ 1,95	R\$ -	R\$ 1,00	R\$ 1,78	R\$ 1,10
4 Café Expresso	50ml	R\$ 4,70	R\$ 4,78	R\$ 3,40	R\$ 4,76	R\$ 4,84	R\$ -	R\$ 3,54
5 Hambúrguer	300g	R\$ -	R\$ 6,33	R\$ 5,20	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 5,77
6 Iogurte natural ou desnatado	200ml	R\$ 3,60	R\$ 3,90	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 3,75
7 Leite com café	200ml	R\$ 3,20	R\$ 2,95	R\$ 3,20	R\$ 5,50	R\$ -	R\$ 2,19	R\$ 3,41
8 Leite puro	200ml	R\$ 2,83	R\$ -	R\$ 3,20	R\$ 2,64	R\$ -	R\$ 2,15	R\$ 2,71
9 Pão com manteiga	100g	R\$ 0,93	R\$ 2,01	R\$ 1,75	R\$ 3,17	R\$ 1,61	R\$ 1,73	R\$ 1,97
10 Pão com ovo	100g	R\$ 3,06	R\$ 2,78	R\$ 3,10	R\$ 6,88	R\$ -	R\$ 3,44	R\$ 3,16
11 Pão de queijo	25g	R\$ 4,42	R\$ 2,57	R\$ 5,05	R\$ -	R\$ 2,15	R\$ 3,17	R\$ 3,47
12 Pizza	100g	R\$ 6,22	R\$ -	R\$ 5,60	R\$ 5,82	R\$ -	R\$ -	R\$ 5,88
13 Queijo quente	110g	R\$ 5,87	R\$ -	R\$ 3,20	R\$ 5,82	R\$ 5,92	R\$ 3,81	R\$ 4,92
14 Salada de frutas***	300ml	R\$ 6,20	R\$ 4,10	R\$ 6,35	R\$ 7,00	R\$ 5,92	R\$ -	R\$ 5,09
16 Salgados assados	200g	R\$ 4,53	R\$ 3,47	R\$ 4,55	R\$ 5,82	R\$ -	R\$ 7,00	R\$ 5,07
17 Sanduíche natural com 2 fatias de pão integral	150g	R\$ 7,01	R\$ 5,27	R\$ 7,70	R\$ 7,40	R\$ -	R\$ 4,74	R\$ 6,42
18 Suco de frutas ou polpa	300ml	R\$ 3,29	R\$ 4,05	R\$ 3,88	R\$ 6,13	R\$ 5,37	R\$ 5,14	R\$ 4,64
19 Tapiocas e crepes	230g	R\$ 5,17	R\$ 6,32	R\$ 4,05	R\$ 5,86	R\$ 5,38	R\$ 6,00	R\$ 5,50
20 Vitamina de frutas com leite	300ml	R\$ 4,46	R\$ 4,55	R\$ 3,73	R\$ -	R\$ 4,83	R\$ -	R\$ 4,39
SOMA DAS MÉDIAS DA CONTAÇÃO DOS ITENS DA LANCHONETE								R\$ 71,15
SOMA DAS MÉDIAS DA CONTAÇÃO DOS ITENS 1 e 2								R\$ 110,93

1.5.1. A tabela acima representando o grupo I, apresenta a pesquisa de preços do item 2, que representa o cardápio básico da lanchonete, com 20 ofertas obrigatórias. O valor global da soma das médias dos itens, será o valor referência para o item 2, que é de R\$ 71,15. Foram verificados para a cotação, 6 restaurantes da Esplanada dos Ministérios, em Brasília, que, além do serviço de self-service na hora do almoço, oferece serviço de lanchonete, com o perfil de atendimento e contrato similar ao do nosso objeto

1.5.2. Apresenta a pesquisa de preços do item 1, restaurante a quilo, tipo self-service, feita em 6 restaurantes /lanchonetes, na Esplanada dos Ministérios, em Brasília, com o perfil de atendimento e contrato similar ao do nosso objeto. O valor referência para o item 1 é a média do quilo dos restaurantes pesquisados que é de R\$ 39,78 por quilo.

1.5.3. O critério de julgamento da licitação para a concessão onerosa de uso de espaço físico, se dará pelo **maior desconto**, sobre o preço global dos itens 1 e 2, ou seja, a soma final das médias da cotação dos itens. O valor global médio estimado dos itens 1 e 2, para aplicação do desconto, terá como referência o valor global de R\$ 110,93. O desconto será estendido aos eventuais termos aditivos.

1.5.3.1. Para fins do disposto na IN - SEGES/ME nº73/2022, considera-se, lances intermediários, para o critério de julgamento por maior desconto, lances iguais ou inferiores ao maior já ofertado.

1.5.3.2. Para essa concessão onerosa de uso será selecionada apenas uma empresa para a prestação do serviço, visto que a lanchonete encontra-se dentro da estrutura do restaurante e o funcionamento da lanchonete está condicionado ao término da prestação de serviços do restaurante.

1.6. O valor do ressarcimento estimado de água e esgoto, energia e taxa de uso, mensal, são de R\$ 4.038,09 (quatro mil e trinta e oito reais e nove centavos). Esse valor encontra-se detalhado no Estudo Técnico Preliminar - ETP no item 13, que trata da estimativa do valor da contratação.

1.6.1. O concessionário pagará o valor acima pela concessão onerosa de uso do espaço físico.

1.7. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.7.1 A Administração deverá atestar no início da contratação e de cada exercício a vantagem em sua manutenção;

1.7.2. A autoridade competente do MME deverá atestar a maior vantagem econômica vislumbrada em razão da contratação plurianual.

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

2. Fundamentação da contratação

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares (ETP), apêndice deste Termo de Referência, nos itens 12 e 13.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual (2023), conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 37115383000153-0-000001/2023

II) Data de publicação no PNCP: 20/05/2023

III) Id do item no PCA: 310

IV) Classe/Grupo: 632

V) Identificador da Futura Contratação: 320004/090111/2023

2.3 O valor da contratação considerado, será o valor anual do contrato.

2.4. Os benefícios com a instalação de restaurante e lanchonete, conforme previsto neste Termo de Referência, é de proporcionar refeições e lanches produzidos de adequada, 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.

2.5. A implantação deste tipo de estabelecimento comercial se baseia na necessidade de atendimento mensal de aproximadamente 5.000 (cinco mil) pessoas.

3. Descrição da solução

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico 11, do Estudo Técnico Preliminar - ETP, que será anexado ao Termo de Referência.

4. Requisitos da contratação

Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos requisitos que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, que são:

4.1.1.1. Somente poderão ser utilizados na execução dos serviços bens de informática e/ou automação que possuam a certificação de que trata a Portaria INMETRO nº 170, de 2012 ou que possuam comprovada segurança, compatibilidade eletromagnética e eficiência energética equivalente.

4.1.1.2. Somente poderão ser utilizados na execução dos serviços bens de informática e/ou automação que não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr (VI)), cádmio (Cd), bifenil polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs)."

4.2 A contratação têm como objetivo além daqueles estabelecidos no objeto contratual, fomentar a promoção do desenvolvimento nacional sustentável, mitigando o impacto ambiental com gerar o resultado mais vantajoso para a Administração Pública, inclusive no que se refere ao ciclo de vida do objeto.

4.3 Em relação aos critérios de sustentabilidade a contratada deverá observar, no que couber: o disposto no Art. 6º da Instrução Normativa/SLTI/MPOG nº 1, de 19 de janeiro de 2010, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela administração pública federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências:

"Art. 6º Os editais para a contratação de serviços deverão prever que as empresas contratadas adotarão as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber:

I – use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

II – adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

III – Observe a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

IV – forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

V - realize 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;

VI - realize 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;

VII – respeite as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e

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

Parágrafo único. O disposto neste artigo não impede que os órgãos ou entidades contratantes estabeleçam, nos editais e contratos, a exigência de observância de outras práticas de sustentabilidade ambiental, desde que justificadamente."

4.4. Observar se o contratado está em consonância com a Política de Resíduos Sólidos, Lei nº 12.305/2010; e atender ao Decreto nº 7.746/2012 e suas alterações para promoção do desenvolvimento nacional sustentável.

4.4.1. Observar se o contratado aplica as seguintes ações previstas na Política Nacional de Resíduos Sólidos:

- A coleta do material passível de reciclagem deverá ser realizada em horário diferenciado da coleta do lixo comum, utilizando-se sacos de lixo, de fornecimento da cessionária, de cor diferente do utilizado para a coleta de lixo comum, além de facilitar a identificação dos resíduos;
- Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos do Bloco "U";
- O estabelecimento manterá campanha permanente de conscientização dos frequentadores do espaço para que evitem fazer uso de produtos descartáveis.

4.5. Realizar o recolhimento e a separação dos resíduos recicláveis, de acordo com a padronização internacional e do CONAMA, com identificação por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, VERMELHO para plástico, AMARELO para metal e AZUL para papel), lembrando que isso será responsabilidade do CESSIONÁRIO:

4.6. O concessionário deve ser informado pelo cedente que a Política Nacional de Resíduos Sólidos integra a Política Nacional do Meio Ambiente e articula-se com a Política Nacional de Educação Ambiental, regulada pela Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, com a Política Federal de Saneamento Básico, regulada pela Lei nº 11.445, de 2007, e com a Lei nº 11.107, de 6 de abril de 2005, sendo assim o prédio e inclusive o espaço do estabelecimento será regulado pelas normas acima no que couber.

4.7. A contratada deverá pautar-se sempre pelo uso racional de recursos e equipamentos, de forma a mitigar o desperdício de insumos e materiais a fim de atender às diretrizes de responsabilidade ambiental adotadas pela contratante.

4.8 No que se refere a legislação específica para prestação de serviço de alimentação a licitante vencedora deverá atender ao disposto na Resolução ANVISA nº 216 de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, visando ao cumprimento das boas práticas, a fim de garantir a qualidade e segurança do serviço prestado, e minimizar o impacto ao meio ambiente, à saúde do consumidor e de toda a cadeia envolvida.

4.8.1 A licitante vencedora deverá realizar um programa interno de treinamento de seus empregados visando a educação ambiental e redução de consumo de energia elétrica, consumo de água, mitigação dos resíduos sólidos produzidos em consonância com as normas Técnicas e ambientais vigentes sobre resíduos sólidos;

4.8.2. Durante toda a vigência contratual deverá ser observada as regras estabelecidas no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU/2023, assim sendo:

- A empresa especializada somente pode funcionar depois de devidamente licenciada junto à autoridade sanitária e ambiental competente.
- A empresa está obrigada a solicitar licença junto à autoridade sanitária e ambiental competente no âmbito distrital.
- Cabe lembrar que nenhum saneante domissanitário, inclusive os importados, poderá ser industrializado, exposto ao consumo antes de registrado na ANVISA.

4.9. Sobre a obrigatoriedade do controle de vetores e pragas no ambiente do restaurante pelo CESSIONÁRIO:

- É de responsabilidade do CESSIONÁRIO o controle de pragas e a manutenção da caixa de gordura.
- A contratação de empresa especializada em controle de Vetores e pragas Urbanas, pela cessionária, deverá incorporar ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- Lembramos que a prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas somente pode ser efetuada com empresa especializada.
- Para o controle de vetores e pragas urbanas somente podem ser utilizados os produtos saneantes desinfetantes de venda restrita a empresas especializadas, ou de venda livre, devidamente registrados na Anvisa.
- A empresa especializada deve ter um responsável técnico devidamente habilitado para o exercício das funções relativas às atividades pertinentes ao controle de vetores e pragas urbanas, devendo cessionária cobrar a apresentar o registro deste profissional junto ao respectivo conselho.

4.10. 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.

- 4.11. Evitar, ao máximo, o uso de extensões elétricas;
- 4.12. Evitar o desperdício de água, dando preferência à utilização de torneiras com fechamento automático.
- 4.13. Fazer uso de água filtrada da torneira na preparação de alimentos, incluindo os sucos em parceria com o MME, se possível, fazer uso de sistema de coleta e destinação das águas cinzas.
- 4.14. No que se tange à logística reversa:
- 4.14.1. A empresa especializada deve ter um plano de descarte dos resíduos sólidos;
- 4.14.2. O destino final das embalagens dos produtos saneantes desinfetantes de uso restrito a empresas especializadas é de responsabilidade do seu respectivo fabricante/ importador.
- 4.14.3. A empresa especializada fica obrigada a devolver as embalagens, no prazo máximo de 1 (um) ano da data de compra dos respectivos produtos, aos estabelecimentos onde foram adquiridas, ou em postos ou centrais de recebimento por eles conveniados e previamente licenciados pelo órgão estadual competente.
- 4.14.3.1. Caso essa devolução não ocorra, a responsabilidade pelo destino final passa a ser da concessionária que deve guardar os comprovantes da referida destinação.
- 4.14.3.2. O estabelecimento que as receber deve fornecer à empresa especializada documento comprobatório de recebimento das embalagens. A empresa especializada fica obrigada a inutilizar as embalagens dos produtos saneantes desinfetantes antes de sua devolução aos estabelecimentos onde foram adquiridas, ou em postos ou centrais de recebimento por eles conveniados.
- 4.14.4. As embalagens laváveis dos produtos saneantes desinfetantes devem ser submetidas à tríplice lavagem antes de sua devolução, devendo a água ser aproveitada para o preparo de calda ou inativada, conforme instruções contidas na rotulagem ou por orientação técnica do fabricante do produto e do órgão competente.
- 4.14.5. As embalagens vazias de produtos que não apresentam solubilidade em água não devem passar por tríplice lavagem, devendo a empresa especializada seguir as orientações do fabricante e as legislações vigentes.
- 4.14.6. A empresa especializada deve fornecer ao cliente o comprovante de execução de serviço contendo, no mínimo, as informações exigidas na Resolução ANVISA nº 216 de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, para garantir a qualidade e segurança do serviço prestado, e minimizar o impacto ao meio ambiente, à saúde do consumidor e de toda a cadeia envolvida e dá outras Providências.

Subcontratação

4.15. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.16. Caberá ao concessionário vencedor optar por uma das seguintes modalidades de garantia descritas no art. 96, da lei 14.333/2021:

I - O caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia,

II - seguro-garantia;

III - fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

4.16.1. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

4.16.2. O edital fixará prazo mínimo de 1 (um) mês, contado da data de homologação da licitação e anterior à assinatura do contrato, para a prestação da garantia pelo contratado quando optar pela modalidade prevista no inciso II do § 1º do art. 96, da lei nº 14.333/2021.

4.16.3. Como o serviço é de execução continuada, será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as mesmas condições e coberturas da apólice vigente e desde que nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no § 2º do art. 96, da lei nº 14.333/2021.

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

4.17.1. A concessionária deverá providenciar garantia contratual no valor a ser estabelecido no contrato, bem como o seguro multirrisco básico, com fins de assegurar os equipamentos e bens colocados à sua disposição no valor estimado de R\$ 600.000,00 (seiscentos mil reais).

4.17.2. Os valores mínimos das coberturas serão: cobertura básica de 50% (cinquenta por cento) do valor dos bens /equipamentos entregues à CONCESSIONÁRIA, danos elétricos R\$100.000,00 (cem mil reais) e responsabilidade civil R\$ 150.000,00 (Cento e cinquenta mil reais).

4.17.3. A apólice de seguro deverá ter vigência igual à do Contrato.

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

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

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

Vistoria

4.21. 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 9:00 horas às 17:00 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone (61) 2032-5503.

4.21.1 Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

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

4.21.3 . A vistoria poderá ser comprovada por Atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017, ou Declaração emitida pelo licitante de que conhece as condições

locais para execução do objeto ou que realizou vistoria no local do evento, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017, ou caso opte por não realizá-la, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com este órgão.

4.21.4 Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada por seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4.21.5 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.

5. Modelo de execução do objeto

Condições de Execução

5.1. A execução dos serviços será iniciada em, no máximo, 60 (sessenta) dias da assinatura do contrato, na forma que segue:

5.1.1. A concessionária deverá informar previamente ao representante da Administração a data de entrega e início da montagem da estrutura do restaurante, tais como balcões, bancadas, locais de armazenamento e preparação de alimentos e demais aparelhagem e utensílios necessários..

5.1.2. A área que será entregue à Concessionária estará em perfeitas condições de uso, relativo às instalações físicas, hidráulicas, elétricas e hidro sanitárias e, ainda, mesas e cadeiras.

5.1.3. Caberá à concessionária executar, às suas expensas, todos e quaisquer serviços de adequações e complementares, como instalações diversas, necessárias à implantação e adequado funcionamento do restaurante e dos serviços oferecidos

5.1.4. Na arrumação (layout) das mesas, deve-se manter um adequado espaçamento, de modo a garantir a livre circulação de pessoas, obedecidas as normas de acessibilidade.

5.1.5. A montagem da estrutura do restaurante deverá ser precedida de avaliação das instalações físicas, hidráulicas, elétricas e hidro sanitárias do local e do recebimento dos equipamentos disponibilizados pelo MME, mediante assinatura do Termo de Recebimento das Instalações, o modelo está disponível como **anexo III deste TR**.

5.1.6. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo representante da Administração, às custas da Concessionária, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

5.2. As adequações necessárias à exploração do ramo da atividade, objeto da licitação deverão ser submetidas à prévia aprovação do MME.

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: Esplanada dos Ministérios, Ministério de Minas e Energia e Turismo, Bloco U - subsolo - Brasília/DF.

5.3.1. Quanto ao horário de funcionamento:

- o início das atividades no Restaurante, para refeições, será das 11h30 às 14h30.
- as atividades da Lanchonete se dará das 8h às 11h00 e das 15h às 18h00, respeitando as atividades da oferta de almoço.
- a lanchonete não funcionará no mesmo horário do restaurante, portanto das 11h00 até às 15h.
- A lanchonete fica dentro da área do restaurante, impossibilitando o uso do espaço no mesmo período.

5.4. A concessionária contará com 460m² total, com estrutura de armazenamento, preparo de refeições e lanches e atendimento ao público, além da colocação de mesas e cadeiras para 90 pessoas conforme projeto arquitetônico anexo I e item 2 do TR.

5.5. Nos ambientes acontecerá o atendimento ao cliente com pedidos e cobrança dos serviços prestados, além da preparação dos lanches ofertados.

5.6. Acondicionamento de alimentos e demais produtos necessários à atividade proposta, tem a estrutura necessária para o armazenamento e conservação dos alimentos, em duas câmaras frias disponibilizadas.

5.7. A concessionária utilizará a referida área exclusivamente para a instalação de restaurante e lanchonete.

5.8. A concessionária deverá prever na elaboração da proposta de preços, os valores adicionais referentes a qualquer adequação necessária para a prestação dos serviços, objeto do presente Termo de Referência.

5.9. O restaurante terá atendimento prioritário aos servidores, estagiários e terceirizados em exercício no MME e do Mtur, e a critério da Administração, poderá ser adotado horário diferenciado para atendimento ao público externo.

5.10. Quando houver manifestações ou eventos externos que comprometam a segurança interna do prédio, a Administração poderá restringir o funcionamento do restaurante para o público externo.

ESPECIFICAÇÕES GERAIS SOBRE OS SERVIÇOS PRESTADOS

5.11. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica para a entrega dos serviços:

5.11.1. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias, procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho:

- Os serviços compreendem o fornecimento de refeições no restaurante, no sistema "Self Service" (preço por quilograma), ao fornecimento de lanches variados na lanchonete (preço unitário de tabela), sendo que as refeições e lanches deverão ser servidos imediatamente após seu preparo e de acordo com a composição mínima constante.
- Os lanches elaborados no estabelecimento a pedido dos clientes, deverão ser servidos imediatamente após seu preparo;
- O prazo de atendimento dos pedidos será de no máximo 15 minutos, para lanches e bebidas, no balcão da lanchonete.
- Os talheres de inox (garfo, faca, colher) deverão estar disponíveis em embalagens plásticas individuais ou em boxes individuais de inox;
- Todas as louças (pratos, xícaras, pires, tigelas, copos, etc...) deverão ser disponibilizadas em boa qualidade, podendo ser de porcelana, inox ou vidro;
- Deverão ser disponibilizados diariamente nas mesas: guardanapos de boa qualidade (mínimo de 22x22 cm dobrado), sachês de sal, sem ônus para o cliente;

5.11.2 A Fiscalização decidirá sobre a temporalidade dos itens sugeridos para os cardápios, podendo a qualquer tempo acrescentar ou retirar no todo ou em parte, além de:

- Utilizar gêneros de 1ª qualidade e, para a confecção dos alimentos, utilizar somente óleos vegetais, como milho, coco, soja ou girassol;
- O cardápio diário de sobremesa deverá conter frutas frescas da estação e variadas, doces em pasta cremosos, compotas, manjares, pudins, flans, sorvetes, tortas, mousses, etc..., conforme a composição mínima constante da Tabela do Anexo "A", deste Termo de Referência;
- A sobremesa elaborada será cobrada à parte, a preço unitário ou por quilo e acondicionadas em embalagens descartáveis com tampas;
- A Concessionária **deverá** fornecer, diariamente de forma gratuita, um refresco de boa qualidade, 200 ml, (que poderá estar disponíveis em máquinas de 2 (dois) sabores com e sem açúcar), a cada usuário do restaurante, para acompanhar a refeição e servido em copo descartável. Colocar suco de frutas naturais ou preparadas a partir de polpas a parte;
- Os Sucos naturais de frutas *in natura* ou preparados a partir de polpas, refrigerantes, água mineral e leite, deverão ser vendidos pelo preço de tabela;
- Integrará a refeição diariamente o fornecimento **gratuito** de uma sobremesa simples, que poderá ser constituída de uma unidade de tablete de doce seco de 60 gramas (tipo pé de moleque, goiabada, paçoca, etc.) ou um copinho (50 ml) de gelatina simples ou flan a cada usuário do restaurante;
- É vedado o uso de copos, talheres, marmitas, embalagens descartáveis (de plástico ou isopor) para consumo de alimentos no espaço do restaurante/lanchonete. Os produtos descartáveis somente serão ofertados ao cliente no caso do alimento tiver que ser levado para outro local, exceto o copo utilizado para disponibilizar o suco para os consumidores.
- Durante o horário de funcionamento, a CONCESSIONÁRIA será responsável pela organização, guarda, manejo, manutenção e limpeza das mesas e cadeiras que forem disponibilizadas aos clientes.
- Ficará a cargo da CONCESSIONÁRIA toda e qualquer limpeza do espaço destinado ao objeto do presente Termo de Referência.
- As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários capacitados e com frequência tal que garanta a completa higiene de instalações, equipamentos e mobiliários, de modo a minimizar o risco de contaminação dos produtos oferecidos.
- Os valores das refeições, sobremesas e lanches será pago diretamente pelo cliente à cessionária, não tendo a cedente qualquer participação ou responsabilidade pelo pagamento.

5.12. As refeições que não tiverem aceitação por parte dos usuários poderão ser substituídos, desde que seja comprovado o baixo nível de saída destes produtos e que o Representante da Administração esteja de acordo com a alteração.

5.13. Não será permitida, em nenhuma hipótese, a venda de bebidas alcoólicas e cigarros nas dependências do Bloco U.

5.14. Para a perfeita execução dos serviços, a concessionária deverá disponibilizar os recursos humanos treinados, materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e no item 1.5., quadro que demonstra o valor médio de consumo e o valor estimado de vendas.

5.15. Os uniformes a serem fornecidos pela concessionária aos seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão contratante, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nas normas sanitárias e legais.

5.16. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

EMPREGADOS E QUALIFICAÇÃO

5.17. O CONCESSIONÁRIO deverá manter, diariamente, profissionais técnicos especializados para as seguintes atuações:

- a) preparo de alimentos;
- b) atuação como operador de caixa;
- c) execução de serviços gerais;
- d) serviços de atendimento ao consumidor;
- e) entrega de alimentos.
- f) elaboração de cardápios, fiscalização e preparo de refeições

5.18. A concessionária deverá contar com uma nutricionista, devidamente registrada no **Conselho Regional de Nutrição - CRN** da região competente, 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, dentre outras de responsabilidade exclusiva deste profissional com acompanhamento ininterrupto dos serviços diários nutricionais.

5.18.1. O vínculo empregatício deverá ser apresentado ao fiscal do contrato com a comprovação Certidão de Registro no Conselho Regional de Nutrição da I a Região, conforme determinam a Lei Federal no 6583, de 20 de outubro de 1978 (artigos 100, inciso 10 e 180) e a Resolução CFN 378/2005.

5.18.2. A comprovação do vínculo empregatício referido no subitem anterior deverá ser por meio de relação empregatícia (Carteira de Trabalho e Previdência Social) ou societária ou ainda, mediante contrato de prestação de serviços.

5.19. Caberá à(ao) nutricionista:

- a) Aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme o proposto;
- b) Aprovar as alterações dos cardápios conforme o prazo previsto (24 horas) e verificar a qualidade dos produtos fornecidos;
- c) Exigir a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços;
- d) Verificar os hábitos de higiene do pessoal;
- e) Fazer vistorias diárias do local de preparo e onde são servidas as refeições e lanches;
- f) Fiscalizar, rigorosamente, a questão de higiene e conservação dos alimentos;
- g) Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades de fiscalização sanitária;
- h) Anotar todas as queixas para serem examinadas;
- i) Propor, quando julgar necessário, vistoria a ser realizada pela Saúde Pública.

5.20. Os atendentes deverão apresentar-se sempre uniformizados, asseados e com calçados adequados ao ambiente de trabalho.

5.21. O funcionário que estiver na função de Operador de Caixa não poderá manipular alimentos.

5.22. O CONCESSIONÁRIO também deverá designar um representante da empresa que se cumpra fielmente as exigências deste Termo de Referência, de forma que os serviços sejam realizados com esmero e perfeição, executando-o sob sua inteira e exclusiva responsabilidade. Dentre estas responsabilidades, está a de fazer cumprir os horários fixados neste Termo e avaliar.

permanentemente a quantidade e qualificação dos funcionários alocados na prestação dos serviços.

5.23. A determinação da quantidade dos profissionais ficará a cargo da Concessionária, que terá completa responsabilidade e deverá apresentar ao Representante da Administração, a relação destes, com número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratados.

5.24. A CONCESSIONÁRIA deverá aumentar o quantitativo de atendentes sempre que houver necessidade ou quando solicitado pelo órgão, tendo sempre em vista o bom andamento dos serviços prestados.

5.25. Toda a responsabilidade empregatícia dos funcionários para atuação dos serviços na Lanchonete e Restaurante será de inteira responsabilidade da Concessionária. Desta forma, a Administração não se responsabiliza por qualquer pagamento devido de causas trabalhistas, indenizações, auxílios, salários, uniformes, etc., advindos do uso ou exploração comercial do espaço cedido.

5.26. Nenhum vínculo de natureza empregatícia terá o Permissionário e seus empregados com o Ministério de Minas e Energia.

5.27. A comprovação do vínculo empregatício referido no item 5.24. deverá ser por meio de relação empregatícia (Carteira de Trabalho e Previdência Social) ou societária ou ainda, mediante contrato de prestação de serviços.

Especificação da garantia do serviço (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)

5.28. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

5.29. Informações para o fornecimento das refeições:

- a) As refeições deverão ser servidas imediatamente após o seu preparo, no restaurante, através do sistema de pesagem denominado "self-service";
- b) 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;
- c) 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;
- d) A CONCESSIONÁRIA deverá manter supervisão dos serviços contratados, através de um(a) nutricionista, de forma a assegurar o cumprimento do Instrumento Contratual;
- e) O fornecimento dos 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 Concessionária, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais;
- f) Todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições e lanches deverão estar de acordo com as legislações pertinentes e vigentes, entre elas a Portaria nº 78/2009, da Secretaria de Saúde do Distrito Federal, no que tange às Boas Práticas para Serviços de Alimentação, especialmente em relação a:

5.30. Normas de higiene:

- a) Os funcionários deverão apresentar-se uniformizados, de maneira limpa e higiênica, e na cozinha deverão usar toucas;
- b) Conservar o uniforme sempre limpo e completo. Gorro ou touca; bata; calça comprida; sapato ou bota; avental; luvas de proteção; máscara (quando necessário);
- c) Qualquer funcionário que for transitar pela cozinha deverá proteger os cabelos;
- d) Retirar anéis, aliança, relógios ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos;
- e) Não levar para o refeitório objetos não pertencentes ao local, como: rádio, jornal, bolsas, celulares, etc...;
- f) É terminantemente proibido fumar dentro do refeitório;
- g) É obrigatório manter a máxima higiene dentro do refeitório;
- h) Os uniformes serão de responsabilidade da Concessionária, bem como todas as despesas com sua manutenção e reposição.

5.31. Preparo das Refeições:

- a) 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.
- b) Considerar os fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, tais como odor, sabor e textura;
- c) Considerar o valor nutricional dentro dos binômios variedade e equilíbrio;
- d) Considerar a safra dos alimentos, não descuidando do aspecto e qualidade;
- e) Considerar o clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade;
- f) Não utilizar utensílios de madeira (tábuas e colheres) para o preparo dos alimentos;
- g) Evitar o desperdício, sempre que possível, utilizando integralmente os alimentos.

5.32. Características das matérias-primas e dos ingredientes:

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

- a) Utilização de carnes e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham Selo de Inspeção Fiscal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do órgão fiscalizador do Distrito Federal;
- b) Arroz branco polido e integral;
- c) Feijão novo tipo 1(um), com umidade até 15% (quinze por cento), cores variadas ou lentilha, grão-de-bico ou ervilha.
- d) Massas com ovos, de primeira qualidade;
- e) Pó para pudim com leite em sua composição;
- f) Maionese industrializada, de primeira qualidade;
- g) Folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas;
- h) Legumes, raízes, tubérculos de primeira qualidade;
- i) Frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração;

5.33. Cardápios:

- a) Os cardápios devem ser compostos de receitas padronizadas, confeccionadas e balanceadas por um(a) nutricionista, devendo ser elaborado com os valores nutricionais de cada refeição determinados pela prescrição dietoterápica.
- b) A técnica dietética de preparo ficará a critério da Concessionária, observando o cardápio previamente aprovado pela Administração.
- c) Montar um cardápio com 07 (sete) dias de antecedência, em comum acordo com a Administração, informatizado, contendo as necessidades básicas da clientela, sendo permitida a repetição de cardápio de quinze em quinze dias.
- d) O cardápio deverá estar assinado pelo nutricionista da Concessionária.
- e) 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.

5.34. Padronização de Alimentos:

5.34.1. A Empresa deverá servir diariamente 3 variedades de proteína: carnes/aves/pescados: 2 tipos em cubas e 1 preparadas na chapa que serão preparadas no interior da cozinha, durante todo o período de almoço (de 11h30 às 14h30min).

5.34.2. A Empresa deverá oferecer um tipo de pescado, no mínimo ,1 vez na semana, em cortes de filé ou posta, dentre as espécies listadas no próximo item, de modo que não haja repetição ao longo do mês.

- a) Tipos de pescado a ser servido: robalo, pescada amarela, surubim, salmão, badejo, abadejo, saint peter (tilápia).
- b) Em um dia da semana, excetuadas às sextas-feiras, a Empresa deverá oferecer uma preparação elaborada com CAMARÃO tamanho médio ou BACALHAU.
- c) A Empresa 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. O Contra-filé adquirido deverá atender as expectativas de maciez e sabor compatíveis com os alcançados pelos melhores fornecedores e marcas do mercado.
- d) Modo de utilização dos dois tipos de carnes servidas nas cubas:
- e) Não poderão ser servidos os seguintes tipos de carne: miúdos, exceto moela e fígado, pés ou pescoço de galinha.
- f) Às sextas-feiras, a Empresa deverá servir feijoada completa conforme a seguinte disposição:

TIPO DE CARNE / MODO DE PREPARO/CORTE	MODO DE PREPARO/CORTE
Contrafilé	Bife, Estrogonofe e isca
Alcatra	Bife empanado, estrogonofe e isca
Coxão-mole	Bifes, preparações cozidas com molho
Coxão-duro	Somente preparações cozidas com molho
Largato, fraldinha, cupim ou costela	Bife empanado ou moído, hambúrguer grelhado e como recheio de preparações
Patinho	Bife e iscas ou ensopado
Fígado/moela	Conforme iniciativa da empresa
Lombo ou bisteca de porco	Preparações assadas e com molho

I - Uma cuba/panela de feijoada (somente feijão);

II - Uma cuba/panela de feijoada com paio/calabresa e charque

III - Uma cuba/panela de feijoada com lombo e costela suínos;

IV - Uma cuba/recipiente com molho de feijão com pimenta

OBS.: A Empresa deverá manter os acompanhamentos tradicionais da feijoada (couve refogada, torresmo, laranja descascada em rodela e farofa de farinha de mandioca) durante todo o horário do almoço.

5.34.3. A Empresa deverá oferecer, diariamente, um prato de massa (talharim, espaguete, rondeli, ravióli, nhoque, etc.), de modo que não haja repetição na mesma semana.

5.34.4. Às quartas-feiras, a empresa deverá preparar dois tipos de MASSA, uma recheada e outra tipo grano duro. O preço dessa massa será o mesmo preço do quilo do self-service.

5.34.5. A Empresa deverá prover para acompanhar as massas, no mínimo três tipos de temperos/ervas para agregar ao molho das massas e ingredientes (presunto, queijo, calabresa, bacon, milho, tomate...) para acompanhar as massas.

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

5.34.6.1. As guarnições referidas no TR item 5.34.1, estão listadas abaixo:

- Suflês: queijo, alho-poró, espinafre, cenoura, chuchu, couve-flor
- Tortas: frango, palmito, camarão, carne
- Quiches: queijo, brócolis, legumes, cebola
- Panquecas: frango, carne, camarão, legumes
- Legumes gratinados
- Lasanha de legumes
- Legumes à parmegiana
- Bolinho de carne, queijo, camarão
- Batata frita, gratinada, corada, sauté
- Empadão de frango, palmito, camarão
- Purê (mandioquinha, batatas inglesa e/ou doce, abóbora, banana, mandioca)
- Creme de espinafre, milho, aspargos e brócolis
- Polenta
- Cogumelo shitake
- Outros do mesmo padrão

5.34.7. Durante todo o período de almoço, a Empresa deverá oferecer, diariamente, no mínimo, **10 variedades de salada**, no balcão de serviço refrigerado e bem apresentadas, atendendo o Termo de Referência na seguinte variação:

- a) **Dois tipos de alfaces**, variando entre um tipo e outro na forma de apresentação (folha inteira, rasgada ou picada). A alface americana deverá ser servida todos os dias da semana.
- b) Um tipo de folhoso cru, que deve ser variado diariamente entre acelga, agrião, rúcula, mostarda e chicória.
- c) **Dois tipos de hortaliças** preparado no vapor ou refogado, entre couve, brócolis, repolho, couve-flor, berinjela, espinafre, etc.
- d) **Um tipo de leguminosa** em forma de salada (grão-de-bico, lentilha, feijões, etc.).
- e) **Um tipo de tomate**, variando a apresentação diariamente.
- f) **Dois tipos de tubérculos** (batatas, beterraba, cenoura, inhame, cará, batata-baroa, rabanete, mandioca...) preparados no vapor ou refogados.
- g) **Um tipo de salada** de maionese ou salpicão.

5.34.8. A Empresa deverá oferecer diariamente, no mínimo, seis tipos de sobremesa, com as seguintes variações: salada de frutas, torta doce, mousse, pudim (acrescido ou não de outros ingredientes), dois doces de fruta (em pasta ou calda), uma opção diet e uma zero lactose.

- a) Deverão ser oferecidos sucos diversos e refrigerantes, em latas (350 ml) ou garrafas (300 ml e 600ml), 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.
- b) Os sucos servidos no restaurante 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, com os mesmos preços praticados na lanchonete.

5.34.9. Itens não cobrados —servidos como cortesia:

- a) Chá e café (infusão), com e sem açúcar, uma porção de 50ml por pessoa;
- b) leite caramelado, 50ml
- c) 01 (uma) sobremesa;
- d) 01 (uma) sobremesa diet;
- e) Açúcar em sachê;
- f) Adoçante dietético em gotas ou sachê;
- g) Sal em sachê;
- h) Palitos em sachê;
- i) Guardanapos de papel;
- j) 01 opção de suco, 200ml, (sem açúcar)

5.34.10. Especificações para o fornecimento de lanches:

- a) Diariamente devem ser oferecidas opções variadas de lanches, tais como: sanduíches, salgados, bolos, doces, bebidas quentes e bebidas geladas. Esses produtos obrigatórios farão parte do cardápio da lanchonete por um banner na entrada do estabelecimento que apresente o QR Code e em display instalado nas mesas.
- b) Deverão estar disponíveis diariamente, até o final do expediente, as opções do cardápio ofertado pela lanchonete.
- c) Além dos lanches e bebidas descrita no TR para compor o cardápio da lanchonete, a CONCESSIONÁRIA 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. Estes itens deverão ser aprovados pela Administração, através do seu Representante Legal, inclusive quanto aos valores que serão cobrados;
- d) A lanchonete deve sempre disponibilizar opções Light e Diet, além de frutas variadas, oferecendo assim, opções mais saudáveis para os usuários;
- e) Os lanches devem ser fritos, assados ou cozidos nas dependências da cozinha, obrigatoriamente no dia de sua venda;
- f) O cardápio será disponibilizado para os clientes na forma digital - cardápio digital.
- g) Inclusões de outros itens no cardápio da lanchonete, não contemplados no cardápio básico, inclusive os seus respectivos valores de venda, só serão permitidos com a autorização prévia e expressa da Administração, por intermédio do Representante Legal;
- h) O serviço de lanchonete deverá dispor de guardanapos, canudos (biodegradáveis), sachês individuais de açúcar, adoçante artificial, bem como de molhos (catchup, mostarda, maionese, pimenta etc...).
- i) Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade, não sendo permitido fazer substituições por produtos de marcas inferiores ou mesmo trocar presunto por apressuntado, margarina por creme vegetal, etc.;
- j) 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;
- k) Os preços praticados pela CONCESSIONÁRIA não poderão ser superiores aos das tabelas dos fabricantes para o consumidor.

5.34.11. Outras observações

- a) A Empresa deverá utilizar, pratos de louça branca de boa qualidade e padronizados;
- b) A Empresa deverá manter, diariamente, sobre os balcões de atendimento do restaurante self-service:

I - Azeite de oliva extra virgem, aceto balsâmico, shoyo light e molho de pimenta e sempre que possível, deverá ser dotada de bico dosador.

II - Três molhos para saladas.

III - 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.

5.35. Os serviços a serem executados deverão obedecer rigorosamente às normas e códigos aplicáveis ao serviço em pauta. Deverão ser consideradas, juntamente com o que se estipula neste documento, todas as normas inerentes à concessão, normas do INMETRO, assim como as normas relativas aos serviços de industrialização e preparação de alimentos, compreendendo entre outras:

a) Resolução CNNPA no 33, de 9 de novembro de 1977.

b) Código de Defesa do Consumidor.

c) Resolução RDC no 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

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

5.37. A CONCESSIONÁRIA deverá manter em perfeito estado, asseio e limpeza, as toalhas de mesa ou similar, os panos de copa, os utensílios, as áreas de trabalho e as instalações durante o período em que estiver prestando seus serviços.

5.38. Empregar produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, não deixando resíduos ou cheiros.

6. Modelo de gestão do contrato

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão e a concessionária devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato, o órgão poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

6.6. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

6.7. A Contratada deverá manter o preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período de funcionamento do estabelecimento.

6.8. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

Rotinas de Fiscalização

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

Fiscalização Técnica

6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI](#));

6.11. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#), e [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II](#));

6.12. Identificada qualquer inexistência ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

6.13. O fiscal técnico informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#));

6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#));

6.15. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

6.16. A fiscalização técnica dos contratos deve avaliar constantemente através do Instrumento de Medição de Resultado (IMR), para aferição da qualidade da prestação dos serviços, podendo haver o pagamento de multa do concessionário segundo a tabela de sanções (Anexo III).

6.17. Durante a execução do objeto, fase do recebimento provisório, o fiscal técnico designado deverá monitorar o nível de qualidade dos serviços prestados pelo estabelecimento para evitar a sua degeneração e prejudicar a saúde ou o bem-estar de todos que utilizam o restaurante.

6.18. O fiscal técnico do contrato deverá apresentar ao preposto da contratada a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados.

6.19. O preposto deverá por assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada.

6.20. 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.

6.21. 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.

6.22. O fiscal técnico poderá realizar a 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.

6.25. 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 destes, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência.

6.26. 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.

6.27. As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação, por força da Instrução Normativa Seges/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

6.28. Para efeito de recebimento provisório da taxa de uso e do ressarcimento das despesas de água, esgoto e energia, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico do contrato deverá apurar o consumo do mês e solicitar a geração de GRU, a Divisão de Orçamento e Finanças (DIOF/CGRL/SPOA), até o 15º dia do mês subsequente.

6.28.1. O fiscal técnico deverá verificar, ainda, se a concessionária gerou alguma despesa referente a irregularidades previstas para glosa ou ressarcimento ao erário e incluir esse valor na GRU mensal, conforme metodologia prevista no item 6.28.

6.28.2. A GRU gerada deverá ser quitada pela concessionária até o 25º dia do mês subsequente e apresentar comprovante do pagamento para o fiscal do contrato.

6.29. O fiscal deverá controlar os pagamentos da concessionária por meio de recibo ou outro instrumento que comprove o pagamento e gerar registro em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

6.29.1. A comprovação de pagamento da GRU poderá ser virtual.

Fiscalização Administrativa

6.30. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará: as garantias; as glosas; a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022) e o pagamento da GRU mensal pela CONCESSÃO ONEROSA.

6.31. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV](#)).

6.32. A fiscalização administrativa poderá ser efetivada com base em critérios estatísticos, levando-se em consideração falhas que impactem o contrato como um todo e não apenas erros e falhas eventuais.

6.33. Entregar até o dia trinta do mês subsequente da prestação dos serviços ao setor responsável pela fiscalização do contrato os seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastro de Fornecedores (Sicaf):

6.33.1 Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);

6.33.2. certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contratado;

6.33.3. Certidão de Regularidade do FGTS (CRF); e

6.33.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

Gestor do Contrato

6.34. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, o registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.35. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.36. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscal técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.37. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.38. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS - PENALIDADES

6.39. A concessionária, bem como o cedente, em concessões onerosas de uso do espaço público, conforme descrito no ETP e neste TR devem cumprir, o que está previsto nos arts. 155 a 163, no Capítulo I, do Título IV, da Lei Geral de Licitações - 14.333/21, que trata das infrações e sanções administrativas.

6.39.1. As sanções e penalidades serão descritas em relatório do fiscal do contrato e deve constar a análise do gestor para aplicação de penalidade quando couber.

6.39.2. As sanções administrativas e as penalidades serão aplicadas conforme tabela abaixo:

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	PERCENTUAL
1	Deixar de manter durante a execução deste contrato as condições que ensejaram sua contratação, por ocorrência.	5%
2	Deixar de apresentar cópia autenticada do ato constitutivo, sempre que houver alteração, por ocorrência.	4%
3	Deixar de apresentar mensalmente o comprovante do recolhimento do valor referente à concessão de uso da área, por ocorrência.	4%
4	Deixar de indenizar o MME por quaisquer danos causados às suas instalações, pela execução inadequada dos serviços, por seus empregados e/ou fornecedores, por dia.	3%
5	Deixar de devolver troco ao comensal, caso o mesmo não pague em cartão de crédito ou débito, tickets refeições ou assemelhados.	2%
6	Deixar de responder pela guarda e conservação de todos os bens de sua propriedade destinados à execução dos serviços, por ocorrência.	3%
7	Deixar de atribuir ao preposto da CONCESSIONÁRIA as tarefas de coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, cuidar da disciplina, controlar a frequência, a apresentação pessoal dos empregados, fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como estar sempre em contato com o gestor deste contrato, incumbido de fazer a supervisão, por ocorrência.	4%
8		4%

Deixar de comunicar à Administração do MME, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessários, por ocorrência.
--

6.39.3 Para os casos de infração contratual não previstos na tabela anterior, o MME aplicará multa em razão da gravidade apurada, a ser fixada entre os percentuais de 1% (um) por cento a 10% (dez) por cento sobre o valor mensal do contrato (taxa de concessão) na data da infração.

6.39.4 As multas previstas nesta cláusula, somadas todas as penalidades aplicadas no mês, não poderão superar, em cada mês, o máximo de 30% (trinta por cento) do valor mensal do contrato, ressalvadas as hipóteses especiais dos parágrafos segundo e quarto desta cláusula.

6.39.5 A reincidência na aplicação do percentual máximo previsto no parágrafo anterior poderá ensejar a rescisão unilateral do contrato.

6.39.6 Na aplicação das penalidades, a autoridade competente observará:

- I – os princípios da proporcionalidade e da razoabilidade;
- II – a não reincidência da infração;
- III – a atuação da CONCESSIONÁRIA em minorar os prejuízos advindos de sua conduta omissiva ou comissiva;
- IV – a execução satisfatória das demais obrigações contratuais; e
- V – a não existência de efetivo prejuízo material à Administração.

7. Critérios de medição e pagamento

Metodologia de avaliação da execução dos serviços prestados utilizando o Instrumento de Medição de Resultado (IMR) das refeições conforme descrito abaixo.

7.1. Será realizada **Pesquisa de Satisfação do Cliente (anexo IV do TR)**, para apurar o grau de satisfação relativo aos serviços prestados e refeições servidas, que poderá servir como base para motivar a rescisão contratual, a critério do MME.

7.1.1 A pesquisa considera 100% o total máximo da avaliação, sendo que a pesquisa tem 5 perguntas, com 3 níveis de resposta e um espaço para sugestões.

7.1.2. Cada pergunta pontua no máximo 20%.

7.1.3. A pesquisa tem 5 perguntas avaliativas, com 3 níveis de resposta: insatisfeito; satisfeito e muito satisfeito.

7.1.4 Sendo que a resposta:

- **nível 1: insatisfeito - não pontua;**
- **nível 2: satisfeito - pontua 15%;**
- **nível 3: muito satisfeito - pontua 20%.**

7.2. A pesquisa de satisfação do cliente será realizada, pelo menos, uma vez a cada, trimestre, em datas não conhecidas previamente pela Concessionária.

7.2.1. A pesquisa será coordenada pela fiscalização do MME, que informará a Concessionária a nota geral da pesquisa, que deverá atingir a média de 70 pontos para ser satisfatório.

7.2.2. Resultado da Avaliação:

- **PSC ≥ 80 pontos= muito satisfeito**
- **PSC ≥ 50 pontos e ≤ 75 pontos= satisfeito**

- **PSC $\leq$ 45 pontos= Insatisfatório**
- **PSC = Pesquisa de Satisfação do Cliente;**

7.2. Caso o resultado da pesquisa demonstre insatisfação em mais de 50%, poderá ser oportunizada a Concessionária a reavaliar os quesitos apontados e adequar aos procedimentos necessários;

7.3. O MME fará, ainda, avaliação por meio de supervisões e controles realizados por fiscalização designada.

7.4. Não haverá limites de supervisões a serem realizadas.

7.5. A cada mês, para o serviço de refeições, será apurado o somatório da pontuação decorrente dos registros de ocorrências até o presente momento. Esta soma servirá como base para que a CONTRATANTE aplique sanções administrativas, de modo que, atingindo o quantum necessário à configuração de uma sanção, esta será aplicada, observado o processo administrativo.

Prazo de pagamento

7.6. O pagamento por GRU da Concessão Onerosa de uso de espaço físico para o uso comercial do restaurante/lanchonete, será mensal, e corresponderá a soma da taxa de uso do espaço físico disponibilizado (valor fixo), somado o ressarcimento do consumo medido, no período, de água, esgoto e energia.

7.7. Para efeito de recebimento da taxa de uso e do ressarcimento das despesas de água, esgoto e energia, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico do contrato deverá apurar o consumo do mês e solicitar a geração de GRU, a Divisão de Orçamento e Finanças (DIOF/CGRL/SPOA), até o 15º dia do mês subsequente.

7.7.1. O fiscal técnico deverá verificar, ainda, se a concessionária gerou alguma despesa referente a irregularidades previstas para glosa ou ressarcimento ao erário e incluir esse valor na GRU gerada.

7.7.2. A GRU gerada deverá ser quitada pela concessionária até o 25º dia do mês subsequente e apresentar comprovante do pagamento para o fiscal do contrato.

Forma de pagamento

7.8. Será gerada, GRU para pagamento da concessão onerosa de uso de espaço físico, pela Divisão de Finanças e Orçamento (DIOF), da Coordenação-Geral de Recursos Logísticos (CGRL), da Subsecretaria de Planejamento, Orçamento e Administração (SPOA) do MME. O detalhamento dos prazos e responsáveis está descrito no item 7.3. e 7.4. deste TR.

8. Critérios de seleção do fornecedor

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O concessionário será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, com adoção do **critério de julgamento pelo MAIOR DESCONTO**.

8.1.1. Considerando a necessidade de realização de processo seletivo entre as empresas interessadas, para a concessão de uso de área pública, bem como que os critérios de qualidade e desempenho relativos à exploração dessa atividade econômica tão amplamente conhecidos no mercado e podendo ser definidos no Edital, como aquisição de serviços considerados comuns, indica-se o Pregão eletrônico.

8.1.2. De acordo com o Acórdão 2050/2014 – Plenário do TCU, é recomendável a utilização de pregão para a concessão remunerada de uso de bens públicos.

8.2. Resolução da Diretoria Colegiada RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA; Decreto nº 7.746/2012, da Casa Civil da Presidência da República, que regulamenta o art. 5º da Lei nº 14.333/2021 que trata dos princípios a serem respeitados para aplicação da Lei de licitações e contratos Administrativos:

Art. 5º Na aplicação desta Lei, serão observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, assim como as disposições do Decreto-Lei nº 4.657, de 4 de setembro de 1942 (Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro).

Regime de execução

8.3. O regime de execução do contrato será de empreitada por maior desconto global.

8.3.1. O maior desconto estabelecido será aplicado linearmente no grupo.

Exigências de habilitação

8.4. Para fins de habilitação, conforme Art. 63 Lei 14.133/21, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

I - Declaração da concessionária/licitante de que atendem aos requisitos de habilitação, e a declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;

II - Documentos de habilitação apenas pelo licitante vencedor

III - Documentos relativos à regularidade fiscal, em qualquer caso, somente em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado;

IV - Será exigida do licitante declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

§ 2º Quando a avaliação prévia do local de execução for imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o edital de licitação poderá prever, sob pena de inabilitação, a necessidade de o licitante atestar que conhece o local e as condições de realização da obra ou serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

§ 3º Para os fins previstos no § 2º deste artigo, o edital de licitação sempre deverá prever a possibilidade de substituição da vistoria por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

§ 4º Para os fins previstos no § 2º deste artigo, se os licitantes optarem por realizar vistoria prévia, a Administração deverá disponibilizar data e horário diferentes para os eventuais interessados.

Habilitação jurídica

8.4. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.5. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.6. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.7. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.9. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.10. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

8.11. Todos os **atos de autorização necessários** para o exercício da atividade de empresa especializada na atividade de prestação de serviços de restaurante/lanchonete, no Distrito Federal.

8.12. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.13. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.14. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.15. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.16. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.17. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.18. Prova de regularidade com a Secretaria de Fazenda do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.19. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.20. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.21. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

8.22. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

8.23. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

8.23.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.23.2. capital Circulante Líquido ou Capital de Giro (Ativo Circulante - Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado da contratação;

8.23.3. patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação;

8.23.4. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

8.23.5. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

8.24. Declaração do licitante, acompanhada da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante do Anexo XXX deste termo de referência de que um doze avos dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada vigentes na data apresentação da proposta não é superior ao patrimônio líquido do licitante, observados os seguintes requisitos:

8.24.1. a declaração deve ser acompanhada da **Demonstração do Resultado do Exercício (DRE)**, relativa ao último exercício social; e

8.24.2. caso a diferença entre a declaração e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) apresentada seja superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, o licitante deverá apresentar justificativas.

8.25. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

8.26. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições legais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;

8.26.1. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

8.27. Registro ou inscrição da nutricionista a contratada no conselho profissional, em plena validade;

8.27.1. Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

8.28. Prova de atendimento aos requisitos, previstos na lei.

Qualificação Técnico-Operacional

8.29. Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.30. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão respeitar o contrato com as seguintes características mínimas:

8.30.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 4 (quatro) anos na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os anos serem ininterruptos;

8.30.2. Comprovação que já executou contrato(s) com um mínimo de 50% (cinquenta por cento) do número de refeições ofertadas previstas no ETP item 12, sendo assim, no mínimo 150 refeições.

8.31. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação e o somatório de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5 /2017, aplicável por força da IN SEGES/ME nº 98/2022.

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

8.33. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

8.34. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

8.35. Declaração de que o licitante possui escritório no Distrito Federal, previamente definido pela Administração, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato.

8.36. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

8.37. A apresentação de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitido, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e regulamentos sobre o tema.

Qualificação Técnico-Profissional

8.38. Apresentar profissional(is), abaixo indicado(s), devidamente registrado(s) no conselho profissional competente, detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes, também abaixo indicado(s):

8.38.1. O profissional de Nutrição (nutricionista), para exercer o serviço deverá ter 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, dentre outras de responsabilidade exclusiva deste profissional com acompanhamento ininterrupto dos serviços diários nutricionais

8.38.1.1. O vínculo empregatício deverá ser apresentado ao fiscal do contrato, juntamente com a Comprovação Certidão de Registro no Conselho Regional de Nutrição da Região, conforme determinam a Lei Federal no 6583, de 20 de outubro de 1978 (artigos 100, inciso 10 e 180) e a Resolução CFN 378/2005.

8.38.1.2. A comprovação do vínculo empregatício referido no subitem acima deverá ser por meio de relação empregatícia (Carteira de Trabalho e Previdência Social) ou societária ou ainda, mediante contrato de prestação de serviços.

8.38.2. Para os outros profissionais a qualificação técnica será comprovada a medida que forem contratados, conforme especificado, e já apresentado do TR porém é importante reforçar ao contratado, os itens abaixo:

- A CONCESSIONÁRIA também deverá designar um Representante da empresa que se cumpra fielmente as exigências deste Termo de Referência, de forma que os serviços sejam realizados com esmero e perfeição, executando-o sob sua inteira e exclusiva responsabilidade. Dentre estas responsabilidades, está a de fazer cumprir os horários fixados neste Termo e avaliar
- permanentemente a quantidade e qualificação dos funcionários alocados na prestação dos serviços.
- A determinação da quantidade dos profissionais ficará a cargo da Concessionária, que terá completa responsabilidade e deverá apresentar ao Representante da Administração, a relação destes, com número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratados.
- O CONCESSIONÁRIO deverá aumentar o quantitativo de atendentes sempre que houver necessidade ou quando solicitado pelo órgão, tendo sempre em vista o bom andamento dos serviços prestados.
- Toda a responsabilidade empregatícia dos funcionários para atuação dos serviços na Lanchonete e Restaurante será de inteira responsabilidade da Concessionária. Desta forma, a Administração não se responsabiliza por qualquer pagamento devido de causas trabalhistas, indenizações, auxílios, salários, uniformes, etc., advindos do uso ou exploração comercial do espaço cedido.
- Nenhum vínculo de natureza empregatícia terá o Permissionário e seus empregados com o Ministério de Minas e Energia.

8.39. O(s) profissional(is) indicado(s) na forma supra deverá(ão) participar do serviço objeto do contrato, e será admitida a sua substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração (§ 6º do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021)

8.40 Deve a licitante apresentar relação de compromissos assumidos que importem em diminuição de pessoal técnico.

8.41. Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 desta Lei em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

8.42. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 48.457,08

9.1. O valor total corresponde a soma da taxa de uso, acrescido do consumo de água, esgoto e energia compõe o valor mensal estimado a ser pago pela concessão onerosa. Multiplicando o valor encontrado por 12 (doze) meses, obteremos o valor estimado anual da contratação.

9.2. O custo estimado mensal da concessão onerosa é de R\$ 4.038,09. O custo estimado anual é de R\$ 4.038,09 * 12 = R\$ 48.457,08. Este valor será considerado como valor total da contratação.

9.3. O Detalhamento completo do valor a ser pago mensalmente pela concessionária, a união, por GRU, gerada pelo MME, após conferência do consumo e verificação de algum problema que gere despesa ou rateio de despesa, está descrito minuciosamente no ETP, nos itens: 11.28 a 11.32, sobre a taxa de uso.

9.4. Poderá ser cobrado da concessionária, eventualmente, qualquer despesa gerada proveniente de irregularidades verificadas pelo fiscal do contrato, registrado em relatório de fiscalização, confirmada pela concessionária e pelo MME.

10. Adequação orçamentária

Não se aplica - N/A.

11. 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](#).

FABIANA FEIJO DE OLIVEIRA BAPTISTUCCI

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 01/12/2023 às 11:53:01.

WASHINGTON JOSE DE OLIVEIRA

Equipe de apoio

MARIA JOSE SOARES MENON

Equipe de apoio

ANDREA CRISTINA ANDRADE SANTOS CARVALHO

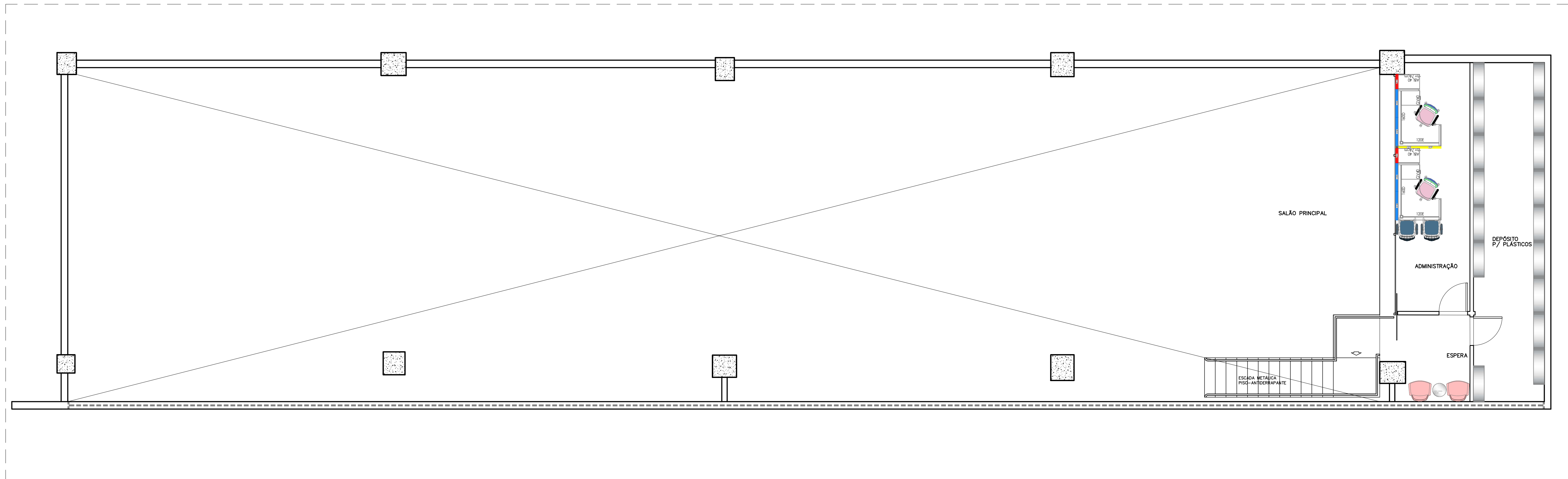
Autoridade competente

Lista de Anexos

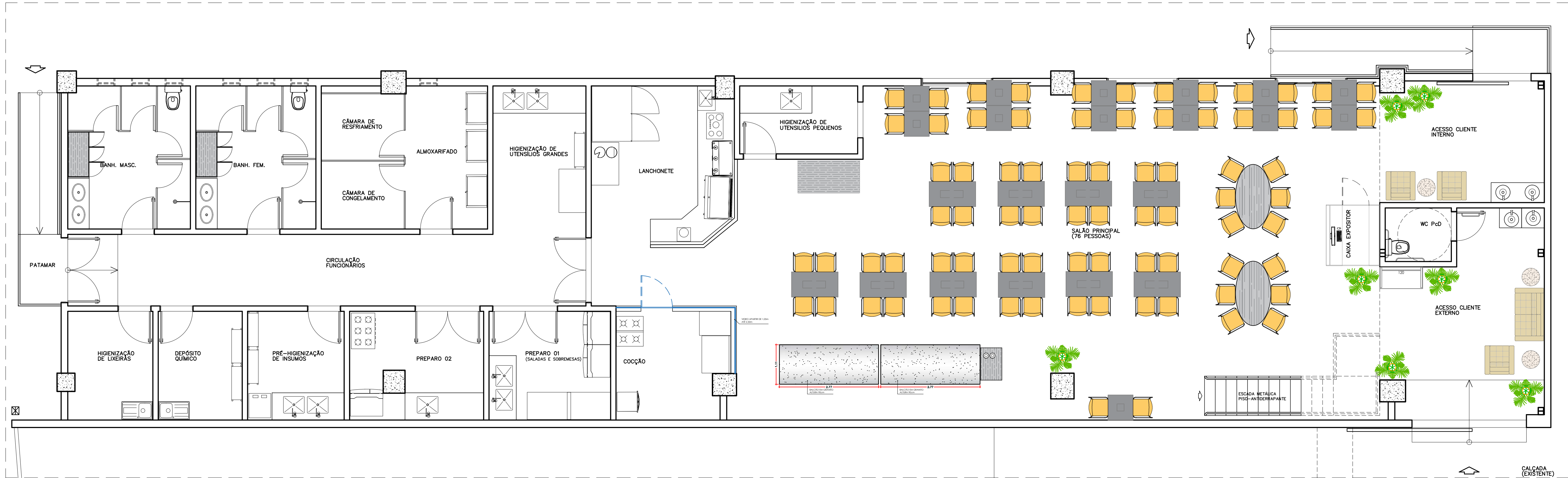
Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - plantas PRANCHA 01-02.pdf (975.44 KB)
- Anexo II - plantas PRANCHA 02-02.pdf (304.72 KB)
- Anexo III - ANEXO III DO TR - TERMO DE RECEBIMENTO.docx (16.79 KB)
- Anexo IV - PESQUISA DE SATISFAÇÃO - RESTAURANTE LANCHONETE.pdf (404.81 KB)
- Anexo V - ETP43_2023 final.pdf (20.48 MB)
- Anexo VI - MR5_2023.pdf (57.49 KB)

Anexo I - plantas PRANCHA 01-02.pdf



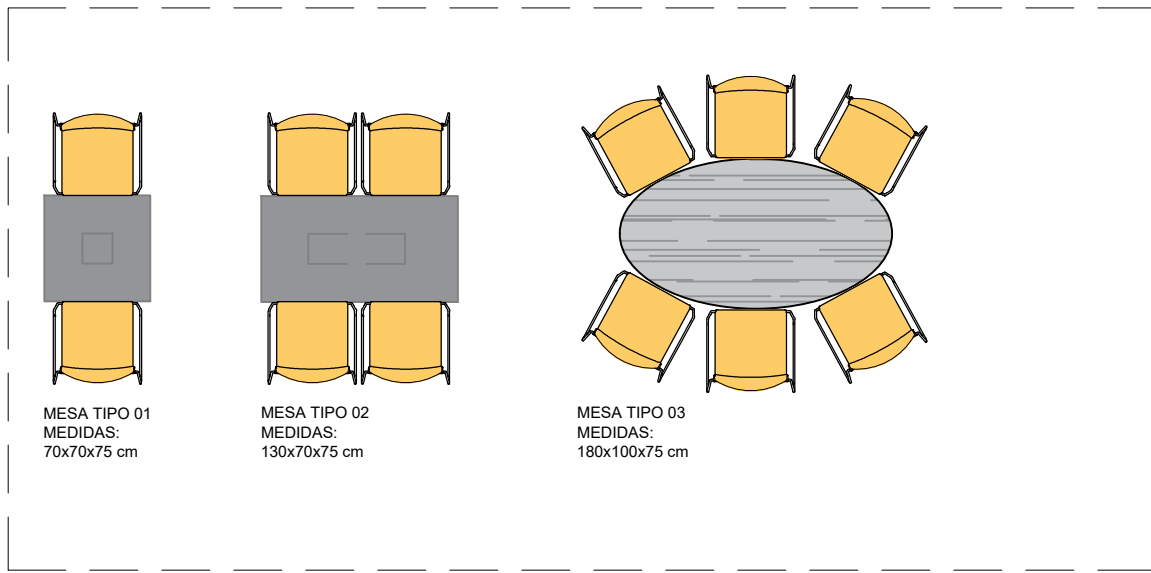
PLANTA BAIXA - MEZANINO - RESTAURANTE MME
escala: 1/60



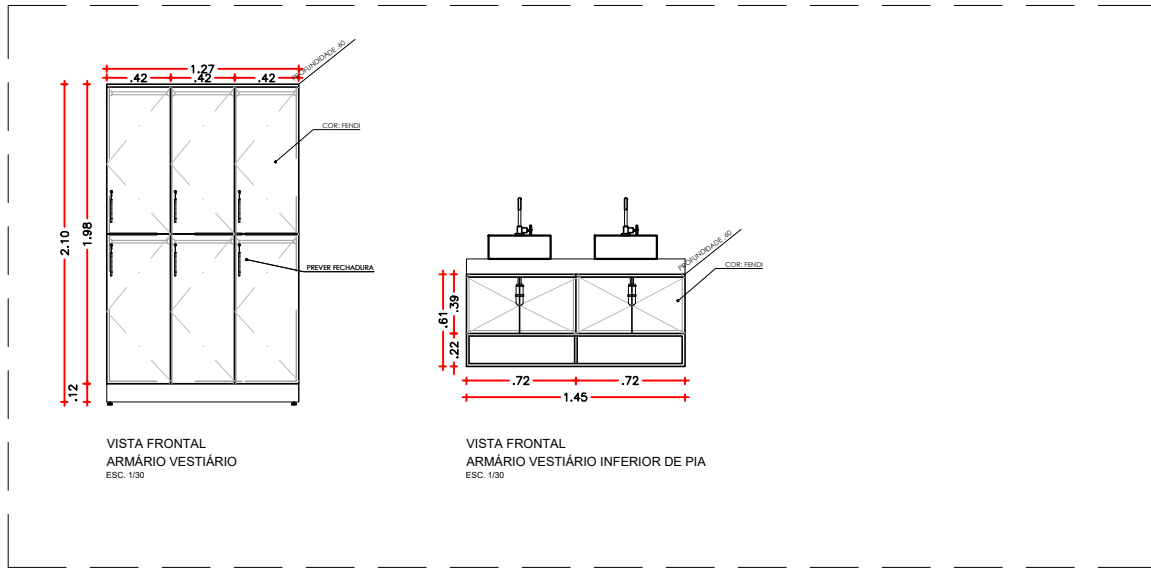
PLANTA BAIXA - RESTAURANTE MME
escala: 1/60

Anexo II - plantas PRANCHA 02-02.pdf

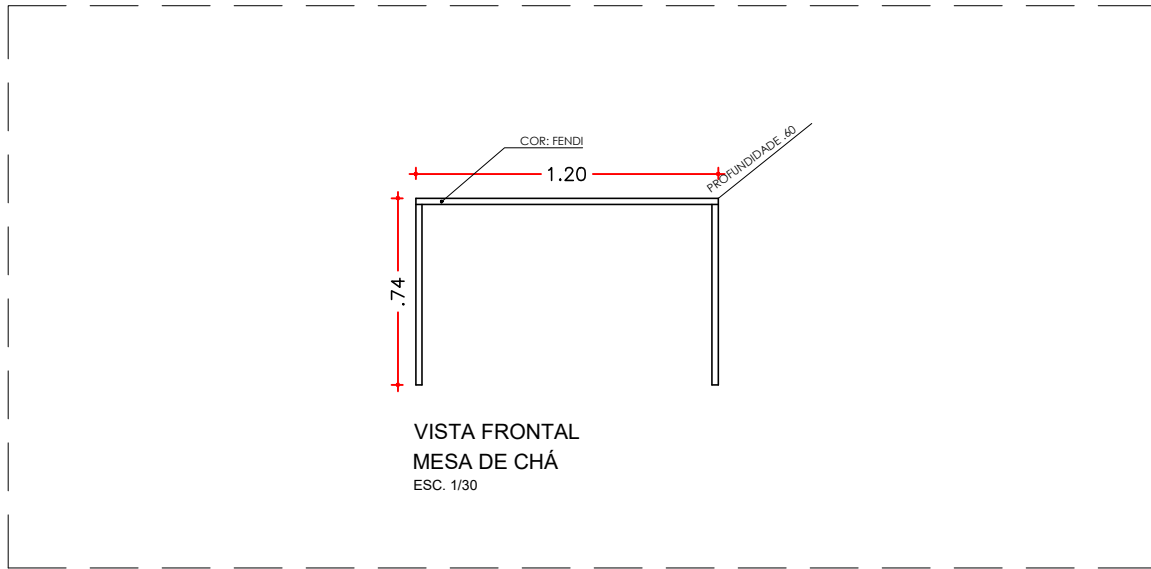
DETALHAMENTOS



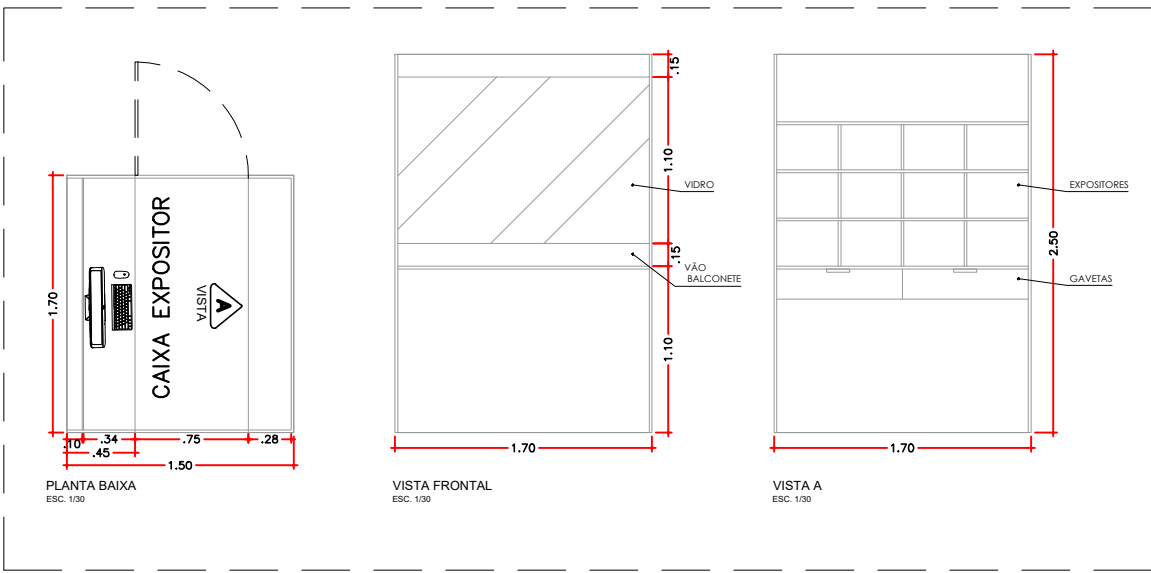
DET. MESAS
escala: 1/30



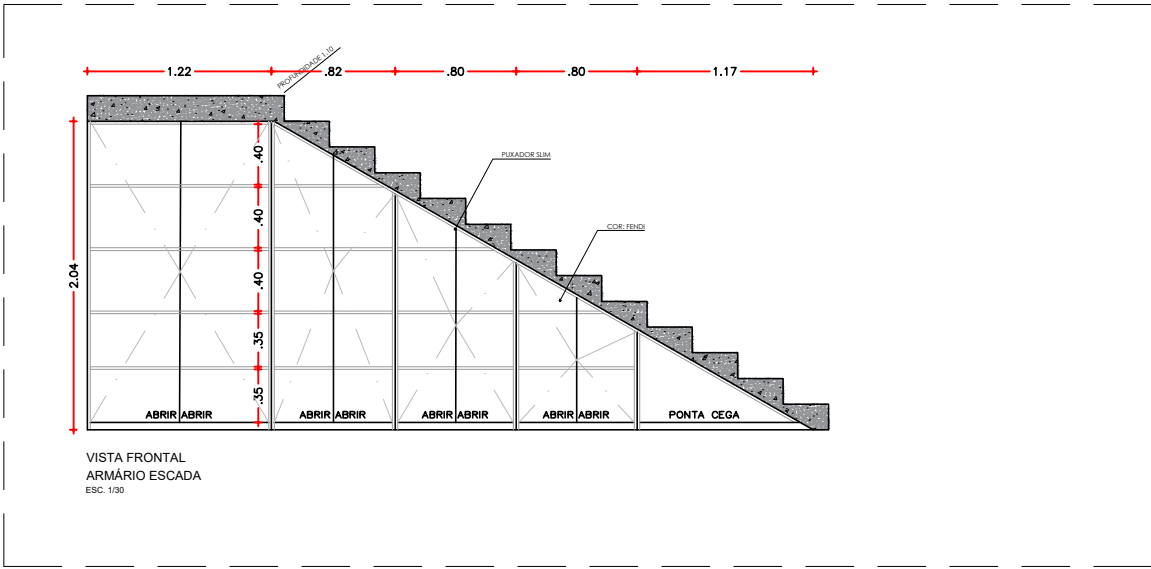
DET. ARMÁRIOS BANHEIROS
escala: 1/30



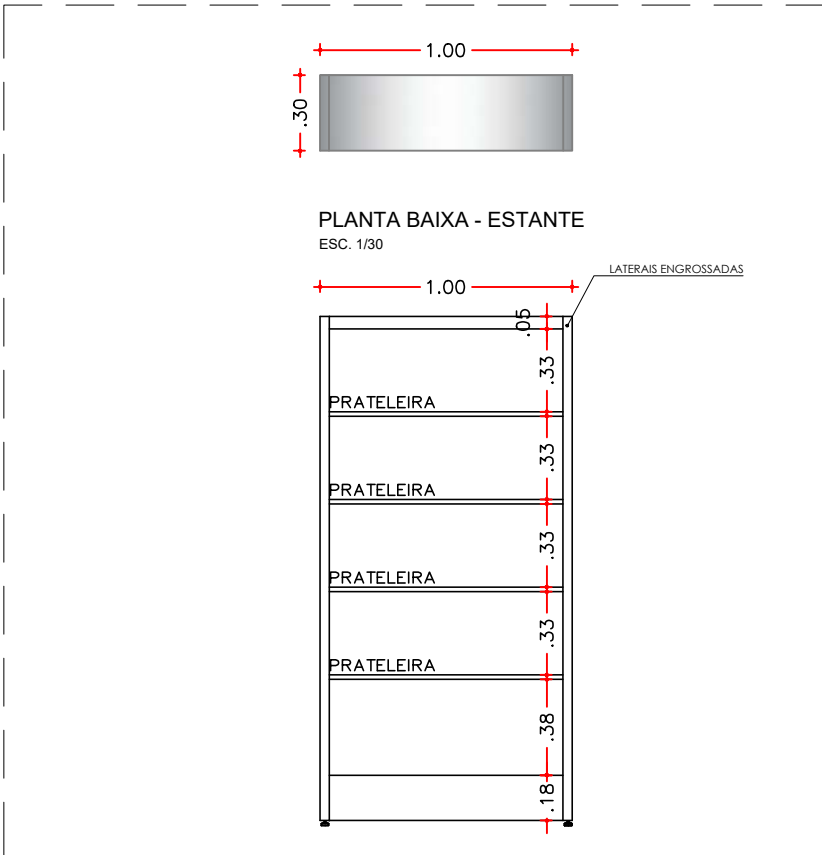
DET. MESA DE CHÁ
escala: 1/30



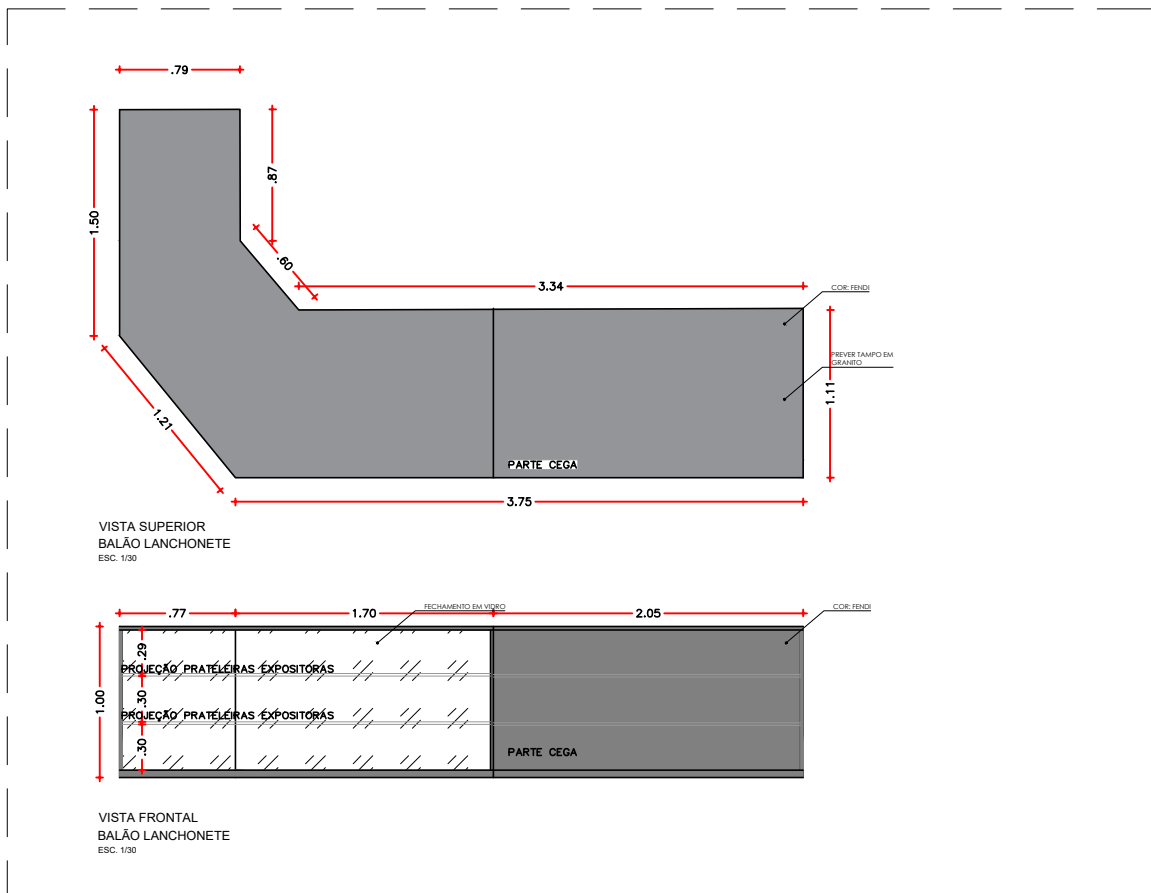
DET. CAIXA / EXPOSITOR
escala: 1/60



DET. ARMÁRIO ESCADA
escala: 1/30



DET. ESTANTE DEPÓSITO
escala: 1/30



DET. BALCÃO LANCHONETE
escala: 1/30

**Anexo IV - PESQUISA DE SATISFAÇÃO -
RESTAURANTE LANCHONETE.pdf**

PESQUISA DE SATISFAÇÃO - RESTAURANTE MME

***AVALIE (1) SENDO INSATISFEITO, (2) SENDO SATISFEITO E (3) SENDO MUITO SATISFEITO**

Como você classificaria a apresentação das refeições?

1

2

3

Como você avalia a qualidade da comida que você recebeu?

1

2

3

Como você classificaria o atendimento do restaurante?

1

2

3

Como você avalia as dependências do restaurante em relação a limpeza?

1

2

3

O preço do quilo é acessível e faz jus ao serviço?

1

2

3

Sugestões, Reclamações ou Elogios

Anexo V - ETP43_2023 final.pdf

Estudo Técnico Preliminar 43/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 48340.002880/2023-29

2. Objeto

2.1. Trata-se de um estudo que visa verificar a viabilidade da concessão onerosa de uso de espaço físico, em área de 460m², para exploração comercial dos serviços de alimentação, relativos a restaurante "self-service" e lanchonete. O espaço está parcialmente equipado, em área própria, localizado no subsolo do Bloco "U", na Esplanada dos Ministérios, em Brasília, sede do Ministério das Minas e Energia (MME) e do Ministério do Turismo (Mtur). A destinação para empreendimento prevê lucratividade, sendo assim a concessão deverá ser onerosa. Nesta categoria de objeto é previsto licitar na modalidade pregão. Os beneficiários desses serviços serão os servidores, colaboradores e usuários do MME e do Mtur.

3. Descrição da necessidade

3.1 É de grande importância termos um Restaurante em nosso Ministério, pois a maioria das pessoas que exercem suas atribuições no Edifício, não conseguem se deslocar até suas residências no horário do almoço (12 às 14 horas), em virtude da distância entre as principais cidades satélites e a zona administrativa que gira em torno de 21km, o que inviabiliza o afastamento para outras localidades em tempo hábil de retorno ao trabalho.

3.2. Importa acrescentar que o interesse da Administração em atender aos servidores dos Ministérios, se justifica uma vez que, a zona central cívica administrativa do Governo Federal, Esplanada dos Ministérios, é carente de setores comerciais, o que limita a oferta de restaurantes e lanchonetes abertos ao público para atendimento geral. Assim, faz-se necessário a prestação de serviços, de forma continuada, de restaurante/lanchonete, com refeições de qualidade, saudáveis e com o preço justo.

3.3. A contratação busca oferecer opções de refeições e lanches aos servidores, prestadores de serviços, estagiários, e pessoas autorizadas pelos Ministérios, bem como aos participantes de eventos organizados pelas Pastas, gerando mobilidade, conforto e bem estar, proporcionando agilidade e economia de tempo, com inquestionável resultado positivo para a Administração.

3.4. Desta forma, torna-se conveniente à Administração disponibilizar o espaço físico, nos termos dos arts. 18 e 20 da Lei nº 9.636/1998, e dos art. 12 do Decreto 3.725/2001, objetivando o atendimento exclusivo a maior parte dos servidores e prestadores de serviços, no Bloco U, onde, em período normal, trabalham e transitam, por dia, aproximadamente 500 pessoas entre servidores, colaboradores e visitantes do MME e do Mtur.

3.5. A Base legal para a concessão de uso em questão fundamenta-se no artigo 18, da Lei nº 9.636 /1998, e no § 5º dos quais têm a seguinte redação:

"Art. 18. A critério do Poder Executivo poderão ser cedidos, gratuitamente ou em condições especiais, sob qualquer dos regimes previstos no Decreto-Lei no 9.760, de 1946, imóveis da União a:

I - Estados, Distrito Federal, Municípios e entidades sem fins lucrativos das áreas de educação, cultura, assistência social ou saúde; (Redação dada pela Lei nº 11.481, de 2007).

II - pessoas físicas ou jurídicas, em se tratando de interesse público ou social ou de aproveitamento econômico de interesse nacional. (Redação dada pela Lei nº 11.481, de 2007)

(...)

§ 5º 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."

3.5.1. Em conformidade com Decreto nº 3.725/2001, art. 12, no caput, no Inciso III, e no Parágrafo Único:

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 05 de setembro 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:

I - posto bancário;

II - posto dos correios e telégrafos;

III - restaurante e lanchonete;

IV - central de atendimento a saúde;

V - creche; e

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.

3.5.2. O artigo 18 da Lei nº 9.636/98 é claro ao dispor, em seu §5º, que a concessão será sempre precedida de licitação quando houver condições de competitividade e o empreendimento correlato tiver fim lucrativo, o que é reforçado no artigo 13, VIII, do Decreto nº 3.725/2001. No caso em questão, trata-se de objeto comum, podendo, portanto, ser licitado por meio da modalidade pregão. Ainda nesse ponto, importante citar a Orientação Normativa CNU/CGU/AGU nº 01, aprovada pelo Sr. Advogado-Geral da União à época em 08/07/2016 e que tem o seguinte texto:

"Na cessão de uso de imóvel administrado pela União, para fins de prestação de serviços comum sem favor de servidores públicos e administrados, é obrigatória a modalidade licitatória pregão, preferencialmente eletrônico, tendo em vista que estes são o verdadeiro objeto contratual. Caso constatada a inviabilidade da forma eletrônica, deverá ser utilizada, excepcionalmente, a forma presencial, desde que por ato fundamentado em justificativas concretas e detalhadas."

3.5.3. Importante destacar que a concessão de que trata o art. 12, Só será possível se for cumprida as condições previstas no art. 13 do Decreto nº 3.725/2001:

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:

I - disponibilidade de espaço físico, de forma que não venha a prejudicar a atividade-fim da repartição;

II - inexistência de qualquer ônus para a União, sobretudo no que diz respeito aos empregados da cessionária;

III - compatibilidade de horário de funcionamento da cessionária com o horário de funcionamento do órgão cedente;

IV - obediência às normas relacionadas com o funcionamento da atividade e às normas de utilização do imóvel;

V - aprovação prévia do órgão cedente para realização de qualquer obra de adequação do espaço físico a ser utilizado pela cessionária;

VI - precariedade da cessão, que poderá ser revogada a qualquer tempo, havendo interesse do serviço público, independentemente de indenização;

VII - participação proporcional da cessionária no rateio das despesas com manutenção, conservação e vigilância do prédio;

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

IX - outras que venham a ser estabelecidas no termo de cessão, que será divulgado pela Secretaria do Patrimônio da União.

3.5.3.1. As condições acima elencadas no art. 13, são possíveis de ser atendida pela concessionária e pela cedente no que se refere a competência dos envolvidos na contratação.

3.5.3.2. Observamos que existe disponibilidade de espaço físico no pavimento denominado de 1º subsolo, de área de 460 m², especialmente reservada e preparada para o funcionamento de restaurante/lanchonete.

3.5.3.3. Não irá prejudicar a atividade-fim do Ministério, com compatibilidade de horário de funcionamento da cessionária com o horário de funcionamento do órgão cedente.

3.5.3.4. Trata-se de um estabelecimento, preferencialmente, destinado a uso de público interno, podendo atender ao público externo, não havendo desobediência às normas relacionadas com o funcionamento da atividade e às normas de utilização do imóvel por concessão onerosa.

3.5.3. A concessão Onerosa de Uso do espaço para restaurante/lanchonete, justifica-se pela importância de possibilitar aos servidores, colaboradores e usuários da do MME e do Mtur, alternativa de realizarem as suas refeições sem deslocamento do prédio, proporcionando aos usuários dos serviços maior comodidade e economia de tempo, além de ocupar um grande espaço ocioso disponível, ajudando no rateio das despesas com a manutenção do prédio.

3.5.4. A Previsão legal da terceirização tem por fundamento que a terceirização de atividades acessórias constitui mecanismo de gestão que possibilita o direcionamento da máquina administrativa para a consecução de sua atividade fim, consoante estabelece o Art. 10, §1º. item c e o §7º, do Decreto - Lei nº 200/67, conforme segue:

Art. 10. A execução das atividades da Administração Federal deverá ser amplamente descentralizada.(...)

§ 1º A descentralização será posta em prática em três planos principais:

- a) dentro dos quadros da Administração Federal, distinguindo-se claramente o nível de direção do de execução;
- b) da Administração Federal para a das unidades federadas, quando estejam devidamente aparelhadas e mediante convênio;
- c) da Administração Federal para a órbita privada, mediante contratos ou concessões.

§7º Para melhor desincumbir-se das tarefas de planejamento, coordenação, supervisão e controle e com o objetivo de impedir o crescimento desmesurado da máquina administrativa, a administração procurará desobrigar-se da realização material das tarefas executivas, recorrendo, sempre que possível, à execução indireta, mediante contrato, desde que exista, na área, iniciativa privada suficientemente desenvolvida e capacitada a desempenhar os encargos da execução.

3.5.4.1 Encontra-se amparo na Lei de Licitações e Contratos Administrativos, quando for execução por terceiros as atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares, condizentes ao que determina o Art. 48. da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021:

Art. 48. Poderão ser objeto de execução por terceiros as atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares aos assuntos que constituam área de competência legal do órgão ou da entidade, vedado à Administração ou a seus agentes, na contratação do serviço terceirizado:

- I - indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;
- II - fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo contratado;
- III - estabelecer vínculo de subordinação com funcionário de empresa prestadora de serviço terceirizado;
- IV - definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;
- V - demandar a funcionário de empresa prestadora de serviço terceirizado a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação;
- VI - prever em edital exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do contratado.

Parágrafo único. Durante a vigência do contrato, é vedado ao contratado contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão ou entidade contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação.

3.6. A concessão onerosa não está prevista no Plano Anual de Contratações PCA por se tratar de uma autorização de uso de espaço público, sem despesa para o órgão cedente. Consiste em contrato administrativo pelo qual a administração pública faculta ao particular a utilização privativa de bem público, para que o exerça conforme a sua destinação, sem a possibilidade de subcontratação.

3.7. Está em consonância com Planejamento Estratégico do MME, de acordo com seu Objetivo Estratégico Governança e Desempenho Institucional, relacionada aos processos de suporte das atividades que dão sustentação aos processos finalísticos e de governança, mais precisamente nos pilares relativos as pessoas e aos recursos e tecnologia, como pode ser visto em seu Mapa Estratégico 2020/2023 a seguir:



3.8 Outro aspecto relevante a se considerar são as melhorias de infraestrutura do prédio, gerando qualidade de vida e vários outros benefícios. Como já foi descrito, os servidores e colaboradores poderão dedicar-se às suas atividades finalísticas, evitando o desperdício de tempo, evitando interrupções longas de suas atividades, devido a otimização proporcionada pela possibilidade de se alimentar sem se deslocar.

Vigência Inicial do Contrato

3.9. 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 prorrogados sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal (10 anos), mediante termo aditivo, após a verificação da real necessidade e quando comprovadamente vantajoso para a Administração, desde que a instrução contemple:

- a) estar formalmente demonstrado que a 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 cessionário mantém as condições iniciais de habilitação.

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

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação-Geral de Recursos Logísticos do MME	Andrea Cristina Andrade Santos Carvalho

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

5.1. Trata-se de Concessão Onerosa de Uso de espaço físico, por empresa especializada, reservado ao funcionamento do restaurante/ self-service e lanchonete a serem contratados. Os serviços são **considerados comuns** e deverão ser **prestados de forma contínua**, em condições higiênico-sanitárias adequadas e com refeições nutricionalmente balanceadas, uma vez que visam atender à necessidade pública de forma permanente e sem interrupções, por mais de um exercício financeiro, nos termos do Art. 29, da Lei de Licitações e Contratos Administrativos nº 14.133/21.

5.2. A Concessionária deverá fornecer mão de obra qualificada e experiente, bem como os demais itens estabelecidos neste Estudo e no Termo de Referência.

5.3. A CONCESSIONÁRIA deverá manter diariamente os seguintes profissionais:

- a) Preposto;
- b) Nutricionista – com registro no Conselho Regional de Nutrição - CRN, com carga horária integral, para acompanhar todo o processo desde o recebimento de gêneros e estocagem, pré-preparo e distribuição, incluindo os serviços de lanchonete.
- c) Empregados capacitados para: produção de alimentos, (doceiros, salgadeiros, chapeiros, saladeiros, cozinheiros, garçons, açougueiro, auxiliar de cozinha, atendente, serviços gerais, repositor e estoquista); atendente de caixas, atendente de balança, atendimento ao público, e em número necessário ao bom andamento dos serviços.

5.4. A Concessionária deverá realizar o serviço objeto da contratação de forma completa, com atendimento de todos os requisitos, sem que haja a descontinuidade nem necessidade do Ministério realizar quaisquer contratações adicionais.

5.5. 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 empresa e validados pela fiscalização contratual.

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

5.7. A concessionária 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.

5.8. A presente contratação será realizada por meio de processo licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, por se tratar de um serviço continuado, caracterizado como comum, cujo critério de julgamento será o maior desconto.

5.8. Não poderão participar do Pregão as empresas que estejam reunidas em consórcio, tal vedação deve-se ao 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 sobretudo a competitividade do certame.

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

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

5.11. A concessionária deverá receber vale alimentação/refeição adotados pelas empresas contratadas prestadoras de serviço no bloco "U".

5.12. No caso de pagamento em cartão ou vale-refeição, fica vedado qualquer acréscimo em relação ao seu valor nominal.

5.13. Para o troco, a CONCESSIONÁRIA deverá manter dinheiro fracionado em quantidade suficiente (evitando-se o troco em confeitos e afins).

5.14. A concessão de uso de área será realizada a título oneroso, isto é, haverá a obrigação de o concessionário realizar o pagamento pela utilização do espaço público, de instalações e equipamentos do Ministério, além do pagamento pelo rateio do consumo da água, esgoto e energia elétrica que foram utilizados.

5.15. Será responsabilidade da empresa o recolhimento dos resíduos orgânicos produzidos no local, bem como a limpeza interna geral do local e deverá ser observada a destinação deste resíduo segundo as normas ambientais vigentes.

5.16. A contratação de pessoa jurídica especializada no fornecimento dos serviços especificados, deve cumprir com as normas e regulamentos no que couber à contratação, tais como:

- a) Desenvolver as atividades relacionadas aos serviços e seu gerenciamento nas dependências do órgão.
- b) Possuir experiência comprovada e compatível ao objeto desta contratação.
- c) Possuir contrato social devidamente registrado na junta comercial competente.
- d) Possuir garantia contratual, conforme disciplina IN SEGES nº 5/2017.
- e) Possuir pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço, previamente à celebração do contrato.

5.17. A Concessionária será responsável pela dedetização periódica, conforme determinada pela cedente, no local cedido e limpeza da caixa de gordura.

5.18. A Concessionária necessitará de apoio de uma nutricionista, em horário integral.

6. Critérios e práticas de sustentabilidade

6.1. Os serviços deverão ser prestados por empresa especializada no ramo, devidamente regulamentada e autorizada pelos órgãos competentes, em conformidade com a legislação, vinculado ao planejamento estratégico do órgão, e às leis orçamentárias, que estabelece a estratégia das contratações e da logística no âmbito do órgão. Deve ser considerando objetivos e ações referentes a critérios e a práticas de sustentabilidade, nas dimensões econômica, social, ambiental e cultural, conforme determinado na Portaria SEGES/ME nº 8.678, de 19 de julho de 2021 e da nova Lei de Licitações e Contratos, a Lei nº 14.133, de 2021, que propõem que o Plano Diretor de Logística Sustentável (PLS) deverá nortear a elaboração dos estudo técnico preliminar e do termo de referência da concessão.

6.2. Visto que estamos com a vigência encerrada do PLS e na etapa de elaboração do novo PLS do MME, seguindo o modelo de referência do Plano Diretor de Logística Sustentável (PLS), de que trata o art. 7º da Portaria Seges/ME nº 8.678, de 19 de julho de 2021, informamos que será contemplado no plano os ajustes necessários a adequação ao modelo de referência até a data de 31 de dezembro de 2024.

6.3. Cabe salientar que os serviços prestados pela empresa deverão pautar-se sempre no uso racional de recursos e equipamentos, de forma a evitar e prevenir o desperdício de insumos e material consumidos, bem como a geração excessiva de resíduos, a fim de atender às diretrizes de responsabilidade ambiental e respeito a política de logística reversa de resíduos produzidos em vigor.

6.4. O Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União, 3ª Edição/Abril /2020, traz orientações gerais e específicas acerca das licitações sustentáveis, desde a avaliação da necessidade de contratação, passando pelo planejamento da contratação pública com a inclusão de critérios, práticas e diretrizes de sustentabilidade, para se chegar a promoção do desenvolvimento sustentável através da contratação pública. A página 177 do referido guia trata dos critérios que devem conter nas contratações de serviços de alimentação e conforme estabelecida na Resolução RDC Anvisa nº. 216/2004 alterada pela RDC Anvisa nº 52/2014.

6.5. 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:

- Evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;
- Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- 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;
- Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados pelo restaurante/lanchonete, 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 do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;
- Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- 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;
- Orientar os empregados da concessionária a realizar a separação consciente do lixo, para reciclagem;
- Seguir as normas técnicas de saúde, higiene e de segurança do trabalho, de acordo com as normas da Secretaria de Trabalho.
- 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.

6.6. Para a execução dos serviços, em aspectos gerais atinentes à sustentabilidade ambiental, a concessionária deverá observar e adotar as normas distritais e federais, no que couber elencadas no item 6.5.

6.7. O sistema de medição de consumo de água e energia são individualizados, sendo assim a contratada deve controlar o consumo de água e energia, buscando soluções e equipamento que tenham menor consumo de energia.

6.8. Deverão ser cumpridas, juntamente com o que está estipulado neste Instrumento, todas as normas inerentes à concessão e a do

INMETRO, assim como as normas relativas aos serviços de industrialização e preparação de alimentos, no que competir ao estabelecimento, compreendendo:

- Resolução CNNPA nº33, de 09 de novembro de 1977;
- Código de Defesa do Consumidor;
- Resolução RDC nº216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- Alvará para Funcionamento da CONCESSIONÁRIA

7. Subcontratação

7.1. Não deverá ser permitida subcontratação do objeto, sendo tão somente permitida a utilização de serviços específicos ou eventuais de pessoas especializadas para auxiliar no atendimento aos objetivos acordados.

8. Garantia de execução

8.1. Caberá à licitante vencedora optar por uma das modalidades de garantia disciplinadas na Lei nº 14.133/2021.

"§ 1º Caberá ao contratado optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

I - caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

II - seguro-garantia;

III - fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil."

9. Vistoria

a) Haverá a necessidade de realização de vistoria. A licitante interessada poderá visitar e vistoriar o local onde serão prestados os serviços de alimentação, com o objetivo de se inteirar das condições e do grau de dificuldade existentes, mediante prévio agendamento.

b) A visita tem como objetivo a análise do local onde serão prestados os serviços, bem como, para conhecimento de peculiaridades que possam vir a influenciar nos preços ofertados pelas licitantes;

c) Realizada a visita/vistoria, a área de licitações emitirá o Atestado de Vistoria que a Licitante vistoriou os locais onde serão executados os serviços e que tomou conhecimento de todas as informações, peculiaridades e condições para cumprimento das obrigações assumidas relacionadas ao objeto desta licitação;

d) Caso a interessada opte por não realizar a visita/vistoria no local, firmará declaração conforme modelo que será disponibilizado anexo ao Termo de Referência, na qual dispense a necessidade de visita/vistoria, assumindo todo e qualquer risco por sua decisão e se comprometendo a prestar fielmente o serviço.

e) A vistoria poderá ser realizada por representante da empresa nomeado (a) legalmente.

10. Levantamento de Mercado

10.1. Mediante análise das soluções disponíveis no mercado, a contratação deverá ocorrer por meio de Concessão Onerosa de Uso de espaço público.

10.2. Além do pagamento da taxa pelo uso do espaço, também serão objeto de cobrança o valor individualizado do consumo de água, esgoto e energia.

10.3. A contratação em tela é comumente objeto de licitações no âmbito da Administração Pública, sendo a solução que melhor atende às necessidades levantadas por este Estudo.

10.4 Para embasamento de preços do Restaurante/Lanchonete foi realizada uma pesquisa no sistema Comprasnet, Painel de Preços e pesquisas de campo em outros Órgãos, onde foi confirmado os valores do cardápio e constatado em fotos em Anexos

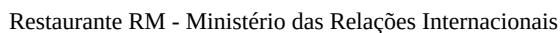
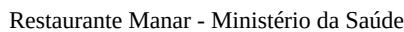
PRODUTO	PREÇO
AMOR DOCE (COCADA)	R\$ 5,00
BAUNILHAS	R\$ 0,25
BANANINHA CREMOSA	R\$ 3,50
BANANINHA CREMOSA ZERO AÇÚCAR	R\$ 4,00
BURRILHO	R\$ 0,50
CHOCOLATE	R\$ 3,50
CHOCOLITO	R\$ 2,00
DIAMANTE NEGRO 20g	R\$ 3,00
DIAMANTE NEGRO 50g	R\$ 2,00
DON GUERRER 20%	R\$ 6,00
DON GUERRER BANANINHA 20%	R\$ 4,00
HALLS	R\$ 1,00
KIT KAT	R\$ 5,00
LAKA 20g	R\$ 3,00
LAKA 50g	R\$ 7,00
LOLO	R\$ 1,00
QUIRO BRANCO	R\$ 2,00
PACÓCIO	R\$ 4,00
PE DE MOÇA	R\$ 4,00
PRESTÍGIO	R\$ 1,00
PROVE E APROVE	R\$ 4,50
SERENATA DE AMOR	R\$ 2,00
SOMMO DE VALSA	R\$ 2,00
SUFLAIR	R\$ 6,00
TRIDENT CANELA	R\$ 3,00
BEBIDAS	
ÁGUA COM GÁS	R\$ 4,50
ÁGUA SEM GÁS	R\$ 3,00
REFRIGERANTE 2 LITROS	R\$ 8,00
REFRIGERANTE GATA	R\$ 4,50

Restaurante Alfredo - Ministério da Defesa

PRODUTO	PREÇO
AMOR DOCE (COCADA)	R\$ 5,00
BAUNILHAS	R\$ 0,25
BANANINHA CREMOSA	R\$ 3,50
BANANINHA CREMOSA ZERO AÇÚCAR	R\$ 4,00
BURRILHO	R\$ 0,50
CHOCOLATE	R\$ 3,50
CHOCOLITO	R\$ 2,00
DIAMANTE NEGRO 20g	R\$ 3,00
DIAMANTE NEGRO 50g	R\$ 2,00
DON GUERRER 20%	R\$ 6,00
DON GUERRER BANANINHA 20%	R\$ 4,00
HALLS	R\$ 1,00
KIT KAT	R\$ 5,00
LAKA 20g	R\$ 3,00
LAKA 50g	R\$ 7,00
LOLO	R\$ 1,00
QUIRO BRANCO	R\$ 2,00
PACÓCIO	R\$ 4,00
PE DE MOÇA	R\$ 4,00
PRESTÍGIO	R\$ 1,00
PROVE E APROVE	R\$ 4,50
SERENATA DE AMOR	R\$ 2,00
SOMMO DE VALSA	R\$ 2,00
SUFLAIR	R\$ 6,00
TRIDENT CANELA	R\$ 3,00
BEBIDAS	
ÁGUA COM GÁS	R\$ 4,50
ÁGUA SEM GÁS	R\$ 3,00
REFRIGERANTE 2 LITROS	R\$ 8,00
REFRIGERANTE GATA	R\$ 4,50

PRODUTO	PREÇO
AMOR DOCE (COCADA)	R\$ 5,00
BAUNILHAS	R\$ 0,25
BANANINHA CREMOSA	R\$ 3,50
BANANINHA CREMOSA ZERO AÇÚCAR	R\$ 4,00
BURRILHO	R\$ 0,50
CHOCOLATE	R\$ 3,50
CHOCOLITO	R\$ 2,00
DIAMANTE NEGRO 20g	R\$ 3,00
DIAMANTE NEGRO 50g	R\$ 2,00
DON GUERRER 20%	R\$ 6,00
DON GUERRER BANANINHA 20%	R\$ 4,00
HALLS	R\$ 1,00
KIT KAT	R\$ 5,00
LAKA 20g	R\$ 3,00
LAKA 50g	R\$ 7,00
LOLO	R\$ 1,00
QUIRO BRANCO	R\$ 2,00
PACÓCIO	R\$ 4,00
PE DE MOÇA	R\$ 4,00
PRESTÍGIO	R\$ 1,00
PROVE E APROVE	R\$ 4,50
SERENATA DE AMOR	R\$ 2,00
SOMMO DE VALSA	R\$ 2,00
SUFLAIR	R\$ 6,00
TRIDENT CANELA	R\$ 3,00
BEBIDAS	
ÁGUA COM GÁS	R\$ 4,50
ÁGUA SEM GÁS	R\$ 3,00
REFRIGERANTE 2 LITROS	R\$ 8,00
REFRIGERANTE GATA	R\$ 4,50

Senac - Ministério da Justiça



11. Descrição da solução como um todo

- 11.1. Deverão, necessariamente e exclusivamente, ser oferecido serviço e itens característicos de restaurante/lanchonete.
- 11.2. Os horários para a prestação dos serviços pela CONCESSIONÁRIA ocorrerá no decurso de 08:00 às 18:00 horas, nos dias úteis em que haja expediente normal no prédio.
- 11.3. O horário de funcionamento da restaurante/lanchonete, bem como a programação básica do cardápio, poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pela CONCESSIONÁRIA, desde que previamente acordada entre as partes.
- 11.4. A lanchonete terá atendimento prioritário aos servidores e colaboradores em exercício no MME e Mtur, e a critério da Administração, poderá ser estendido o atendimento ao público externo. 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;
- 11.5. A concessionária 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.
- 11.6. A concessionária deverá disponibilizar nutricionista no local, em observância da legislação que rege o assunto.
- 11.7. 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.
- 11.8. A CONCESSIONÁRIA deverá servir, diariamente, no mínimo, os itens previstos no TR. Qualquer alteração no cardápio deverá ser precedida de prévia autorização do gestor do contrato.
- 11.9. Todos os gêneros necessários à preparação das refeições descritos no cardápio básico deverão estar disponíveis diariamente.
- 11.10. Os alimentos 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.
- 11.11. Os alimentos constantes do cardápio básico da lanchonete, disponível no TR, deverão estar disponíveis à clientela durante todo o horário de funcionamento.
- 11.12. O valor dos produtos consumidos será pago diretamente pelo cliente à CONCESSIONÁRIA, em dinheiro, cartão, pix, ou vale-refeição, não tendo o CEDENTE qualquer participação ou responsabilidade neste sentido.
- 11.13. Deverá ser fornecido aos clientes comanda para o registro dos produtos consumidos e cupom fiscal com a descrição dos produtos e valores pagos.
- 11.14. Todos os utensílios necessários ao serviço, tais como pratos, xícaras, copos e talheres, deverão ser fornecidos pela CONCESSIONÁRIA, sendo permitido o uso de descartáveis somente quando solicitado pelo cliente. Não serão admitidos utensílios danificados.
- 11.15. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer todos os materiais, móveis, equipamentos e utensílios, incluindo acessórios e componentes, necessários à perfeita execução dos serviços, os quais deverão estar disponíveis na data prevista para o início do contrato. Todos deverão ser de primeira qualidade e sujeitos à aprovação do CEDENTE, o qual observará as especificações de qualidade e condições de uso.
- 11.16. Todo equipamento elétrico que venha a ser utilizado pela CONCESSIONÁRIA deverá ser de reduzido consumo de energia e munido de fiação elétrica de tamanho suficiente para seu uso, devendo a relação de equipamentos ser encaminhada à gestão do contrato para validação por parte da área de manutenção predial no que diz respeito à capacidade de carga elétrica no quadro.
- 11.17. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar, na Lanchonete, além de tampas para copos descartáveis, embalagens do tipo sachê, sal, açúcar e adoçantes dietéticos, sem custos adicionais.
- 11.18. A CONCESSIONÁRIA também deverá disponibilizar canudos em embalagens individuais sem custos adicionais. Todos os descartáveis deverão ser de material biodegradável.
- 11.19. É expressamente proibida a comercialização de bebidas alcoólicas de qualquer natureza e de cigarros ou congêneres nas dependências do Ministério.
- 11.20. O sabor dos pratos é elemento essencial: não deve ser excessivamente temperado, nem insosso; os produtos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais, devendo ser sempre evitados, por exemplo, enlatados, corantes e aromatizantes químicos e sabores artificiais.
- 11.21. Os produtos devem ser acondicionados em embalagens e temperatura adequadas respeitando todas as normas de segurança alimentar da vigilância sanitária.
- 11.22. A Concessionária deverá respeitar as normas regimentais de utilização do prédio e elevadores.

- 11.23. Todos os prestadores de serviço da restaurante/lanchonete deverão usar uniforme e serem devidamente identificados com crachá.
- 11.24. A Concessionária deverá receber e devolver as instalações do restaurante/lanchonete em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo de vistoria próprio;
- 11.25. As medidas impostas pelos órgãos de fiscalização serão de responsabilidade da concessionária, 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;
- 11.26. A empresa somente poderá realizar as benfeitorias que julgar necessária no ambiente cedido, mediante autorização do gestor do contrato, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista a empresa o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;
- 11.27. Comunicar, por escrito, ao fiscal/gestor do contrato 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 do Ministério e segurança para ambas.

Rateio das despesas

11.28. Todas as despesas concernentes ao consumo de energia elétrica, de água e esgoto serão ressarcidas ao erário pela cessionária e corresponderão ao efetivamente medidos por meio de equipamentos individualizados (hidrômetro e medidor de energia) para o atendimento exclusivo do restaurante/lanchonete. Ademais, todas as despesas inerentes ao funcionamento do restaurante /lanchonete serão de inteira responsabilidade da concessionária, sobretudo no que diz respeito aos seus funcionários.

11.29. O ressarcimento das despesas de energia elétrica, de água e esgoto, bem como a taxa de uso, deverá acontecer até o 25º dia do mês subsequente, a contar do recebimento da cobrança por parte do Ministério. O ressarcimento será feito por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), devendo a empresa apresentar o comprovante de pagamento ao fiscal do contrato;

11.30.1. O comprovação de pagamento da GRU deve ser efetuada em até três dias após o pagamento ao fiscal do contrato. 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.

.11.30.2. O consumo nos relógios que ultrapassarem a média mensal prevista na tabela abaixo a cessionária terá que fazer o ressarcimento da diferença e comprovar o pagamento por GRU ao fiscal do contrato.

11.30.3. O não pagamento das despesas de ressarcimento e da taxa de uso, ensejará a abertura de processo de penalidade.

11.30.4. Demostramos na tabela abaixo previsão do ressarcimento das despesas de água, esgoto e energia, proporcional a área do restaurante. Salientamos que o restaurante terá relógios separados para o consumo de água e energia.

11.30.5. A tabela abaixo tomou por base os processos de pagamento da NEOENERGIA e da Caesb.

DETALHAMENTO DA ESTIMATIVA DO RESSARCIMENTO MENSAL DAS DESPESAS DO RESTAURANTE COM ÁGUA, ESGOS E ENERGIA ELÉTRICA							
CONSUMO DE ÁGUA E DE SERVIÇO DE ESGOTAMENTO SANITÁRIO							
MÊS DE REFERÊNCIA	M² Total do prédio	M² do espaço da cessionária	Valor total do consumo/mês	Consumo Medido/mês /m³	valor da tarifa por m3	consumo proporcional a metragem de 460 m2	Valor estimado ressarcid (R\$)
jan/23	26.417,58	460,00	R\$ 18.254,84	655	R\$27,87	11,41	R\$ 317
fev/23	26.417,58	460,00	R\$ 21.239,17	710	R\$29,91	12,36	R\$ 369
mar/23	26.417,58	460,00	R\$ 19.991,54	638	R\$31,33	11,11	R\$ 348
abr/23	26.417,58	460,00	R\$ 21.753,34	727	R\$29,92	12,66	R\$ 378
mai/23	26.417,58	460,00	R\$ 21.057,70	704	R\$29,91	12,26	R\$ 366
jun/23	26.417,58	460,00	R\$ 19.273,25	645	R\$29,88	11,23	R\$ 335
jul/23	26.417,58	460,00	R\$ 23.114,36	772	R\$29,94	13,44	R\$ 402
ago/23	26.417,58	460,00	R\$ 22.519,42	750	R\$30,03	13,06	R\$ 392
set/23	26.417,58	460,00	R\$ 23.358,52	743	R\$31,44	12,94	R\$ 406
out/23	26.417,58	460,00	R\$ 24.883,31	791	R\$31,46	13,77	R\$ 433
MÉDIA DOS INDICADORES			R\$ 21.544,55	713,5	R\$30,17	12,42	R\$ 375
CONSUMO DE ENERGIA							
MÊS DE REFERÊNCIA	M² Total do prédio	M² do espaço da cessionária	Valor total do consumo/mês	Consumo Medido kWh/mês,	Tarifa utilizada pela Neoenergia	consumo proporcional a metragem de 460 m2	Valor estimado ressarcid (R\$)
jan/23	26.417,58	460,00	R\$ 140.347,82	163.726	0,86	2.851	R\$2.443
fev/23	26.417,58	460,00	R\$ 139.641,11	165.180	0,85	2.876	R\$2.431
mar/23	26.417,58	460,00	R\$ 169.910,35	183.506	0,93	3.195	R\$2.958
abr/23	26.417,58	460,00	R\$ 175.698,11	194.213	0,90	3.382	R\$3.059
mai/23	26.417,58	460,00	R\$ 152.655,10	164.746	0,93	2.869	R\$2.658
jun/23	26.417,58	460,00	R\$ 160.405,40	169.611	0,95	2.953	R\$2.793
jul/23	26.417,58	460,00	R\$ 139.972,36	146.898	0,95	2.558	R\$2.437
ago/23	26.417,58	460,00	R\$ 142.855,66	153.767	0,93	2.677	R\$2.487
set/23	26.417,58	460,00	R\$ 173.690,24	186.313	0,93	3.244	R\$3.024
out/23	26.417,58	460,00	R\$ 197.776,02	207.077	0,96	3.606	R\$3.443
MÉDIA DOS INDICADORES			R\$ 159.295,22	173.504	0,92	3.021	R\$2.773
TOTAL DA MÉDIA DO RESSARCIMENTO DA CESSIONÁRIA							R\$3.148

Taxa de uso

11.31. 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, que dispõe sobre a alienação de bens imóveis residenciais de propriedade da União, e dos vinculados ou incorporados ao FRHB, situados no Distrito Federal. Foi alterado pelo art. 31, da a Lei nº 11.490/2007.:

Art. 31. O art. 16 da Lei nº 8.025, de 12 de abril de 1990, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 16. A taxa de uso será de 0,001 (um milésimo) do valor do imóvel.

11.32. O valor do imóvel do Bloco U é de R\$ 51.065.776,87, (Anexo I) conforme consulta feita no sistema de gerenciamento de imóveis de uso especial da união- Anexo I, que, por sua vez, resultou em um valor mensal de taxa de uso de R\$ 889,19 (oitocentos e oitenta e nove reais e dezenove de centavos), conforme memória de cálculo abaixo:

26.417,58 m² (Total da área construída) ----- R\$ 51.065.776,87 (Valor do Imóvel)
 460 m² (Área cedida a empresa) ----- X (valor da área cedida)

Valor da área cedida = R\$ 889.190,36

Valor da taxa de ocupação = Valor da área cedida R\$ 889.190,36 * 0,001

Valor da taxa de ocupação = R\$ 889,19

Materiais a serem disponibilizados

- 11.33. O Ministério disponibilizará a CONCESSIONÁRIA a relação de bens listados no restaurante/lanchonete que ficarão sob sua responsabilidade, inclusive quanto ao dever de conservá-los e manutenções.
- 11.34. A Concessionária deverá complementar com materiais e equipamentos julgados necessários ao devido funcionamento do restaurante e lanchonete, devendo ser observada a qualidade e quantidade dos mesmos.
- 11.35. 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;
- 11.36. A concessionária 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.
- 11.37. A concessionária deverá repor no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas a contar da notificação encaminhada pelo Ministério, 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;
- 11.38. A concessionária somente poderá retirar quaisquer bens móveis, equipamentos ou utensílios que estejam sob a sua guarda e responsabilidade, mediante autorização expressa do CEDENTE.

12. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

12.1. A média diária do quantitativo de refeições, vendidos pela última empresa prestadora do serviço, foi de 300 refeições e na lanchonete 150 lanches dia. Essa expectativa de consumo foi feita tomando por base o contrato antigo do restaurante do MME.

12.1.2. Valores médios dos itens obrigatórios a serem ofertados na lanchonete:

MÉDIA DOS VALORES DA LANCHONETE	R\$4,62	R\$ 4,51	R\$ 1,10	R\$3,54	R\$5,77	R\$3,75	R\$ 3,41	R\$ 2,71	R\$ 1,97	R\$ 3,16	R\$3,47	R\$5,88	R\$4,92	R\$5,09	R\$5,07	R\$6,42	R\$4,64	R\$5,50	R\$4,39	R\$ 4,21
--	---------	----------	----------	---------	---------	---------	----------	----------	----------	----------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	-----------------

12.1.3. A previsão estimada do consumo do restaurante, por pessoa, dia, é de R\$ 5.967,00 e da lanchonete é de R\$1.263,00, tomando por base o valor do KG do self-service à R\$ 39,78 e o valor médio do consumo na lanchonete à R\$ 4,21 por item.

12.1.4. A média estimada do consumo por refeição no self-service, considerando um consumo de 500Kg por pessoa, o valor médio a pagar, por pessoa, seria de R\$ 19,89.

12.1.5. A média do consumo na lanchonete foi estimada em 2 itens por pessoa, ou seja, R\$ 8,42 por refeição na lanchonete.

Grupo 1								
Item 1								
ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	MÉDIA DO KG (PEQUISA EM ESTABELECIMENTOS SIMILARES)	MÉDIA DE CONSUMO/POR REFEIÇÃO	VALOR DA MÉDIA DE CONSUMO/POR REFEIÇÃO	MÉDIA ESTIMADA DE REFEIÇÃO/DIA	VALOR ESTIMADO DO CONSUMO/DIA	VALOR ESTIMADO/MÊS
Self-service - Serviços de fornecimento de refeição com serviço completo de restaurante	15210	quilograma (kg)	R\$ 39,78	0,500	R\$ 19,89	300	R\$5.967,00	R\$119.340,00
Item 2								
ESPECIFICAÇÃO	CATSER		MÉDIA ESTIMADA DO VALOR DOS PRODUTOS OFERTADOS		MÉDIA ESTIMADA DO VALOR CONSUMIDO/POR PESSOA/DIA	MÉDIA ESTIMADA DE REFEIÇÃO/DIA	VALOR DO CONSUMO ESTIMADO/DIA	VALOR DO CONSUMO ESTIMADO/MÊS
Lanchonete/refeições rápidas	15210		R\$ 4,21	R\$ 8,42		150	R\$1.263,00	R\$25.260,00
VALOR ESTIMADO DO CONSUMO/MÊS								R\$144.600,00

13. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 48.457,08

13.1. O valor estimando mensal do ressarcimento, pela concessionária, do uso do espaço físico e do rateio das despesas previsto em lei, a título de concessão onerosa, será de aproximadamente R\$ 4.038,09 (Mês) e R\$ 48.457,08. Corresponde a média do consumo de água, esgoto e energia, acrescido a taxa de uso, conforme tabela abaixo e detalhado no item 11, deste ETP.

DETALHAMENTO ESTIMADO DO RESSARCIMENTO DO RATEIO DAS DESPESAS DO CONSUMO DE ÁGUA/ENERGIA/MÊS E DA TAXA DE USO DO ESPAÇO	
MÉDIA DO CONSUMO DE ÁGUA E DE SERVIÇO DE ESGOTAMENTO	R\$ 375,15
MÉDIA DO CONSUMO DE ENERGIA	R\$ 2.773,75
TOTAL DA MÉDIA DO RESSARCIMENTO	R\$ 3.148,90
VALOR DA TAXA DE OCUPAÇÃO	R\$ 889,19
TOTAL ESTIMADO MESAL DO RESSARCIMENTO	R\$ 4.038,09

13.2. Em atendimento às diretrizes da IN 73/2020 para aferir os valores máximos de cada item foi realizada pesquisa de preços em contratações similares e com fornecedores no mercado conforme se verifica no quadro abaixo.

13.3. Cabe registrar que não localizamos contratos públicos com itens de cardápio idênticos cardápio ao que será exigido pelo Ministério, além disso alguns itens dos contratos localizados ainda não tinham sido corrigidos pelo IPCA, fato que poderia prejudicar o valor da estimativa de preços para a nova contratação. Desse modo, e tendo em vista os recentes aumentos nos valores dos insumos do ramo alimentício, para fins de estimativa de valores, utilizamos a média das propostas comerciais recebidas de fornecedores, excluindo os valores muito acima/abaixo dos demais valores encontrados.

13.4. Nesse contexto, elenca-se abaixo em tabela os valores da pesquisa de preços em restaurantes, a kilo (self-service), de órgãos públicos, na Esplanada dos Ministérios. Como podemos observar na tabela abaixo, o valor médio para o item 1, desse ETP é de R\$39,78.

TIPO DE DOCUMENTO	CEDENTE	CIDADE/ESTADO	CONCESSIONÁRIA	ANO DA CESSÃO	VIGÊNCIA	VALOR DO KILO
Acordo de Cooperação	MJ	Esplanada dos Ministérios	SENAC	2019	24 meses, podendo ser prorrogado por 60 meses	R\$ 41,34
CT, Aditivo	MMA	Esplanada dos Ministérios	M. P. DE V. AZEREDO - ME	2017	2024	R\$ 38,70
CT, Aditivo	MEC	Esplanada dos Ministérios	GLAUCIA DOS SANTOS REIS - ME	2019	2024	R\$ 36,60
CT	MRE	Esplanada dos Ministérios	DMI COMERCIO DE ALIMENTOS E BEBIDAS EIREL	2022	2023 - 60 meses	R\$ 38,00
CT, Aditivo	MD	Esplanada dos Ministérios	20.929.241/0001-27 - ALFREDA ALIMENTOS E SERVICOS LTDA	2019	2023	R\$ 33,85
CT	Câmara dos deputados	Esplanada dos Ministérios – térreo – anexo III	J&F Bar e Restaurante Ltda	2023	Out/2025	R\$ 50,17
Média do Bufê por quilo dos restaurantes com o mesmo perfil da esplanada						R\$ 39,78

13.5. A tabela abaixo elenca os produtos que não podem deixar de serem ofertados pela concessionária na lanchonete, acompanhado da pesquisa de preço e do valor global do item 2, desse ETP a R\$ 71,15.

ITEM 2 - Lanchonete		Porção min.	Câmara dos Deputados PE 34/2023	MMA nº 19/2017	MEC Contrato Nº 08/2019	Min. Da Justiça Senac	MRE	Ministério da Saúde	MÉDIA DOS VALORES
1	Bebidas variadas	350ml	R\$ 5,00	R\$ 3,76	R\$ 3,85	R\$ 6,13	R\$ 5,00	R\$ 4,00	R\$ 4,62
2	Bolos simples **	100g	R\$ 4,40	R\$ 3,96	R\$ 4,30	R\$ 5,82	R\$ 5,38	R\$ 3,20	R\$ 4,51
3	Café coado	50ml	R\$ 1,55	R\$ 0,98	R\$ 1,95	R\$ -	R\$ 1,00	R\$ 1,78	R\$ 1,10
4	Café Expresso	50ml	R\$ 4,70	R\$ 4,78	R\$ 3,40	R\$ 4,76	R\$ 4,84	R\$ -	R\$ 3,54
5	Hambúrguer	300g	R\$ -	R\$ 6,33	R\$ 5,20	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 5,77
6	Iogurte natural ou desnatado	200ml	R\$ 3,60	R\$ 3,90	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 3,75
7	Leite com café	200ml	R\$ 3,20	R\$ 2,95	R\$ 3,20	R\$ 5,50	R\$ -	R\$ 2,19	R\$ 3,41
8	Leite puro	200ml	R\$ 2,83	R\$ -	R\$ 3,20	R\$ 2,64	R\$ -	R\$ 2,15	R\$ 2,71
9	Pão com manteiga	100g	R\$ 0,93	R\$ 2,01	R\$ 1,75	R\$ 3,17	R\$ 1,61	R\$ 1,73	R\$ 1,97
10	Pão com ovo	100g	R\$ 3,06	R\$ 2,78	R\$ 3,10	R\$ 6,88	R\$ -	R\$ 3,44	R\$ 3,16
11	Pão de queijo	25g	R\$ 4,42	R\$ 2,57	R\$ 5,05	R\$ -	R\$ 2,15	R\$ 3,17	R\$ 3,47
12	Pizza	100g	R\$ 6,22	R\$ -	R\$ 5,60	R\$ 5,82	R\$ -	R\$ -	R\$ 5,88
13	Queijo quente	110g	R\$ 5,87	R\$ -	R\$ 3,20	R\$ 5,82	R\$ 5,92	R\$ 3,81	R\$ 4,92
14	Salada de frutas****	300ml	R\$ 6,20	R\$ 4,10	R\$ 6,35	R\$ 7,00	R\$ 5,92	R\$ -	R\$ 5,09
16	Salgados assados	200g	R\$ 4,53	R\$ 3,47	R\$ 4,55	R\$ 5,82	R\$ -	R\$ 7,00	R\$ 5,07
17	Sanduíche natural com 2 fatias de pão integral	150g	R\$ 7,01	R\$ 5,27	R\$ 7,70	R\$ 7,40	R\$ -	R\$ 4,74	R\$ 6,42
18	Suco de frutas ou polpa	300ml	R\$ 3,29	R\$ 4,05	R\$ 3,88	R\$ 6,13	R\$ 5,37	R\$ 5,14	R\$ 4,64
19	Tapioacas e crepes	230g	R\$ 5,17	R\$ 6,92	R\$ 4,05	R\$ 5,86	R\$ 5,38	R\$ 6,00	R\$ 5,50
20	Vitamina de frutas com leite	300ml	R\$ 4,46	R\$ 4,55	R\$ 3,73	R\$ -	R\$ 4,83	R\$ -	-R\$ 4,39
				SOMA DAS MÉDIAS DA CONTAÇÃO DOS ITENS DA LANCHONETE					R\$ 71,15

14. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não se aplica.

15. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se vislumbra contratações correlatas e/ou interdependentes para execução do objeto em tela.

16. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

16.1. O Plano Anual de Contratação - PAC/2023 prevê a reforma do espaço para adequação de nova contratação do serviço de restaurante e lanchonete, pela evidente importância que tem para o atendimento aos servidores, terceirizados e estagiários.

16.2. Importante frisar que não se trata de contratação que gera custos ao Ministério.

17. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Espera-se, com a nova contratação, melhorar a qualidade de vida dos servidores, colaboradores e prestadores de serviços, além de proporcionar maior conforto e segurança alimentar com preço justo.

18. Providências a serem Adotadas

18.1. A área foi devidamente reformada e adaptada para a prestação do serviço por empresa especializada.

18.2. À área de engenharia do Ministério acompanhar a vistoria das empresas

18.3. Como o espaço foi reformado em 2023 eventuais ajustes podem serem feitos visto que a área é nova e ainda estará dentro do prazo de garantia da empresa que executou a reforma.

19. Possíveis Impactos Ambientais

A empresa contratada deverá seguir as práticas elencadas neste Estudo, tais quais: Critérios e Práticas de Sustentabilidade e da higiene ambiental, a fim de evitar qualquer impacto negativo no ambiente e na salubridade.

20. Declaração de Viabilidade

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

20.1. Justificativa da Viabilidade

A concessão onerosa de espaço para restaurante/lanchonete é um tipo de contratação comum em órgãos públicos, sendo uma maneira de aproveitar o espaço ocioso e de dar qualidade de vida ao servidores e colaboradores que terão acesso a uma refeição saudável e com preço acessível sem deslocamento.

Como é um contrato rateia os custos de forma proporcional ao espaço disponibilizado e não gera despesa, torna-se uma opção viável e que trará benefícios significativos.

Outro aspecto a se considerar é que conceder o espaço para restaurante é previsto nas normas, conforme demonstrado neste ET

21. 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](#).

FABIANA FEIJO DE OLIVEIRA BAPTISTUCCI

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 30/11/2023 às 15:16:34.

Despacho: x

MANOEL HUMBERTO LEMOS DA SILVA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 30/11/2023 às 15:06:52.

ANDREA CRISTINA ANDRADE SANTOS CARVALHO

Autoridade competente

WASHINGTON JOSE DE OLIVEIRA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 30/11/2023 às 15:39:00.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Ficha_de_atualizacao.pdf (523.34 KB)
- Anexo II - MD quinto termo aditivo-apostilamento.pdf (313.46 KB)
- Anexo III - CTO082019TA062023_SEI3855759_Glucia 6º termo aditivo.pdf (143.44 KB)
- Anexo IV - SEI_MEC1441101_TARJADO - Restaurante.pdf (350.46 KB)
- Anexo V - SEI_MMA - 0989520 - Termo Aditivo.pdf (228.98 KB)
- Anexo VI - SEI_MMA - 1006771 - Termo de Apostilamento (1).pdf (201.01 KB)
- Anexo VII - TermodeApostilamentoContratual052023SEI_MEC.pdf (154.04 KB)
- Anexo VIII - Contraton MRE282022.pdf (1020.68 KB)
- Anexo IX - CT 19-2017.pdf (11.81 MB)
- Anexo X - Contrato _J (802.68 KB)
- Anexo XI - 2021_017_integraconvenio.pdf (588.66 KB)
- Anexo XII - pregão camara_J (802.68 KB)
- Anexo XIII - doutrina cessão ou concessão 468-Texto do artigo-952-1-10-20151005.pdf (144.83 KB)
- Anexo XIV - Projeto_Executivo_Arquitetura (1).zip (22.09 MB)
- Anexo XV - Pesquisa restaurante - Lanchonete.pdf (1.13 MB)

Anexo I - Ficha_de_atualizacao.pdf



Sistema de Gerenciamento dos Imóveis de Uso Especial da União

Identificação do ImóvelRip: **9701 16936.500-1**Certificado: **Não****Endereço do Imóvel**Tipo de Logradouro: **Esplanada**Logradouro: **Ministerio de Minas e Energia**Número: **22**Complemento: **Bloco U**Bairro: **Plano Piloto**CEP: **70065-900**Município: **9701 - BRASILIA**UF: **DF - Distrito Federal****Dados do Terreno**Conceituação: **Nacional interior**Área Terreno (m²): **6.565,25**Valor m²(R\$): **129,26**Fração Ideal: **1,0000000**Natureza: **Urbano**Valor do Terreno (R\$): **848.599,05**

Memorial do Terreno:

AREA DO EDIFÍCIO - MEDIDAS DO TERRENO DO PRÉDIO:106,19X19,58m = 2.079,20 m². MEDIDAS DO TERRENO DA GARAGEM: 104,57X42,90M = 4.486,05m². TOTAL DO TERRENO: 6.565,25m².**Dados da Benfeitoria do Imóvel**Área Construída (m²): **26.417,58**Pavimentos: **13**Tipo de Estrutura: **Grandes estruturas**Fator KP: **Casas de padrão luxuoso ou edifícios com mais de 3 pavimentos**Denominação do Prédio: **Ministério de Minas e Energia**

Memorial da Benfeitoria:

Memorial a ser desenvolvido pela área responsável (Engenharia/Arquitetura).**Dados do Imóvel**Tipo do Imóvel: **Edifício / Prédio**Fator Corretivo: **1,00**Data de Cadastro: **21/12/2001**Nível de Rigor: **Estimativa de Valor (24 meses)**Data Avaliação: **31/03/2018**Prazo Validade: **31/03/2020**Valor do Terreno (R\$): **848.599,05**Valor Benfeitorias Utilizações (R\$): **50.217.177,82**Valor do Imóvel (R\$): **51.065.776,87**Tipo de Vocação: **Serviço Público**Tombo/Arquivamento: **0121/emo/norte****Registro Cartorial do Imóvel**Cartório/Ofício: **2º Ofício do Registro de Imóveis**Registro/Matrícula: **4730**Livro Cartório: **1-A**Data Registro: **03/08/1978**Folhas Cartório: **915****Dados Complementares do Imóvel**Forma de Aquisição: **Recebimento em Doação**Proprietário Anterior: **Terracap**Fundamento da Incorporação: **Escritura Pública de Incorporação**Encargos da Aquisição: **Não**Imóvel Sub Judice: **Não**

Processo Apenso:

Processo Principal: **10-78-021190-13**

Latitude/Longitude:

Direito Adquirido: **Propriedade**Situação da Incorporação: **Incorporado**Data da Incorporação: **21/12/2001****Proprietário Oficial****União (Adm. Pub. Fed. direta)****Observação****Não há dados a apresentar**

Identificação da Utilização

RIP Utilização: **9701 04787.500-5** Certificada: **Não**
Código UG/Gestão: **320004 / 00001 - COORDENACAO GERAL DE RECURSOS LOGISTICOS-CGRL**
Nro. Processo: **10-78-021190-13**

Dados do Terreno da Utilização

Área Terreno Utilizada (m²): **6.565,25** Valor m² (R\$): **129,26**
Fração Ideal: **1,0000000** Valor do Terreno Utilizado(R\$): **848.599,05**
Memorial da Utilização:

Dados da Benfeitoria da Utilização

Área Construída (m²): **26.417,58** CUB: **1.357,01**
Conservação: **Bom**
Tipo de Estrutura: **Grandes estruturas**
Idade Aparente: **Acima de 20 anos**
Fator KP: **Casas de padrão luxuoso ou edifícios com mais de 3 pavimentos**
Valor da Benfeitoria (R\$): **50.217.177,82**
Padrão de Acabamento: **Normal** Uso: **Público/residencial**
Pavimentos: **13**
Denominação do Prédio: **Ministério de Minas e Energia**
Memorial Benfeitoria:
Memorial a ser desenvolvido pela área responsável (Engenharia/Arquitetura). Incorporação da Sala Cofre.

Dados da Avaliação

Tipo de Destinação: **Edifício / Prédio**
Descrição da Destinação: **Ministério de Minas e Energia**
Descrição da Vocação: **Ministério de Minas e Energia**
Fator Corretivo: **1,00** Data Avaliação: **20/02/2019**
Nível de Rigor: **Estimativa de Valor (24 meses)** Prazo Validade: **20/02/2021**
Valor da Utilização (R\$): **51.065.776,87**

Dados do Regime: Entrega - Administração Federal Direta

Data Início: **05/01/1996**
Data Fim: **05/01/2004**
Livro Registro GRPU: **07**
Folhas Registro GRPU: **25/26**
Averbação/Ratificação:
Data Averbação/Ratificação:

Observação da Utilização

A avaliação foi feita no dia 20.02.2019, com base na Pauta de Valores de Imóveis para Incidência do IPTU 2017, do Distrito Federal.

Informações extraídas em 20/02/2019 11:39

Imprimir

Secretaria do Patrimônio da União

Anexo II - MD quinto termo aditivo-apostilamento.pdf



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE ORÇAMENTO E ORGANIZAÇÃO INSTITUCIONAL
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO INTERNA
GERÊNCIA DE ORÇAMENTO E FINANÇAS
COORDENAÇÃO DE CONTRATOS E ATOS CONGÊNERES

TERMO DE APOSTILAMENTO Nº 014/2022

Processo:60585.000235/2018-37

Quinto Termo de Apostilamento ao Termo de Contrato nº 018/2019-MD,
firmado entre o MINISTÉRIO DA DEFESA e a Empresa **ALFREDA**
ALIMENTOS E SERVIÇOS EIRELI - ME.

1. **O DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO INTERNA**, nomeado pela Portaria nº 284, da Presidência da República/Casa Civil, de 30 de março de 2022 (publicado no D.O.U edição nº 62, seção 2, de 31 de março de 2022), designado pela delegação de competência advinda da Portaria nº 130/SEORI/SG, de 10/01/2022 (publicada no DOU nº 57, de 24/3/2016) e Portaria nº 2.766/SEORI/SG-MD, de 18/08/2020 (publicada no Boletim Interno nº 34, de 21/08/2020), **CONSIDERANDO:**

a) a ratificação no subitem 1.4 da Cláusula Primeira do Terceiro Termo Aditivo nº 014-DESEG-CONTRAT/2021, de 21/05/2021 (3597444), do direito das partes ao reajuste dos preços dos serviços com base no Índice Nacional de Preços ao Consumidor (IPCA), observadas as disposições do art. 5º do Decreto nº 1.054, de 7/2/1994, e demais normas legais aplicáveis;

b) a previsão na Cláusula Sétima do referido Contrato (1614142) que o valor contratado será corrigido anualmente, contado a partir da data limite para a apresentação da proposta, pela variação do IPCA;

c) os índices relativos aos meses de dezembro/2020 a dezembro/2021, que são, respectivamente, 5.560,59 e 6.120,04, referente ao 3º reajuste, concernentes ao IPCA-IBGE, aplicável ao Contrato em pauta; e

d) as disposições contidas no art. 5º do Decreto nº 1.054, de 7/2/1994, que regulamenta a porcentagem de correção, no caso específico do Contrato supramencionado, no patamar de aproximadamente **10,06%**.

2. Os valores a serem praticados por itens, serão os seguintes:

ITEM	TIPO DE SERVIÇO A SER CONTRATADO	QUANT. QUILO/ANO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL	VLR UNITÁRIO CORRIGIDO	VLR TOTAL CORRIGIDO
1	Almoço/Jantar - tipo "self service" - DIAS ÚTEIS e DIAS NÃO ÚTEIS. Restaurante do Subsolo (Apêndice I)	118.799	29,09	3.455.862,91	32,01	3.802.755,99
2	Sobremesa de frutas in natura (almoço/jantar) - DIAS ÚTEIS e DIAS NÃO ÚTEIS. Restaurante do Subsolo (Apêndice I)	29.808	6,01	179.146,08	6,61	197.030,88

3	Sobremesa elaborada (almoço/jantar) - DIAS ÚTEIS e DIAS NÃO ÚTEIS. Restaurante do Subsolo (Apêndice I)	29.808	26,02	775.604,16	28,63	853.403,04
5	2 eventos no mês - Buffet (almoço/jantar)(item 5 do Apêndice III)	960	64,65	62.064,00	71,15	68.304,00
6	Café da manhã (equipe de serviço e pessoas autorizadas) DIAS ÚTEIS E DIAS NÃO ÚTEIS (Apêndice IV)	11.736	12,85	150.807,60	14,14	165.947,04
7	Lanche para equipe de serviço (Apêndice VI) (TODOS OS DIAS)	9.360	15,30	143.208,00	16,84	157.622,40
8	4 eventos no mês - Buffet Coquetel (Apêndice VI)	1.440	33,68	48.499,20	37,07	53.380,80
TOTAL				4.815.191,95		5.298.444,15

3. Para o período da data limite da apresentação da proposta 17/12/2021, até a o término da vigência contratual 31/05/2022, o valor a ser apostilado é de **R\$ 221.490,59 (duzentos e vinte e um mil, quatrocentos e noventa reais e cinquenta e nove centavos)**.

4. **RESOLVE**, ao amparo do art. 65, § 8º, da Lei nº 8.666/93, lavrar o presente **TERMO DE APOSTILAMENTO**, no valor de **R\$ 221.490,59 (duzentos e vinte e um mil, quatrocentos e noventa reais e cinquenta e nove centavos)**, valor proporcional a 17/12/2021 a 31/05/2022 (vigência do contrato), R\$ 4.815.191,95 (quatro milhões, oitocentos e quinze mil, cento e noventa e um reais e noventa e cinco centavos) para **R\$ 5.036.819,18 (cinco milhões, trinta e seis mil, oitocentos e dezenove reais e dezoito centavos)**.

5. **O novo valor anual do Contrato para fins de prorrogação é de R\$ 5.298.444,15 (cinco milhões, duzentos e noventa e oito mil, quatrocentos e quarenta e quatro reais e quinze centavos)**.

6. Para tanto, foi emitido o reforço da Nota de Empenho 2022NE000435, referente à conta do Órgão/Unidade 52101 – Ministério da Defesa, Programas de Trabalho 05.122.2108.2000.0001/05.331.2108.2012B0053 – Administração da Unidade; Categoria Econômica ND 33.90.39 (Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica).

7. Fica o presente **TERMO DE APOSTILAMENTO**, no qual as partes encontram-se sujeitas, vinculado ao Contrato em pauta, para todos os fins.

Gen Bda GUILHERME LOURO BRAGA
Diretor

"Bicentenário da Independência - Soberania é Liberdade"



Documento assinado eletronicamente por **Guilherme Louro Braga, Diretor**, em 13/04/2022, às 14:05, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º, art. 4º, do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020 da Presidência da República.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site
[https://sei.defesa.gov.br/sei/controlador_externo.php?](https://sei.defesa.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)
[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](https://sei.defesa.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), o código verificador **4898296** e o código
CRC **AC3A665B**.

**Anexo III - CTO082019TA062023_SEI3855759_Glucia 6º
termo aditivo.pdf**



Ministério da Educação

Esplanada dos Ministérios Bloco L, Anexo I - 3º Andar - Bairro Zona Cívico-Administrativa, Brasília/DF, CEP 70047-900

Telefone: 2022-7037 - <http://www.mec.gov.br>

TERMO ADITIVO Nº 06/2023

PROCESSO Nº 23000.026019/2018-19

TERMO ADITIVO Nº 06/2023 AO CONTRATO DE CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO, Nº 08/2019, QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIÃO, REPRESENTADA PELO MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, POR INTERMÉDIO DA COORDENAÇÃO GERAL DE RECURSOS LOGÍSTICOS E A EMPRESA GLAUCIA DOS SANTOS REIS ABDALLAH.

CEDENTE

A UNIÃO, representada pelo MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, por intermédio da Coordenação-Geral de Recursos Logísticos, inscrita no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica CNPJ sob o nº 00.394.445/0030-38, sediada na Esplanada dos Ministérios, Bloco “L”, Anexo II, 3º andar, em Brasília – DF, neste ato representada pelo seu Coordenador-Geral de Recursos Logísticos, o Sr. **VINÍCIUS PEREIRA ANDRADE**, Portaria de Nomeação, nº 153, de 18 de março de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 19 de março de 2021, consoante subdelegação de competência pela Subsecretária de Assuntos Administrativos, Portaria nº 98, de 15 de março de 2022, conforme competência substanciada na Portaria nº 694, de 26 de maio de 2000, combinada com a Portaria nº 849, de 22 de abril de 2019, ambas do Ministro de Estado da Educação, doravante denominada **CEDENTE**.

CESSIONÁRIA

A Empresa **GLAUCIA DOS SANTOS REIS ABDALLAH**, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ nº 10.440.835/0001-16, sediada na Esplanada dos Ministérios Bloco L, em Brasília/DF, neste ato representada neste ato representada por sua Representante Legal, Senhora **GLAUCIA DOS SANTOS REIS ABDALLAH**, residente e domiciliada na Colônia Agrícola Samambaia, chácara 106 A, casa 20 em Taguatinga Brasília-DF CEP 72.110-600, doravante denominada **CESSIONÁRIA**, resolvem aditar o Contrato de Concessão Administrativa de Uso, Processo nº 23000.026019/2018-19, com fulcro nas disposições do inciso II, art. 57, da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, mediante as Cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O presente Termo Aditivo tem por objeto prorrogar o prazo de vigência do Contrato de Concessão Administrativa de Uso nº 08/2019 (SEI 1441101).

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

2.1. O prazo da vigência original do Contrato ora aditado fica prorrogado de 1º de março de 2023 a 1º de março de 2024.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DA RESSALVA

3.1. Ficam resguardados os direitos da Cessionária de ter seu pleito de reajuste analisado oportunamente, após a prorrogação da vigência do contrato, desde que obedecido o disposto na Cláusula Décima do contrato original e observadas as disposições da legislação vigente.

4. CLÁUSULA QUARTA – DA GARANTIA

4.1. A Cessionária atualizará a garantia, conforme previsto na Cláusula Décima Segunda do Contrato original, em uma das modalidades previstas no § 1º do artigo 56 da Lei nº 8.666/93, no percentual de 4,5% (quatro e meio por cento) do valor de rateio proporcional da área de 501 m², referente aos custos de seguro predial, correspondendo a R\$ 94.196,19 (noventa e quatro mil cento e noventa e seis reais e dezenove centavos).

5. CLÁUSULA QUINTA – DA PUBLICAÇÃO

5.1. O presente Termo Aditivo será publicado no Diário Oficial da União, nos termos do Parágrafo Único do Art. 61 da Lei nº 8.666/93, correndo as respectivas despesas por conta da Cedente.

6. CLÁUSULA SEXTA – DA RATIFICAÇÃO

6.1. Ficam ratificadas todas as demais Cláusulas e condições do Contrato original, não conflitantes com o presente Instrumento.

E assim, por estarem de pleno acordo com o que neste instrumento é pactuado, assinam o presente Termo Aditivo na presença das duas testemunhas, para que produza os efeitos legais dele decorrentes.

VINÍCIUS PEREIRA ANDRADE
CEDENTE

GLÁUCIA DOS SANTOS REIS ABDALLAH
CESSIONÁRIA



Documento assinado eletronicamente por **Glaucia dos Santos Reis, Usuário Externo**, em 27/02/2023, às 16:23, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento da Portaria nº 1.042/2015 do Ministério da Educação.



Documento assinado eletronicamente por **Vinícius Pereira Andrade, Coordenador(a)-Geral**, em 28/02/2023, às 10:54, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento da Portaria nº 1.042/2015 do Ministério da Educação.



Documento assinado eletronicamente por **Sirleide Brito Evangelista, Testemunha**, em 28/02/2023, às 10:59, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento da Portaria nº 1.042/2015 do Ministério da Educação.



Documento assinado eletronicamente por **Cleuber Lopes Alves, Testemunha**, em 28/02/2023, às 16:40, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento da Portaria nº 1.042/2015 do Ministério da Educação.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mec.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3855759** e o código CRC **57F27B6B**.

Anexo IV - SEI_MEC1441101_TARJADO - Restaurante.pdf



Ministério da Educação
Esplanada dos Ministérios Bloco L, Anexo I - 3º Andar - Bairro Zona Cívico-Administrativa, Brasília/DF, CEP 70047-900
Telefone: 2022-7037 - <http://www.mec.gov.br>

CONTRATO Nº 8/2019

PROCESSO Nº 23000.026019/2018-19

CONTRATO Nº 08/2019 DE CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO, QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIÃO, REPRESENTADA PELO MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, POR INTERMÉDIO DA COORDENAÇÃO GERAL DE RECURSOS LOGÍSTICOS E A EMPRESA GLAUCIA DOS SANTOS REIS - ME.

CEDENTE

A UNIÃO, representada pelo **MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**, por intermédio da Coordenação-Geral de Recursos Logísticos/CGRL, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ sob o nº 00.394.445/0030-38, sediada na Esplanada dos Ministérios, Bloco “L”, Anexo II, 3º andar, em Brasília-DF, neste ato representado por sua Coordenadora-Geral de Recursos Logísticos Substituta Sra. **WALESKA RESENDE GONÇALVES**, brasileira, solteira, Carteira de Identidade nº. [REDAZIDO], CPF/MF nº. [REDAZIDO], residente e domiciliada em Brasília-DF, nomeada pela Portaria nº. 2.499, de 1º de outubro de 2015, do Ministério da Educação, publicada no Diário Oficial da União de 2 de outubro de 2015, consoante delegação de competência que lhe foi atribuída pela Portaria nº. 762, de 14 de junho de 2011, publicada no Diário Oficial da União de 24 de junho de 2011, denominada **CEDENTE**.

CESSIONÁRIA

A Empresa **GLAUCIA DOS SANTOS REIS - ME**, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ nº 10.440.835/0001-16, sediada na Esplanada dos Ministérios Bloco L, em Brasília/DF, neste ato representada por sua procuradora legal **QUEZIA MADEIRO DE SALES SANTIAGO**, gerente, brasileira, casada, portadora da Carteira de Identidade nº [REDAZIDO], inscrita no CPF/MF sob o nº [REDAZIDO], residente e domiciliado na [REDAZIDO], doravante denominada **CESSIONÁRIA**, conforme Processo nº **23000.026019/2018-19**, resolvem celebrar o presente Contrato de Concessão de Uso, decorrente do Pregão Eletrônico nº 02/2019, tipo **MENOR PREÇO GLOBAL DO QUILO DE ALIMENTO**, sob a forma de execução indireta, nos termos da Lei nº 10.520, de 7 de julho de 2002, da Lei nº 9.636, de 15/05/1998; do Decreto nº 3.725, de 10/01/2001, que regulamenta a Lei nº 9.636, de 15 de maio de 1998; Portaria SPU nº 05, de 31/01/2001; da Resolução CNNPA nº 33, de 09 de novembro de 1977; na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990; Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA; da Instrução Normativa nº 1, de 19 de janeiro de 2010; no Decreto nº 7.746/2102, de 5 de junho de 2012; Decreto nº 9.178, de 2017; no Decreto nº. 7.203/2010; Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018; na Instrução Normativa nº 5 de 26 de maio de 2017; no Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015; Portaria MPOG nº 409, de 21 de dezembro de 2016, publicada no DOU de 22/12/2016; na Portaria MEC nº 120, de 09 de março de 2016, publicada no DOU, em 10 de março de 2016 e na Instrução Normativa nº 02/SEGES/MPOG, de 6 de dezembro de 2016; no que couber, o disposto na lei do inquilinato (Lei nº 8245/91), e na Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993, com suas alterações, e demais normas que regem a matéria, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Constitui objeto do presente **CONTRATO** a prestação de serviço de apoio (restaurante e lanchonete), por meio de cessão de uso, a título oneroso, de uma área cuja medida é de 501,00m², no Ministério da Educação, em Brasília, mediante utilização de instalações existentes para fornecimento de alimentos, conforme especificações descritas no Termo de Referência e seus Encartes, Edital do Pregão Eletrônico nº 02/2019 e Proposta da **CESSIONÁRIA**, partes integrantes deste **CONTRATO** como se nele transcritos estivessem.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DO LOCAL E DAS ÁREAS

A Concessão Administrativa de que trata este instrumento destina-se à exploração dos serviços de restaurante e lanchonete, nas dependências do Ministério da Educação, situado na Esplanada dos Ministérios, Bloco “L”, conforme abaixo:

1. Área cedida de Cozinha/Serviços Internos com 430,00m² e área de Lanchonete com 71,00m², totalizando 501,00m²;
2. Espaço de uso comum (salão) com 535,00 m².

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - A **CESSIONÁRIA** não poderá desativar ou restringir a utilização da área para outros fins.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - A área onerosa será contada pelo espaço destinado apenas à **CONCESSIONÁRIA**. As áreas em comum, as destinadas às mesas e locais de circulação, não terão seu uso cobrado. Contudo a **CESSIONÁRIA** será responsável pela limpeza e manejo da totalidade das áreas.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - A **CESSIONÁRIA** deverá apresentar, no início da execução dos serviços (até 60 dias do início da contratação), alvará de funcionamento do estabelecimento na exploração do restaurante e da lanchonete, emitido pela Secretaria de Vigilância Sanitária.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO HORÁRIO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E ESTIMATIVA

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

I. LANCHONETE - Será das 7h30 às 18h00.

II. RESTAURANTE - 11h00 às 14h30, sendo, preferencialmente, o horário de 11h00 às para os servidores do MEC.

a) O horário poderá sofrer alteração, 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.

b) Em dias de manifestação popular, por determinação da Subsecretaria de Assuntos Administrativos – SAA/MEC, o atendimento será apenas ao público interno.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - Estimativa:

Deverão ser fornecidas, aproximadamente, as seguintes quantidades de refeições diárias:

Objeto	Quantidade dia
Refeições	1100
Lanches	650

Obs: Estima-se 0,4 Kg (400g) por refeição, ou seja 9680 Kg vendidos por mês.

a) A indicação desses quantitativos não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do CEDENTE, que não poderá ser responsabilizado por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos pela empresa.

b) A estimativa foi realizada pela média efetuada com base na execução do contrato vigente.

4. CLÁUSULA QUARTA – DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS SERVIÇOS

Os serviços a serem executados são de fornecimento de refeição e lanches.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - Deverão ser cumpridas, juntamente com o que está estipulado neste Instrumento, todas as normas inerentes à CONCESSÃO e a do INMETRO, assim como as normas relativas aos serviços de industrialização e preparação de alimentos, compreendendo:

- Resolução CNNPA nº33, de 09 de novembro de 1977;
- Código de Defesa do Consumidor;
- Resolução RDC nº216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- Alvará para Funcionamento da CESSIONÁRIA.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Poderá ser suspenso o fornecimento de qualquer item oferecido, no restaurante e na lanchonete, que não tenha aceitação mínima junto aos usuários, desde que autorizado pelo Fiscal do Contrato.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - Não será permitida, em nenhuma hipótese, a venda de bebidas alcoólicas e cigarros nas dependências do CEDENTE.

SUBCLÁUSULA QUARTA - Todos os produtos oferecidos no restaurante e lanchonete deverão ser preparados dentro dos padrões higiênico-sanitários exigidos e necessários para a boa prática dos serviços de alimentação.

SUBCLÁUSULA QUINTA - Os alimentos preparados por fábrica alimentícia deverão respeitar rigorosamente os prazos de validade, devendo, ainda, serem certificados e registrados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.

SUBCLÁUSULA SEXTA - O valor da refeição e do lanche será pago diretamente pelo cliente à CESSIONÁRIA, não tendo o CEDENTE qualquer participação ou responsabilidade pelo pagamento.

SUBCLÁUSULA SÉTIMA - O prazo de atendimento dos pedidos na lanchonete será de até 15 minutos para lanches e bebidas, com atendimento no balcão e de até 30 minutos para os serviços de disque-lanche.

5. CLÁUSULA QUINTA – DOS EMPREGADOS E DAS QUALIFICAÇÕES

A CESSIONÁRIA deverá manter diariamente os seguintes profissionais:

- Preposto;
- Nutricionista – com registro no Conselho Regional de Nutrição - CRN, com carga horária integral, para acompanhar todo o processo desde o recebimento de gêneros e estocagem, pré-preparo e distribuição, incluindo os serviços de lanchonete.
- Empregados capacitados para: produção de alimentos, (doceiros, salgadeiros, chapeiros, saladeiros, cozinheiros, garçons, açougueiro, auxiliar de cozinha, atendente, serviços gerais, repositor e estoquista); atendente do serviço de disque-lanche, atendente de caixas, atendente de balança, atendimento ao público, e em número necessário ao bom andamento dos serviços.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - A fixação do quantitativo dos profissionais, com experiência para assumir a função designada, ficará a cargo da CESSIONÁRIA, que terá completa responsabilidade e deverá apresentar ao CEDENTE, por meio de Fiscal do Contrato, relação com número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratados, bem como aumentar a quantidade sempre que houver necessidade para o bom andamento dos serviços.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Todas as responsabilidades empregatícias dos funcionários para atuação nos serviços de restaurante e lanchonete serão de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA. Dessa forma, o CEDENTE não possui responsabilidade sobre qualquer pagamento advindo de causas trabalhistas, indenizações, auxílios, salários, uniformes, devido ao uso ou exploração comercial do espaço cedido

6. CLÁUSULA SEXTA - DAS ESPECIFICAÇÕES

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

II. CARDÁPIO - 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.

III. HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO - 11h00 às 14h30, nos dias de expediente, sendo, preferencialmente, o horário das 11h00 às 12h30 para os servidores do MEC.

- Ressaltamos que todos os itens do cardápio deverão ser mantidos até o horário limite. Não serão permitidas as substituições sem prévio entendimento com a CEDENTE através do fiscal do contrato.

IV. SERVIÇOS:

- Fornecimento de almoço no sistema self-service por quilo.
- Fornecimento de refeições em embalagens térmicas, tipo marmite, oferecido apenas no ambiente do restaurante.

- O espaço destina-se apenas ao preparo e fornecimento de refeições, sendo expressamente proibido o uso para qualquer outro tipo de evento.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DO RESTAURANTE SELF-SERVICE

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

ITEM	COMPONENTES
SALADAS <i>(diariamente, no mínimo, dez opções)</i>	- 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 u 2 tipos de saladas compostas (mais de dois componentes com ou sem maionese ou outro molho es 1 maionese ou salpicão.
ACOMPANHAMENTOS QUENTES Deverão ser servidos diariamente	- Arroz branco - Arroz composto (tais como: com legumes, à grega, galinhada, arroz de carreteiro, arroz com brócoli - Arroz integral - 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 pri
PRATOS PROTÉICOS PRINCIPAIS Oferecidos em diversas preparações, de forma que, diariamente seja servida carne vermelha e carne branca. <i>(mínimo de 03(três) opções/dia)</i> Diariamente, deverá ser servida pelo menos 1 opção de carne grelhada	1 opção de carne vermelha de 1ª (alcatra, contrafilé, maminha e outros) – diariamente 1 opção de pescados – (de boa qualidade, tais como: merluza, pescada amarela, dourada) no mínim 1 opção de carne de aves – no mínimo 3 vezes por semana 1 opção de vísceras ou carnes vermelhas com osso – 1 vez por semana 1 opção de carne suína – no mínimo 2 vezes por semana - Feijoada completa – 1 vez por semana 1 opção de proteína da categoria ovo-lacto-vegetariana (ex.: Glúten à parmegiana, almôndega de s ricota, hambúrguer de soja e outros – diariamente.
GUARNIÇÕES <i>(quatro opções/dia)</i>	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. - Massa (tais como: lasanha, talharim, espaguete, <i>rondelli</i>, <i>ravioli</i>, <i>nhoque</i> e outros.) diariamente, de
MOLHOS <i>(duas opções)</i>	- À base de vinagrete – Campanha, Francês, Italiano, inglês e outros. - À base de maionese – Rosé, Tártaro, com iogurte, mostarda, limão, e outros.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Da obrigatoriedade dos serviços complementares:

I. ITENS OFERECIDOS E COBRADOS POR MEIO DO SISTEMA SELF-SERVICE COM PREÇOS DIFERENCIADOS:

a) Diariamente, no mínimo, 5 (cinco) tipos de sobremesa, sendo necessariamente 1 (uma) dietética (para atender as pessoas com restrição alimentar), dentre doces, tortas elaboradas e salada de frutas.

II. ITENS OFERECIDOS GRATUITAMENTE:

a) Pão com margarina e/ou torradas (disponibilizados em cestas);

b) Água mineral – em garrafão de 20 litros sobre suporte (gelada e natural) em copos descartáveis de 200ml;

c) Sucos (pode ser tipo “em pó”) em copos descartáveis de 200ml.

d) Chá, leite com canela e café em copos descartáveis de 50ml;

e) Uma das seguintes opções por pessoa:

- Sobremesa – mínimo 50 gramas pode ser um doce cremoso, ou gelatina, sabores variados, ou arroz doce, ou curau, ou outros.
- Fruta da estação – mínimo de 100 gramas: sendo 1 opção a ser oferecida por dia, podendo ser: laranja, melancia, banana, maçã, manga, tangerina e outros.
- 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.

III. CONDIÇÕES GERAIS:

a) No restaurante self-service Self-Service as refeições e as sobremesas (vendas) serão pesadas em balanças eletrônicas de propriedade da CESSIONÁRIA, descontando-se a tara já previamente ajustada na balança;

- b) Os refrigerantes e sucos especiais (*in natura* ou polpa), com conteúdo mínimo de 300 ml, servidos diariamente nas mesas pelos garçons, terão preço à parte, conforme tabela apresentada;
- c) É vedado o fornecimento e o uso de bebida alcoólica e cigarros;
- d) A CESSIONÁRIA deverá fornecer as refeições e as sobremesas, de acordo com os cardápios previamente aprovados pelo fiscal do contrato, ou na sua ausência por pessoa indicada pela CEDENTE, sendo que o referido cardápio deverá ser entregue, impreterivelmente, para análise e aprovação até o dia 10 (dez) do mês anterior ao da execução. Depois de aprovado o cardápio, esse não poderá mais sofrer alteração, a não ser em situação extrema, com solicitação por escrito, justificando o motivo e com autorização prévia do fiscal do contrato;
- e) A critério do fiscal do contrato será admitida a substituição de algum alimento em falta, por outro, do mesmo grupo alimentar, desde que esse possua a mesma ou superior qualidade e aceitabilidade que o inicialmente planejado no cardápio;
- f) Após as 14h, e só com anuência do fiscal do contrato, será admitida a substituição de preparações complexas previstas no cardápio, por outras de preparo rápido no restaurante self-service;
- I. Não serão considerados como pratos principais, as preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não sejam os ingredientes principais, tais como: arroz carreteiro, galinhada, empadão, lasanha, tortas e outros;
- g) A CESSIONÁRIA colocará à disposição dos usuários em locais, pré-estabelecidos pela CEDENTE, em recipientes e mesas disponibilizadas, (galheteiros/molheiras), sal de cozinha e palitos em, no mínimo, 03 (três) locais distribuídos no restaurante para uso sem ônus para os clientes;
- h) As mesas deverão estar sempre cobertas por jogos americanos de tecido emborrachados de fácil limpeza. As cores deverão ser harmoniosas e apresentadas para aprovação do Fiscal do Contrato;
- i) A CESSIONÁRIA deverá manter, no mínimo, 03 (três) jogos americanos considerando harmonia de cores e quantidades suficientes para serem substituídos sempre que se fizer necessário;
- j) Os talheres (garfo, faca) deverão estar disponíveis, juntamente com guardanapos (todos novos e de ótima qualidade) em embalagens individuais lacradas. São terminantemente proibidas as embalagens sem lacre. Fica também proibido o uso de pratos descartáveis;
- k) Manter colheres de ótima qualidade, igualmente embaladas e lacradas, para o caso de algum usuário necessitar;
- l) As louças, talheres, pegadores, colheres e conchas, deverão ser novos, padronizados e de ótima qualidade e deverão ser aprovados pelo fiscal do contrato;
- m) Deverão ser oferecidos gratuitamente, azeite de oliva extra virgem, vinagre, molho de pimenta, molho de alho, limão, adoçante dietético e açúcar (sachê);
- n) Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários, a CESSIONÁRIA deverá planejar sua rotina de trabalho, de modo que não ocorra retardo na reposição dos alimentos, bem como na pesagem das refeições e na fila do caixa para pagamento.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - Sugestões de sobremesas oferecidas e cobradas:

- a) Pudim de leite condensado;
- b) Mousse de diversos sabores;
- c) Tortas geladas de diversos sabores;
- d) Sorvetes, picolés e outros.

I. CARDÁPIOS:

- a) O Cardápio deverá obedecer, em todas as fases, às boas técnicas de culinária, proporcionando alimentação saudável e adequadamente temperada, respeitando as características próprias de cada integrante, assim como os diferentes fatores de modificação – físicos, químico e biológico – no sentido de assegurar a qualidade dos nutrientes.
- b) As carnes, no que couber, deverão ser servidas isentas de nervuras, gorduras e aparas.
- c) Não serão aceitas carnes bovinas congeladas, exceto quando em decorrência de entressafra, com solicitação por escrito e justificativas para serem analisadas pelo fiscal do contrato.
- d) O cardápio mensal deverá ser elaborado pela CESSIONÁRIA e entregue para ser analisado pelo fiscal do contrato, até o dia 10 (dez) do mês anterior ao da execução, podendo ser alterado mediante indicação de novas composições, se devidamente autorizadas. Sempre que necessário, o cardápio deverá ser discutido pelos profissionais competentes para esse fim e alterado se houver necessidade com autorização prévia.
- e) Os pratos deverão ser substituídos sempre que estiverem mal apresentados, riscados e com as bordas danificadas ou apresentar alguma imperfeição.

SUBCLÁUSULA QUARTA - LANCHONETE

I. ÁREA: 71,00m²

II. HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: das 7h30 às 18h00, nos dias de expediente.

III. SERVIÇO: disponibilizar o serviço no local indicado e o serviço de disque-lanche para os produtos ofertados na lanchonete, devendo efetuar a entrega de qualquer item em embalagens descartáveis, seguras, nos setores dos edifícios Sede e Anexos I e II do Ministério da Educação.

IV. DEVERÃO SER OFERECIDOS DIARIAMENTE: *pizza*, pão de queijo, 3 (três) tipos de salgados assados, 3 (três) tipos de salgados fritos, 2 (dois) tipos de sanduíches naturais, sanduíches tipo *hambúrguer*, misto-quente, pão com ovo, 2 (dois) tipos de bolos simples, 1 (um) tipo de bolos *diet/light*, 1(um) tipo de torta salgada normal, 1(um) tipo de torta salgada *light*, salada de frutas, suco de frutas variados, café, leite integral, leite a base de soja, suco de frutas a base de soja, e refrigerantes.

V. OS TIPOS DE SALGADOS E BOLOS DISPONÍVEIS DEVERÃO SER VARIADOS DURANTE A SEMANA.

VI. DEVERÃO OFERECER, GRATUITAMENTE E DIARIAMENTE, EM SACHÊS INDIVIDUAIS: açúcar, adoçante, maionese, ketchup e mostarda, bem como molhos de alho, pimenta, e outros.

VII. OS COPOS DEVERÃO SER DESCARTÁVEIS OU DE VIDRO, DE ACORDO COM A OPÇÃO DO USUÁRIO.

VIII. TODOS OS PRODUTOS OFERECIDOS DEVERÃO SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, NÃO SENDO PERMITIDO FAZER SUBSTITUIÇÕES POR PRODUTOS INFERIORES, TAIS COMO: presunto por apressuntado, margarina por creme vegetal, e outros.

IX. AS OPERAÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO DEVEM SER REALIZADAS COM FREQUÊNCIA POR FUNCIONÁRIOS DA CESSIONÁRIA, QUE GARANTA A MANUTENÇÃO DESSAS CONDIÇÕES E EVITE O RISCO DE CONTAMINAÇÃO DOS PRODUTOS OFERECIDOS.

X. DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS COM ESPECIFICAÇÕES/GRAMATURAS PARA LANCHONETE:

- A descrição dos produtos para lanchonete está contemplada no Encarte “C” do Termo de Referência.

XI. SORVETES COM FABRICAÇÃO INDUSTRIAL PODERÃO FAZER PARTE DO CARDÁPIO E TERÃO SEUS PREÇOS CONFORME TABELA DO FABRICANTE.

SUBCLÁUSULA QUARTA - Inclusões de itens para o restaurante e a lanchonete não contemplados no Encarte "C" do Termo de Referência, só serão permitidas com autorização prévia e expressa do fiscal do contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

Constituem obrigações da CESSIONÁRIA:

1. Fornecer todos os materiais, utensílios e equipamentos necessários, de forma que, tipo e quantidade disponíveis, sejam suficientes para o perfeito atendimento ao usuário, observando sempre as disposições legais quanto à segurança, manuseio e higiene.
 - Caso a CESSIONÁRIA tenha interesse, poderá fazer uso de equipamentos do MEC objetivando a melhor execução do contrato, devendo ser devolvidos, no estado em que foram entregues, ao final conforme vistoria.
2. Fornecer: balanças (mínimo de três), churrasqueira, bandejas individuais para apoio dos pratos e talheres, garrafas térmicas, galheteiros, equipamentos de cozinha industrial como forno combinado, liquidificador, panelas, geladeiras, freezer dentre outros, além do material descartável (copos, guardanapos, canudos, garfos, facas, colheres, luvas, máscaras e outros).
3. Indenizar o MEC por quaisquer danos causados às suas instalações, móveis e equipamentos, pela execução inadequada dos serviços, por parte de seus empregados, colaboradores ou fornecedores.
4. Utilizar a lanchonete e restaurante, unicamente para a execução dos serviços propostos.
5. Providenciar para que todos os seus empregados cumpram as normas internas relativas à segurança do prédio no qual estão sendo prestados os serviços.
6. Fornecer crachá de identificação de funcionário, com foto, sendo obrigatório o uso de uniforme completo e padronizado que contenha: gorro e/ou rede, calça comprida, camisa ou blusa, toucas, aventais, luvas, máscaras, sapatos fechados e apresentação em total condição de higiene pessoal.
7. Providenciar para que todos os seus empregados sejam portadores de Atestado Médico Admissional, submetendo-os a exames médicos semestrais e apresentar comprovante ao fiscal do contrato.
8. Substituir os empregados que, por qualquer motivo, não satisfaçam as condições requeridas à natureza dos serviços.
9. Conservar, adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços.
10. Manter todas as áreas internas, no mais rigoroso padrão de higiene e limpeza; utilizar detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade viricida, adequados à natureza dos serviços, para obter a ampla higienização dos equipamentos, móveis e utensílios do restaurante e da lanchonete.
11. Responsabilizar-se pela higienização e limpeza geral da área física, equipamentos e utensílios sob sua responsabilidade, devido às peculiaridades inerentes aos serviços de alimentação, sabidamente vulneráveis ao aparecimento de insetos e roedores.
12. Dispensar tratamento cordial e eficiente aos usuários do restaurante e lanchonete.
13. Manter panos de limpeza, distintos e suficientes, para cada uma das atividades, em condições e quantidades adequadas às atividades, tanto no restaurante quanto na lanchonete, devendo ser substituídos sempre que se fizer necessário.
14. Manter a lanchonete e restaurante em funcionamento, nos dias e horários de expediente, zelando para que não falte nenhum dos alimentos constantes do item 11 do Termo de Referência.
15. Cumprir fielmente o contrato, de forma que a execução dos serviços atinja um ótimo padrão de qualidade.
16. Propiciar ao fiscal do contrato e/ou estagiário, livre acesso aos locais, onde serão realizados os serviços, para a necessária fiscalização.
17. Responder pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados ou terceiros, em razão de acidentes, de ação ou omissão, dolosa ou culposa, de seus prepostos ou de quem em seu nome agir.
18. Utilizar na execução dos serviços, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional.
19. Recolher todas as obrigações patronais inerentes às relações de trabalho de seus empregados, apresentando mensalmente documentos comprobatórios ao fiscal do contrato para ciência.
20. Cumprir todas as normas trabalhistas, cabendo assim a anotação da CTPS e pagamento dos respectivos encargos sociais e cumprimento das normas de higiene e segurança trabalhista, isentando assim o CEDENTE de qualquer responsabilidade quanto aos funcionários contratados.
21. Assegurar que o cardápio impresso esteja sempre disponível à CEDENTE e aos consumidores, bem como a tabela de preços afixada em local visível, de acordo com a proposta de preços licitada.
22. Respeitar as normas de segurança do trabalho, fazendo uso de Equipamentos de Proteção Individual - EPI se necessário.
23. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a vitimar seus empregados, quando em serviço, em obediência ao assegurado pelas leis trabalhistas e previdenciárias, bem como pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade.
 - É vedada a subcontratação de empresa para a execução dos serviços objeto do contrato;
 - As benfeitorias somente poderão ser feitas se autorizadas pelo CEDENTE, sem que assista à CESSIONÁRIA o direito de indenização sob qualquer título.
 - Não é permitido adquirir queijo, presuntos, salames e outros, fatiados a granel, esses deverão estar nas embalagens originais do fornecedor, com selo de segurança e prazo de validade, bem como será fatiada apenas a porção a ser utilizada no momento.
 - O ressarcimento das despesas mensais pela cessão de uso do espaço e utilização de equipamentos, descritos no item 14, se dará a partir da assinatura do contrato, devendo ser efetuado independente de notificação, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU) até o quinto dia do mês subsequente, devendo apresentar o comprovante em até 3 (três) dias após o pagamento.
24. Ressarcir mensalmente ao MEC, em até 10 (dez) dias, a contar da notificação feita pelo fiscal do contrato, o valor correspondente às despesas com energia elétrica, telefone, água e esgoto da área cedida, aferidas a partir das faturas emitidas pelas respectivas concessionárias e medidores instalados. Devendo apresentar cópias das Guias de Recolhimento da União (GRU) ao fiscal do contrato, conforme consta no item 14.
25. Vedada a inclusão de Valores extras nos preços das tabelas ou sua cobrança à parte, exceto para as embalagens tipo marmitex. No caso de lançamento de novos produtos, tanto para o restaurante quanto para a lanchonete, além da aprovação dos produtos, deverá também ser aprovada a nova tabela de preços pelo fiscal do contrato.
26. Servir lanches em embalagens ou pratos descartáveis de ótima qualidade. As embalagens descartáveis, utilizadas para o empacotamento dos produtos da lanchonete, não integrarão o custo dos lanches.

27. Para os serviços que utilizarem embalagem tipo marmitex, serão cobrados à parte, sendo que os preços deverão estar de acordo com o aprovado pelo fiscal do contrato.
28. Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios para o atendimento das condições estabelecidas, ficando, caso ocorra a falta, sujeita às penalidades pertinentes.
29. Dispor do serviço de disque-lanche nas dependências do MEC, para entrega dos produtos oferecidos na lanchonete, no período compreendido entre as 8h e as 17h30, inclusive no horário do almoço, sem qualquer alteração do preço regular fixado.
30. Manter seus empregados rigorosamente treinados para o atendimento ao público, no restaurante e na lanchonete, no preparo e distribuição dos lanches.
31. Caso ocorra necessidade, o funcionário deverá ser substituído por outro de qualificação igual, ou melhor, para o desempenho das funções.
32. Credenciar oficialmente junto ao CEDENTE, um preposto com experiência e poderes de supervisão, podendo ser um dos funcionários que já faz parte da equipe.
33. Observar rigorosamente o horário de funcionamento do restaurante e da lanchonete durante a vigência do contrato.
34. Informar a CEDENTE, por escrito, a relação de equipamentos de sua propriedade que serão utilizados na prestação dos serviços, bem como as suas potências e consumo de energia. Na substituição de algum equipamento por outro de potência diferente da que estava sendo utilizada, deverá também ser informado previamente a CEDENTE.
35. Manter no local da concessão, em frequência semanal, serviços de manutenção, sem ônus para a CEDENTE, que possa realizar reparos, eventualmente, necessários ao perfeito funcionamento e conservação das instalações e equipamentos, bem como da execução dos serviços. Em casos emergenciais e a qualquer tempo, o técnico deverá manter-se no local até a solução do problema.
36. Quaisquer intervenções (conserto e alterações) nas redes elétrica, estrutural (civil), lógica, arquitetônica e hidráulica, e no condicionamento de ar devem ser consultadas à Fiscalização da CEDENTE.
37. Deverá responsabilizar-se pelas instalações elétrica, hidráulica e outras, tais como pisos, paredes, torneiras, pias, tomadas, lâmpadas, calhas, etc., arcando com sua manutenção preventiva e corretiva.
 - Os serviços de manutenção compreendem reparos e substituições de peças, obrigando-se, a CESSIONARIA, a colocar os equipamentos em perfeito estado de funcionamento no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito. No caso de o reparo não poder ser efetuado no prazo estipulado, tal fato deverá ser comunicado à fiscalização.
 - Decorrido o prazo estabelecido acima sem a realização do pertinente reparo e não havendo a comunicação das razões ao setor fiscalizador do Contrato, fica o CEDENTE autorizado a contratar os serviços necessários e a cobrar da CESSIONARIA os custos respectivos.
 - Deverão ser observadas as recomendações de cada fabricante, no tocante à manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos.
38. Fornecer as refeições de acordo com cardápios aprovados, preparados com gêneros de primeira qualidade e dentro das melhores condições de higiene e técnica culinária.
39. Fornecer uniforme completo aos funcionários, cujo modelo deverá ter aprovação do fiscal do contrato indicado pela CEDENTE.
 - Os funcionários deverão sempre estar devidamente uniformizados e em perfeitas condições de higiene pessoal, sendo obrigatório o uso do uniforme completo e padronizado, fornecido pela CESSIONÁRIA, que contenha: gorro e/ou rede, calça comprida, camisa ou blusa na altura do quadril, toucas, aventais de plástico e de tecido, luvas, máscaras e sapatos ou botas.
 - Todos os funcionários deverão usar crachá de identificação, com foto, sob pena de punição para a CESSIONÁRIA, bem como se for observado funcionário vestido de forma inadequada para os serviços por ele executados.
 - Não será permitido o uso de adereços (brincos, anéis, pulseiras, relógios, alianças e outros) nem esmalte nas unhas durante a manipulação e execução dos serviços de alimentação.
40. Manter todas as áreas do salão, cozinha, lanchonete, depósitos, banheiros internos, hall, vidros, paredes e outros, no mais rigoroso padrão de higiene e limpeza. No salão do restaurante, as mesas e cadeiras também deverão estar sempre bem limpas e organizadas.
41. Utilizar detergentes com alto poder bactericida e ação fungicida, adequados à natureza dos serviços, para obter a ampla higienização dos equipamentos, dos utensílios da cozinha, do refeitório e da lanchonete.
42. Conservar, adequadamente, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços, sob sua responsabilidade.
43. Retirar diariamente do local dos serviços os alimentos preparados e não servidos, o lixo e os dejetos, de acordo com as normas fixadas pelo órgão de fiscalização competente.
44. Coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas, em recipientes devidamente higienizados, guardando sob condições adequadas de refrigeração, por um período de 72 (setenta e duas) horas para eventual análise do órgão competente.
 - Todas as despesas laboratoriais e outras advindas de suspeitas com alimentos servidos no restaurante e lanchonete são exclusivamente da CESSIONÁRIA, assim como toda responsabilidade que o caso requer.
45. Substituir os alimentos constantes dos cardápios, mesmo que já preparados, se impugnados pelo fiscal do contrato.
46. Não retirar equipamento, móveis ou utensílio de propriedade da CEDENTE, sem expressa autorização do fiscal do contrato e anuência da Coordenação-Geral de Recursos Logísticos.
47. Prover o reabastecimento de gêneros alimentícios e reposição de pessoal, de forma a evitar a lentidão e/ou paralisação do atendimento.
48. Manter diário de ocorrência onde serão anotados todos os fatos dignos de menção para conhecimento da CEDENTE por meio do fiscal do contrato;
49. Manter o quadro de pessoal efetivo sempre completo, substituindo quem estiver de férias ou licença, e apresentar à CEDENTE, relação completa e atualizada com quantitativo, funções e nomes dos funcionários que irão compor o quadro de pessoal.
50. Respeitar as normas e procedimentos da CEDENTE, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além de cumprir às normas de segurança e medicina do trabalho, como por exemplo, uso de luva de aço quando for cortar carne, fatiar frios, e outros.
51. Repor, com especificação idêntica e da mesma marca, bem patrimonial da CEDENTE, desaparecido, danificado, e/ou com defeito insanável, decorrente do uso inadequado ou por falta de manutenção.
52. Disponibilizar no mínimo 06 (seis) garçons para atendimento aos usuários e 02 (dois) funcionários exclusivos para limpeza das mesas (retirada dos pratos utilizados), bem como do salão, durante o almoço, aumentando o número, quando houver necessidade.
53. O troco deverá ser sempre em espécie e, nos casos de falta de moedas ou cédulas, o valor cobrado deverá ser reduzido até um montante em que seja possível o troco em espécie pela CESSIONÁRIA.
54. Usar somente sabão e secante próprio para máquina de lavar louças, sendo proibido uso de panos para secar pratos e talheres.

55. Zelar para que os empregados cumpram as regras de higiene e boas maneiras, substituindo aquele cuja conduta, a juízo da CEDENTE, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços.
56. Arcar com a despesa de consumo de gás, ficando o seu abastecimento e o controle de estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.
57. Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene e segurança e medicina do trabalho.
58. Facilitar a fiscalização por órgãos de vigilância sanitária no cumprimento de normas e/ou do Conselho Regional de Nutricionistas, INMETRO, PROCON e Ministério do Trabalho e Emprego, cientificando a CEDENTE por escrito, através do fiscal do contrato, com cópia do laudo fornecido pelo órgão fiscalizador.
59. Utilizar somente utensílios em aço inox, para retirar as preparações dos caldeirões, painéis e cubas de distribuição.
60. Manter as câmaras frigoríficas permanentemente em condições adequadas de higiene e organização, armazenando os alimentos em monoblocos de plásticos brancos novos, não sendo permitida a utilização de embalagens em caixas de papelão ou de madeira.
61. Conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços.
62. Não reaproveitar, em hipótese alguma, qualquer componente de refeição preparada e não servida no dia, bem como as sobras para confecção de produtos a serem comercializados no restaurante e na lanchonete, em pratos futuros, sob pena de responder às penalidades constantes deste Termo.
63. Fornecer notas fiscais ou documento equivalente aos consumidores dos seus produtos.
64. Fazer benfeitorias somente quando autorizadas pela CEDENTE, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à CESSIONÁRIA o direito de retenção ou indenização sob qualquer título.
65. Cumprir fielmente o disposto no presente Termo, de forma que a execução dos serviços atinja um ótimo padrão de qualidade.
66. Permitir a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do representante da CEDENTE, encarregado(a) de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e corrigir no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pelo fiscal do contrato, atendendo prontamente às reclamações formuladas.
67. O Contrato, também, poderá ser rescindido, se a CESSIONÁRIA degradar o nível técnico dos serviços ou ocorrer a queda do padrão técnico da equipe sem que disso decorra obrigação de indenizá-la.
68. Fazer vistoria para recebimento do imóvel da CEDENTE, conforme modelo do ENCARTE "E" do Termo de Referência.
69. Em caso de inoperância da balança (como por exemplo: falta de luz, falha eletrônica e outros) o valor cobrado será o equivalente a 350g (trezentos e cinquenta gramas) por refeição.
70. Cumprir integralmente a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que trata especificamente das boas práticas para os serviços de alimentação.
71. Apresentar em 90 (noventa) dias o manual de boas práticas da execução destes serviços de alimentação ao fiscal do contrato.
72. Instalar todo equipamento que necessitar para a execução dos serviços.
 - O MEC disporá de alguns equipamentos que podem ser utilizados e verificados (vistoria), objetivando a redução do preço do quilo do alimento e para uso pela cessionária com sua devida restituição ao final do contrato.
 - Qualquer ônus decorrente da execução dos serviços será de responsabilidade da Contratada, devendo, então, arcar com gastos com impostos, empregados, alimentos, equipamentos, dentre outros decorrentes da execução desses serviços. Assim, o MEC não arcará com esses gastos.
73. Atender à resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento.
74. Recolher o lixo produzido que advenha da cessão, bem como de seus usuários e efetuar a destinação correta.
75. A CESSIONÁRIA deverá atender ao disposto na Lei do Inquilinato (Lei nº 8245/91), no que couber.

8. CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CEDENTE

Constituem obrigações do CEDENTE:

1. Ceder espaço físico de forma a servir ao uso a que se destina e a garantir-lhe o seu uso específico, durante a vigência do contrato.
2. Facultar à CESSIONÁRIA executar, sob seu custeio e responsabilidade, as modificações e benfeitorias que julgar necessárias ao aproveitamento da área cedida, desde que não afetem a sua segurança e sejam atendidos os regulamentos do Ministério.
3. Facultar à CESSIONÁRIA ou seus prepostos, o livre acesso à área, objeto do presente Termo, nos períodos de funcionamento, assim como, quando necessário e com antecedência acordada, nos períodos fora do horário de funcionamento.
4. Proporcionar todas as facilidades para que a CESSIONÁRIA possa desempenhar seus serviços dentro das normas definidas neste Termo, bem como obedecendo as normas internas do MEC;
5. Fiscalizar o objeto do presente Termo, de modo a evitar o desvio de sua finalidade, bem como a execução inconveniente e inoportuna, agindo no sentido de sanar eventuais irregularidades que ameacem ou possam ameaçar a boa atividade do Ministério da Educação.
 - Como condição mínima para o uso, o CEDENTE se responsabiliza em fornecer pontos de energia elétrica, água e esgoto e demais apontamentos deste Termo nos locais da cessão.
6. Fazer vistoria para entrega do imóvel à CESSIONÁRIA, conforme modelo do ENCARTE "E" do Termo de Referência.

9. CLÁUSULA NONA – DA INDENIZAÇÃO PECUNIÁRIA

A indenização pela Cessão de Uso de área e equipamentos (**Prédio Subsolo Edifício-Sede - Área concedida 501,00 m²**) deverá ser paga, mensalmente, conforme discriminado a seguir:

Item	Indenização	Valor a ser percebido pelo MEC
1	Valor Mensal	R\$ 3.772,50
2	Despesas com energia elétrica, água e esgoto.	Ver subitens 14.1.2 a 14.1.4
Valor Total a ser percebido pelo MEC/mensalmente		

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

Mês/Ano	CEB (luz)	CAESB	Telefone
Fev./18	R\$ 882,36	R\$ 4.701,96	R\$ 0,00
Mar./18	R\$ 804,00	R\$ 4.190,84	R\$ 0,00
Abr./18	R\$ 940,51	R\$ 4.960,16	R\$ 0,00
Mai./18	R\$ 760,50	R\$ 4.278,16	R\$ 0,00
Jun./18	R\$ 422,36	R\$ 1.707,09	R\$ 0,00
Jul./18	R\$ 459,95	R\$ 4.182,67	R\$ 0,00
média	R\$ 711,61	R\$ 4.003,48	R\$ 0,00

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

Rateio com despesas em vigilância entre MEC e Contrato de Restaurante	
Total Contrato Vigilância ao ano	R\$ 5.123.026,32
Metragem coberta pelo contrato de vigilância	80.187,71 m²
Preço por m² por ano	R\$ 63,89
Rateio para 501m² ao ano	R\$ 32.008,89
Rateio para 501m² ao mês	R\$ 2.667,41

O valor mensal de utilização exigida entre serviços de segurança predial e o uso da área será de R\$ 3.772,50 (três mil, setecentos e setenta e dois reais e cinquenta centavos). Sendo dividido, conforme abaixo:

Despesa	Valor Mês
Vigilância	R\$ 2.667,41
Uso do Espaço	R\$ 1.105,09
Total	R\$ 3.772,50

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - As despesas com telefone serão aferidas com medidor exclusivo, para a área cedida, sendo apresentadas em conta discriminativa dos valores gastos e que deverá ser paga pela CESSIONÁRIA mensalmente, conforme 14.2 do Termo de Referência.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - As despesas com energia elétrica serão aferidas com medidor exclusivo para a área cedida, sendo apresentadas em conta discriminativa dos valores gastos e que deverá ser paga pela CESSIONÁRIA mensalmente, conforme 14.2 do Termo de Referência.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - As despesas com água e esgoto serão aferidas com medidor exclusivo para a área cedida, sendo apresentadas em conta discriminativa dos valores gastos e que deverá ser paga pela CESSIONÁRIA mensalmente, conforme 14.2 do Termo de Referência.

SUBCLÁUSULA QUARTA - A Esplanada dos Ministérios tem a determinação do GDF na qual o lixo deve ser recolhido por recursos próprios de cada órgão. Assim o rateio de despesas com lixo será aferido conforme opção da contratada. Como primeira opção a CESSIONÁRIA se responsabiliza pelo lixo, destinando de forma correta e com gastos sob responsabilidade da contratada. Em segunda opção pode-se deixar a cargo do MEC a destinação final, que tem contrato para este fim, e que tem um custo por peso de R\$0,24199/Kg (esse preço pode variar com o tempo e contratação realizada pelo MEC), assim o lixo é deixado no local devido e posteriormente será emitido, pela fiscalização, um valor para a destinação correta. A exemplo da segunda opção um lixo de 500kg por dia a R\$0,24/Kg a 22 dias sai por R\$2.661,90 (dois mil, seiscentos e sessenta e um reais e noventa centavos).

SUBCLÁUSULA QUINTA - As despesas com lixo serão aferidas através da fiscalização com pesagem em balança do MEC ou do caminhão de recolhimento do lixo que terá uma balança interna. Dessa forma, caso a empresa opte pelos serviços de coleta de lixo do MEC, a fiscalização indicará o valor total a ser pago conforme as medições aferidas, e que deverá ser paga pela CESSIONÁRIA mensalmente, conforme 14.2 do Termo de Referência.

SUBCLÁUSULA SEXTA - O valor total da indenização pecuniária a ser paga ao MEC deverá ocorrer mensalmente, até o 5º (quinto) dia do mês subsequente por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), cujo comprovante deverá ser entregue à fiscalização do MEC em até 3 (três) dias após a quitação.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DA REVISÃO DOS VALORES

O valor de utilização de área (item 14.1) 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 ao da apresentação da proposta e o índice final vigente no mês do reajuste devido.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - O reajuste de preços relativo à vigilância seguirá a proporcionalidade do contrato firmado entre a empresa de vigilância e o MEC.

- O reajuste definido nesta subcláusula deve ser aplicado, utilizando a métrica da tabela 3 do item 14.1 do Termo de Referência que trata de vigilância e comporá o valor a ser pago.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Os valores que tratam os subitens 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4 (telefone, luz e água) do Termo de Referência serão estabelecidos nos medidores e não será objeto de reajuste por parte do MEC.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - É admitido o reajuste dos preços previstos para as refeições e lanches, desde que seja observado o interregno mínimo de um ano ou situação de reequilíbrio econômico-financeiro (repactuação), atendendo à planilha de custos e formação de preços.

- O interregno mínimo de 1 (um) ano para o reajuste será contado a partir da data limite para a apresentação da proposta a que a proposta se referir, atendendo ao inciso XI do artigo 40 da Lei 8.666/93.

Caso a prorrogação do contrato seja vantajosa para o CEDENTE, será utilizado a planilha do Encarte "H", conjuntamente com o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE) – Grupo bebidas e alimentação ou outro que venha a substituí-lo para o cálculo do reajuste, tomando-se como índice inicial o do mês da apresentação da proposta e o índice final vigente no mês do reajuste devido. Sendo que esse índice norteará o reajuste dos materiais utilizados na alimentação, já os aumentos relativos com gastos de pessoal deverá ser acompanhado as variações das convenções coletivas. Para o cálculo total, será então utilizado a planilha apresentada pela empresa, baseada no modelo do Encarte "H" do Termo de Referência, que calculará o quilo de refeição, e o preço da lanchonete deve acompanhar a métrica de aumento em porcentagem para cada item proposto na lanchonete.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS ALTERAÇÕES

Com fundamento na Portaria nº 120/2016, do Ministério da Educação, no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002 e no art. 28 do Decreto nº 5.450/2005, ficará impedida de licitar e contratar com a União e será descredenciada no SICAF e no cadastro de fornecedores do CONTRATANTE, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantida a ampla defesa, sem prejuízo das multas previstas neste Termo/Contrato e demais cominações legais a(s) CONTRATADA(S) que:

- a) Apresentar documentação falsa;
- b) Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- d) Comportar-se de modo inidôneo (Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.);
- e) Fizer declaração falsa;
- f) Cometer fraude fiscal;
- g) Não manter a proposta;
- h) Incurrir em qualquer prática vedada pela Portaria MEC nº 120/2016.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de suspensão de licitar, a licitante deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste Instrumento e no Termo de Referência e das demais cominações legais.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - As sanções previstas nos incisos I, III e IV do art. 87 da Lei nº 8.666/93 poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II do mesmo artigo, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar a partir da notificação da CESSIONÁRIA.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado à CESSIONÁRIA o contraditório e a ampla defesa.

SUBCLÁUSULA QUARTA - Sem prejuízo das sanções previstas no item anterior, com fundamento nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/93, a CONTRATADA ficará sujeita, no caso de atraso injustificado, assim considerado pela Administração, inexecução parcial ou inexecução total da obrigação, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, assegurada a prévia e ampla defesa, às penalidades previstas no artigo 5º ao 7º da Portaria nº 120/2016. Abaixo, destacam-se as possíveis aplicações:

I. ADVERTÊNCIA;

II. MULTA DE:

- a) 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega de material ou execução de serviços, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, até o limite de 9,9%, que corresponde até 30 (trinta) dias de atraso;
- b) 0,66% (sessenta e seis centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega de material ou execução de serviços, calculado, desde o primeiro dia de atraso, sobre o valor correspondente à parte inadimplente, em caráter excepcional, e a critério do órgão contratante, quando o atraso ultrapassar 30 (trinta) dias;
- c) 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato/nota de empenho, por descumprimento do prazo de entrega, sem prejuízo de demais sanções;
- d) 15% (quinze por cento) em caso de recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente e/ou entrega da garantia contratual, dentro do prazo estabelecido pela administração, recusa parcial ou total na entrega do material, recusa na conclusão do serviço, ou rescisão do contrato/nota de empenho, calculado sobre a parte inadimplente; e
- e) 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, em caso de inexecução total do contrato.

SUBCLÁUSULA QUINTA - Para efeito de aplicação de multas, nas hipóteses não previstas nas alíneas anteriores, quando da ocorrência de inexecução parcial das obrigações estabelecidas neste Termo, às infrações são atribuídos graus, conforme Tabela de Multas prevista no ENCARTE "G" do Termo de Referência, que deverão ser recolhidas no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, a contar da comunicação oficial.

- a) Suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com o MEC, pelo prazo de até 2 (dois) anos.
- b) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CESSIONÁRIA ressarcir o CEDENTE pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada.

SUBCLÁUSULA SEXTA - No caso de ocorrência concomitante das multas previstas nas alíneas "a" e "b", o percentual aplicado não poderá ultrapassar a 7,5% (sete e meio por cento).

SUBCLÁUSULA SÉTIMA - As sanções de multa poderão ser aplicadas à CESSIONÁRIA juntamente com a de advertência, suspensão temporária para licitar e contratar com a Administração do CEDENTE e impedimento de licitar e contratar com a União; descontando-a da garantia contratual a ser efetuada.

SUBCLÁUSULA OITAVA - No caso de multa, cuja apuração ainda esteja em processamento, ou seja, na fase da defesa prévia, o CEDENTE poderá fazer a retenção do valor correspondente à multa sobre a garantia contratual, até a decisão final da defesa prévia. Caso a defesa prévia seja aceita, ou aceita parcialmente, pelo CEDENTE, o valor retido retornará à conta da garantia contratual, em até 5 (cinco) dias úteis a contar da data da decisão final da defesa apresentada.

SUBCLÁUSULA NONA - O pagamento de multas deverá ser feito pela CESSIONÁRIA em Guia de Recolhimento da União (GRU) com prazo de até 30 (trinta) dias do seu julgamento final.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA GARANTIA CONTRATUAL

A CESSIONÁRIA deverá prestar garantia, no prazo de 10 (dez) dias úteis contados da assinatura do contrato, no valor correspondente a 4,5% (quatro e meio por cento) do valor R\$ 1.870.486,48 (correspondendo ao valor da área cedida de 501m², conforme processo de seguro predial nº 23000.035310/2017-05, SEI 0902824, Encarte "A" que indica o valor de R\$ 9.427.102,50 para 2.525m² donde foi indicado o proporcional) que corresponde a **R\$ 84.171,89** (oitenta e quatro mil, cento e setenta e um reais e oitenta e nove centavos), dentre as modalidades da lei de regência, que ficará sob a responsabilidade do MEC, consoante o § 1º, do art. 56, da Lei nº 8.666/1993.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - O valor de garantia contratual de R\$ 84.171,89 se baseia em estimativa do espaço a ser cedido reservando então esse valor para eventualidades que a empresa não cumpra e são exigidas nesta contratação e se justifica na preservação do espaço cedido donde foi baseado no valor total da área cedida conforme processo de contratação de seguro predial que avaliou o valor total do espaço.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - A garantia somente será liberada após o integral cumprimento de todas as obrigações contratuais, inclusive recolhimento de multas e satisfação de prejuízos causados ao CEDENTE ou a terceiros, bem como ante a comprovação do pagamento, pela CESSIONÁRIA, de todas as verbas rescisórias trabalhistas decorrentes da contratação.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - No caso de apresentação de garantia na modalidade de “FIANÇA BANCÁRIA”, estipulada no inciso III do § 1º do Art. 56, da Lei nº 8.666/93, o MEC se reserva ao direito de aceitar somente FIANÇA emitida por instituição financeira credenciada junto ao Banco Central do Brasil - BACEN.

- A “FIANÇA BANCÁRIA” deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

SUBCLÁUSULA QUARTA - Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, esses 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.

SUBCLÁUSULA QUINTA - Para a prestação da garantia contratual, fica vedado à CONTRATADA, pactuar com terceiros (seguradoras, instituições financeiras, etc.) cláusulas de não ressarcimento ou não liberação do valor dado à garantia para o pagamento de multas por descumprimento contratual.

SUBCLÁUSULA SEXTA - O MEC utilizará a garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, para assegurar o pagamento de:

- a) Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;
- b) Prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- c) Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à CESSIONÁRIA; e
- d) Obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada.

SUBCLÁUSULA SÉTIMA - A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos acima indicados, observada a legislação que rege a matéria.

SUBCLÁUSULA OITAVA - A autorização contida no item 20.5 do Termo de Referência é extensiva aos casos de multas aplicadas depois de esgotado o prazo recursal.

SUBCLÁUSULA NONA - A CESSIONÁRIA se obriga a repor, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, o valor da garantia que vier a ser utilizado pela contratante.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA - A garantia prestada será retida definitivamente, integralmente ou pelo saldo que apresentar, no caso de rescisão por culpa da CESSIONÁRIA, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - A garantia em dinheiro deverá ser efetuada na Caixa Econômica Federal em conta específica com correção monetária, em favor do CEDENTE.

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

SUBCLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - 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 nº 8.666, de 1993.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - Após o término da vigência do contrato, a garantia terá vigência de mais 3 (três) meses, que poderá ser estendida em caso de ocorrência de sinistro.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - O MEC executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria;

SUBCLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - A garantia será considerada extinta 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 estendido, nos termos da comunicação 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.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - O regramento exigido na contratação inicial permanece inalterado nos casos de renovação contratual.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - O início da execução contratual só ocorrerá mediante a apresentação da garantia, dentre uma das modalidades definidas no § 1º do art. 56, da Lei nº 8.666/93, em até 10 (dez) dias úteis da assinatura da avença contratual.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA NONA - O garantidor não é parte legítima para figurar em processo administrativo instaurado pelo CEDENTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CESSIONÁRIA (inserido pela IN nº 05/2017).

SUBCLÁUSULA VIGÉSIMA - 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.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

A execução do Contrato, nos termos do § 1º do art. 67, art. 73, ambos da Lei nº 8.666/93 e do art. 6º do Decreto nº 2.271/97, será acompanhada e fiscalizada por servidor (ou comissão) da Coordenação-Geral de Recursos Logísticos, especificamente designado por portaria do Subsecretário de Assuntos Administrativos, que anotará, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto do presente contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e atestará as notas fiscais/faturas de serviço, para fins de pagamento.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - Para o acompanhamento e fiscalização do contrato serão utilizadas as disposições contidas na IN MPOG nº 05/2017 que forem pertinentes segundo a fiscalização, pois esta contratação se trata de concessão de espaço e não contratação de serviços.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Caberá ao Fiscal do Contrato, dentre outras atribuições, determinar as providências necessárias ao regular e efetivo cumprimento do contrato, bem como anotar e enquadrar as infrações contratuais constatadas, comunicando-as ao seu superior hierárquico.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - As decisões e as providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas ao seu gestor, em tempo hábil para a adoção das medidas que se fizerem necessárias.

SUBCLÁUSULA QUARTA - A Administração, devidamente representada na forma deste item, poderá rejeitar, no todo, ou em parte, o objeto contratado, sem ônus para o MEC, se executados em desacordo com as especificações estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos, neste Contrato e na sua proposta.

SUBCLÁUSULA QUINTA - A CESSIONÁRIA será a única e exclusiva responsável pela prestação dos serviços, ao MEC é reservado o direito, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização da execução contratual, diretamente ou por prepostos designados.

SUBCLÁUSULA SEXTA - A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CESSIONÁRIA, 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 em corresponsabilidade do MEC ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

SUBCLÁUSULA SÉTIMA - Fica a CESSIONÁRIA obrigada a reparar, corrigir ou refazer, às suas expensas, no total ou em parte, o serviço em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados, bem como danificação a qualquer patrimônio do MEC no prazo fixado pelo fiscal.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

O presente instrumento terá vigência de 12 (doze) meses, com início na data em 1/3/2019 e encerramento em 1/3/2020, podendo ser prorrogado até o limite de 60 (sessenta) meses, após a verificação da real necessidade e com vantagens à Administração, nos termos do inciso II do artigo 57 da Lei nº 8.666/1993.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - Nas eventuais prorrogações contratuais os custos não renováveis já pagos ou amortizados no primeiro ano da contratação deverão ser eliminados como condição para a renovação.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Para a execução dos serviços objeto do presente contrato, inclusive durante eventuais prorrogações da vigência, não haverá despesa para a União, não havendo, portanto, programação de pagamento em dotação orçamentária.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO PRAZO PARA INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

O prazo para o início da execução dos serviços, objeto deste Termo, será de 15 (quinze) dias corridos, contados a partir da data da celebração do contrato.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

A CESSIONÁRIA deverá observar as orientações e normas voltadas para a sustentabilidade ambiental, em especial as contidas no art. 6º da Instrução Normativa/SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010, no Decreto nº 7.746/2012, da Casa Civil da Presidência da República, no que couber.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - A CESSIONÁRIA atender aos programas do MEC quanto às práticas sustentáveis. Assim será exigida colaboração e boa atuação quanto aos temas abaixo:

- Economia de energia;
- Economia em materiais como copos e talheres plásticos descartáveis;
- Economia de água;
- Reciclagem de lixo (separação do lixo conforme indicação do MEC);
- Descarte correto para produtos perigosos ao meio ambiente como pilhas, lâmpadas fluorescentes, equipamentos eletrônicos, dentre outros semelhantes.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Caso a CESSIONÁRIA não esteja colaborando com a subcláusula anterior ou as companhas deste Ministério, constatado por no mínimo 3 (três) ocorrências em 30 (trinta) dias e assegurado o direito à ampla defesa e contraditório, poderá o MEC rescindir o contrato.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - Observar as orientações contidas no Encarte “F” - Dos Critérios para Sustentabilidade Ambiental e do Modelo de Declaração de Sustentabilidade Ambiental – do Termo de Referência.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DOS PREÇOS

Os preços das refeições por quilo, a serem cobrados no restaurante, serão oferecidos pela CESSIONÁRIA e devem ser praticados na concessão do espaço, podendo ser reajustados nos termos do item 15 do Termo e neste Contrato.

Item	Especificações	Quantidade	Unidade	Valor Unitário (R\$)
1	Preço da refeição (R\$/Kg)	1 kg	kg	18,90

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - Os preços a serem cobrados na lanchonete serão indicados pela CESSIONÁRIA, no momento da proposta de preços, observada a especificação contida no ENCARTE “C” - TABELA DE PREÇOS DO CARDÁPIO do Termo de Referência e os valores praticados no mercado, podendo, porém, ser reajustados nos termos do item 15 do Termo e neste contrato.

- Os valores cobrados pela lanchonete serão praticados conforme ENCARTE “C” - TABELA DE PREÇOS DO CARDÁPIO do Termo de Referência. Havendo motivo justificado para alteração de preços da lanchonete e analisando o fluxo de vendas, poderá o MEC aceitar ou não alterações aos preços praticados, conforme análise devida.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA Eventuais inclusões de itens de lanchonete não contemplados no ENCARTE “C” - TABELA DE PREÇOS DO CARDÁPIO do Termo de Referência só serão permitidas com a autorização prévia e expressa do CEDENTE.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA RESCISÃO

Considerar-se-á rescindindo o presente Contrato, independente de ato especial, retornando o imóvel à posse da CEDENTE, sem direito a CESSIONÁRIA a qualquer indenização, inclusive por benfeitorias realizadas, nos seguintes casos:

1. Utilização diversa da área cedida, no todo ou em parte, da que lhe foi destinada;
2. Inobservância do prazo previsto no ato autorizativo da Cessão;
3. Renúncia da CESSIONÁRIA à Cessão, abandono das suas atividades específicas, ou ainda na hipótese de sua extinção, liquidação ou falência;
4. Inadimplência de cláusulas pactuadas;
5. Necessidade da CEDENTE em utilizar o imóvel para seu uso próprio, a qualquer tempo;
6. Subcontratação total ou parcial, cessão ou transferência do objeto ajustado, assim como efetuar a cisão, a fusão ou a incorporação que afetem a execução dos serviços.

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA PUBLICAÇÃO

O presente Contrato será publicado, por extrato, no Diário Oficial, nos termos do Parágrafo único do art. 61 da Lei nº 8.666/93, correndo as despesas a expensas da **CEDENTE**.

20. **CLÁUSULA VIGÉSIMA - DO FORO**

O Foro eleito para dirimir quaisquer litígios oriundos do presente instrumento contratual é o da Justiça Federal, Seção Judiciária de Brasília/DF.

E, por estarem de acordo, depois de lido e achado conforme, foi o presente contrato assinado eletronicamente pelas partes.

WALESKA RESENDE GONÇALVES
CONTRATANTE

QUEZIA MADEIRO DE SALES SANTIAGO
CONTRATADA



Documento assinado eletronicamente por **Quezia Madeiro De Sales Santiago, Usuário Externo**, em 22/02/2019, às 07:40, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento da Portaria nº 1.042/2015 do Ministério da Educação.



Documento assinado eletronicamente por **Waleska Resende Gonçalves, Coordenador(a) Geral, Substituto(a)**, em 22/02/2019, às 10:13, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento da Portaria nº 1.042/2015 do Ministério da Educação.



Documento assinado eletronicamente por **Inara Meneses Rolim, Testemunha**, em 22/02/2019, às 10:16, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento da Portaria nº 1.042/2015 do Ministério da Educação.



Documento assinado eletronicamente por **Adriani de Oliveira Silva, Testemunha**, em 22/02/2019, às 10:17, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento da Portaria nº 1.042/2015 do Ministério da Educação.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mec.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1441101** e o código CRC **299A1094**.

Anexo V - SEI_MMA - 0989520 - Termo Aditivo.pdf



MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE
ESPLANADA DOS MINISTÉRIOS, BLOCO B - Bairro Esplanada, Brasília/DF, CEP 70068-901
Telefone: e Fax: @fax_unidade@ - <http://www.mma.gov.br/>

TERMO ADITIVO

Processo nº 02000.000675/2017-31

Unidade Gestora: 440001

QUINTO TERMO ADITIVO AO CONTRATO ADMINISTRATIVO DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO nº 19/2017, QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIÃO, REPRESENTADA PELO MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE, POR INTERMÉDIO DA SUA SUBSECRETARIA DE PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E ADMINISTRAÇÃO, E A EMPRESA M. P. DE V. AZEREDO - ME, CONFORME PROCESSO Nº 02000.000675/2017-31

A UNIÃO, por intermédio do **MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE – MMA**, órgão da Administração Pública Federal Direta, nos termos da Lei nº 13.844, de 18 de junho de 2019 e Decreto nº 9.672, de 2 de janeiro de 2019, com sede em Brasília - DF, situado na Esplanada dos Ministérios - Bloco B, inscrito no CNPJ sob o n. 37.115.375/0002-98, neste ato representado pelo Senhor Subsecretário de Planejamento, Orçamento e Administração, **RENATO SPINDOLA FIDELIS**, nomeado pela Portaria MMA nº 155, do Ministro de Estado Chefe da Casa Civil da Presidência da República, publicada no DOU, página 1, seção 2, em 23 de fevereiro de 2022, portador da matrícula funcional nº 3487918, doravante denominada **CONTRATANTE**, e a empresa e a empresa **M. P. DE V. AZEREDO - ME** inscrita no CNPJ/MF sob o nº **38.069.126/0001-95**, sediada na Quadra SGAS Av. L2 Sul 604, Asa Sul, 70200-901 Brasília/DF, doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representada pela **Sra. MÁRCIA PENNA DE VASCONCELLOS AZEREDO**, portadora do CPF nº *****.664.701-****, resolvem celebrar o presente Termo Aditivo, observando o que consta no processo nº **02000.000675/2017-31**, sujeitando-se as partes aos comandos da Lei 8.666, de 23 de junho de 1993 e suas alterações.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O presente Termo Aditivo tem por objeto a prorrogação da vigência do **Contrato nº 19/2017**, cujo objeto a Concessão de uso de área pública para exploração comercial, por parte de

empresa especializada, de serviços de restaurante do tipo self service, com grelhados e opções vegetarianas, lanchonete e café colonial, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DO FUNDAMENTO LEGAL

2.1. A vigência do Contrato nº 19/2017 fica prorrogada por **497 (quatrocentos e noventa e sete) dias, a fim de que se estenda para o período de 20/12/2022 a 03/05/2024**, nos termos do art. 57, § 1º, inciso III, c/c art. 79, § 5º, ambos da Lei nº 8.666, de 1993.

3. CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR DO CONTRATO

3.1. Os preços das refeições/sobremesas a serem ofertadas nas dependências da CONCEDENTE serão os mesmos estabelecidos no contrato, observando os critérios de reajustes.

4. CLÁUSULA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. A concessão não requer a aplicação de quaisquer rubricas orçamentárias.

5. CLÁUSULA QUINTA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

5.1. Não tem previsão de garantia contratual.

6. CLÁUSULA SEXTA - DA RATIFICAÇÃO

6.1. As demais Cláusulas do Contrato em referência permanecem inalteradas e são, pelo presente Termo Aditivo, ratificadas.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - DA PUBLICAÇÃO

7.1. A **CONTRATANTE** providenciará a publicação deste Termo Aditivo, no Diário Oficial da União, conforme determina o parágrafo único, do art. 61, da Lei nº 8.666/93.

8. CLÁUSULA OITAVA - DO FORO

8.1. As partes elegem o foro da Justiça Federal, Seção Judiciária de Brasília - DF para dirimir quaisquer dúvidas relativas ao cumprimento deste instrumento, renunciando a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

8.2. Como prova de assim haverem entre si justos e avençados, é lavrado o presente Instrumento, que as partes assinam para que produza seus jurídicos e legais efeitos.

8.3. E para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente Termo Aditivo em 1 (uma) via, eletronicamente, a qual, depois de lida, também é assinada eletronicamente, por meio de login e senha, pelos representantes das partes, CONTRATANTE E CONTRATADA.

MÁRCIA PENNA DE VASCONCELLOS AZEREDO

M. P. DE V. AZEREDO – ME

RENATO SPINDOLA FIDELIS

Subsecretário de Planejamento, Orçamento e Administração



Documento assinado eletronicamente por **MÁRCIA PENNA DE VASCONCELLOS AZEREDO**, Usuário **Externo**, em 17/11/2022, às 16:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Renato Spíndola Fidelis**, **Subsecretário(a) de Planejamento, Orçamento e Administração**, em 17/11/2022, às 17:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mma.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0989520** e o código CRC **DF507B98**.

**Anexo VI - SEI_MMA - 1006771 - Termo de Apostilamento
(1).pdf**



MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE
ESPLANADA DOS MINISTÉRIOS, BLOCO B - Bairro Esplanada, Brasília/DF, CEP 70068-901
Telefone:(61) 2028-1105 - <http://www.mma.gov.br/>

TERMO DE APOSTILAMENTO

Processo nº 02000.000675/2017-31

Unidade Gestora: [440001](#)

QUINTO TERMO DE APOSTILAMENTO AO CONTRATO Nº 19/2017, CELEBRADO ENTRE A UNIÃO, REPRESENTADA PELO MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE, POR INTERMÉDIO DA SUA SUBSECRETARIA DE PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E ADMINISTRAÇÃO, E A EMPRESA M. P. DE V. AZEREDO - ME.

CONTRATANTE: A **UNIÃO**, por intermédio do **MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE**, inscrito no CNPJ/MF sob o número **37.115.375/0002-98**, com sede na Esplanada dos Ministérios, Bloco “B”, Brasília-DF, CEP 70.068.901, neste ato representado por seu Subsecretário de Planejamento, Orçamento e Administração Substituto, **RENATO SPÍNDOLA FIDELIS**, nomeado pela Portaria MMA nº 155, do Ministro de Estado Chefe da Casa Civil da Presidência da República, publicada no DOU, página 1, seção 2, em 23 de fevereiro de 2022, portador da Matrícula Funcional nº 3.487.918, doravante denominado **CONTRATANTE**.

CONTRATADA: **M. P. DE V. AZEREDO - ME** inscrita no CNPJ/MF sob o nº **38.069.126/0001-95**, sediada na Quadra SGAS Avenida L2 Sul 604, Asa Sul, 70.200-901 Brasília/DF, representada pela Senhora. **MÁRCIA PENNA DE VASCONCELLOS AZEREDO**, portadora da Carteira de Identidade nº 875.483, expedida pela SSP/DF, e CPF nº 340.664.701-49, tendo em vista o que consta no Processo 02000.000675/2017-31.

OBJETO: O presente apostilamento tem como objeto o REAJUSTE dos preços do Contrato 19/2017, no percentual de 5,900490,% com base na variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, no período de dezembro de 2021 a novembro de 2022, medido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. O percentual de reajuste em relação ao contrato original foi de 43,33 %.

FUNDAMENTAÇÃO: O reajuste previsto na CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE do Contrato original encontra amparo legal no Artigo 55, Inciso III e Artigo 65, Parágrafo 8º, ambos da Lei 8666/93; no Artigo 13 do Decreto nº 9507, de 21 de setembro de 2018; e nos Artigos 53 e seguintes da Instrução Normativa MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017.

VALOR DO CONTRATO: A CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO, subitem 3.1 passa a vigorar com os valores abaixo discriminados.

GRUPO 1			
Produto		Unidade de medida	Valor (R\$)
ITEM 1 - RESTAURANTE			
1.1	Refeição	100 g	3,87
1.2	Sobremesa	100 g	1,64
1.3	Café colonial	100 g	1,64
1.4	Marmitex (prato feito)	500g	9,99
Valor Total do Item 1			17,14
ITEM 2 - LANCHONETE			
BEBIDAS			
2.1	Achocolatado	300 ml	2,85
2.2	Achocolatado Diet ou Light	300 ml	2,85
2.3	Achocolatado industrializado	Unidade 220 ml	2,85
2.4	Água de coco natural	Unidade	2,85
2.5	Água mineral com gás	Garrafa 500 ml	2,28
2.6	Água mineral sem gás	Garrafa 500 ml	2,28
2.7	Água mineral sem gás	Copo 200 ml	0,72
2.8	Café com leite esterilizado integral, semidesnatado e desnatado	150ml	1,73
2.9	Cafezinho em xícara de	50 ml	0,30
2.10	Café Expresso em xícara de	150 ml	2,85
2.11	Café Expresso em xícara de	50 ml	1,43
2.12	Capuccino em xícara de	150 ml	3,28
2.13	Capuccino em xícara de	50 ml	2,15
2.14	Chá em diversos sabores	150 ml	0,42
2.15	Chá gelado em diversos sabores	Garrafa de 300 ml	5,00
2.16	Chá mate gelado	Garrafa de 300 ml	5,00
2.17	Chocolate quente ou frio, Diet ou Light	150 ml	1,85
2.18	Chocolate quente ou frio, Diet ou Light	300 ml	2,85
2.19	Iogurte Desnatado	Unidade	2,85
2.20	Iogurte Natural sabores diversos	Unidade	2,85
2.21	Refrigerante	Lata 350 ml	5,35
2.22	Suco de frutas (natural e da polpa)	300ml	5,16
2.23	Suco de frutas industrializado (diversos sabores)	Lata 350 ml	4,70
2.24	Suco de frutas industrializado (diversos sabores)	Unidade 200 ml	2,20
2.25	Vitaminas de Frutas (natural e da polpa)	300ml	3,72
BOLOS E DOCES			
2.26	Bolo Caseiro de laranja; cenoura; chocolate; milho;	Mínimo 100g a fatia	2,28
2.27	Bolo Diet, sem Lactose, sem adição de Glúten	Mínimo 100g a fatia	2,37
2.28	Doce –Beijinho	Unidade 50 g	1,15
2.29	Doce –Brigadeiro	Unidade 50 g	1,15
2.30	Doce –Casadinho	Unidade 50 g	1,15
2.31	Tortas Doces (diversos sabores)	Mínimo 100g a fatia	4,29
SALGADOS			

2.32	Coxinha de frango	Unidade mínima de 80 g	3,00
2.33	Coxinha de frango com catupiry	Unidade mínima de 80 g	3,00
2.34	Croissant recheado de queijo e presunto	Unidade mínima de 80 g	3,00
2.35	Empada (frango, carne, palmito, queijo)	Unidade mínima de 80 g	3,00
2.36	Enroladinho de queijo	Unidade mínima de 80 g	3,00
2.37	Enroladinho de queijo e presunto	Unidade mínima de 80 g	3,00
2.38	Enroladinho de Salsicha	Unidade mínima de 80 g	3,00
2.39	Esfirra (carne, frango)	Unidade mínima de 80 g	3,00
2.40	Pão de Batata	Unidade mínima de 80 g	3,00
2.41	Pão de queijo	Unidade mínima de 80g	3,00
2.42	Pão pizza	Unidade de 80 g	3,00
2.43	Tortas –Salgadas Light (diversos sabores)	Mínimo 100g a fatia	3,00
2.44	Tortas Salgadas (diversos sabores)	Mínimo 100g a fatia	3,43
SANDUÍCHES			
2.45	Sanduíche de queijo (40 g, no mínimo), quente ou frio	Unidade	4,00
2.46	Sanduíche de presunto (40 g, no mínimo), quente ou frio	Unidade	4,00
2.47	Sanduíche misto de presunto – 30 g, no mínimo e queijo – 30g, no mínimo, quente ou frio	Unidade	4,29
2.48	Sanduíche natural de pão integral – Atum e saladas	Unidade com no mínimo de 120 g	5,16
2.49	Sanduíche natural de pão integral – Frango e salada	Unidade com no mínimo de 120 g	5,16
2.50	Sanduíche natural de pão integral – Peito de Peru defumado	Unidade com no mínimo de 120 g	5,16
2.51	Hambúrguer em pão especial com queijo, alface e tomate	Unidade com no mínimo de 120 g	5,16
2.52	Pão com ovo (quente ou frio)	Unidade mínima 70g	3,15
2.53	Pão com manteiga (quente na chapa ou frio)	Unidade mínima 60g	1,64
OUTROS			
2.54	Salada de frutas	Unidade mínima 250g	4,00
2.55	Picolé (vários sabores)	Unidade	1,43
2.56	Açaí (tigela)	300ml	5,43
2.57	Açaí (tigela)	500ml	7,43

2.58	Queijo fresco	Fatia	0,86
2.59	Tapioca Simples	Com manteiga	2,15
2.60	Tapioca com recheio	Recheios diversos	4,57
Valor Total do Item 2			185,78
Valor global da Proposta por Grupo (Item 1 + Item 2)			202,92

3. Os efeitos financeiros decorrentes deste reajuste vigoram a partir da assinatura deste Termo de Apostilamento.

RENATO SPÍNDOLA FIDELIS

Subsecretário de Planejamento, Orçamento e Administração



Documento assinado eletronicamente por **Renato Spíndola Fidelis, Subsecretário(a) de Planejamento, Orçamento e Administração**, em 21/12/2022, às 19:21, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mma.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1006771** e o código CRC **8006E4FF**.

**Anexo VII -
TermodeApostilamentoContratual052023SEI_MEC.pdf**



Ministério da Educação

TERMO DE APOSTILAMENTO Nº 05/2023, AO CONTRATO Nº 08/2019Processo nº **23000.026019/2018-19**

Contratante: MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, por intermédio da Coordenação-Geral de Recursos Logísticos - CNPJ nº 00.394.445/0030-38.

Contratada: GLAUCIA DOS SANTOS REIS ABDALLAH - CNPJ nº 10.440.835/0001-16.

Fundamentação – art. 37, *caput*, Constituição Federal, Lei nº 4.320, de 1964; art. 14, Decreto-Lei nº 200, de 1967; Acórdão TCU nº 976/2005 Plenário; § 4º do art. 54 da Instrução Normativa/SEGES/MP nº 5, de 25/5/2017, atualizada pela Instrução Normativa nº 7, de 20/9/2018, e § 8º do art. 65 da Lei nº 8.666/1993, de 21/6/1993, e suas alterações.

Objeto – Reajustar o valor do Contrato nº 08/2019 (SEI 1441101), a partir de 08/02/2023, de acordo com as Planilhas de Reajuste (SEI 4032281), passando o valor da refeição, referente custo da comida pronta, item 2, "Gêneros Alimentícios", da planilha de custos e formação de preços, dos atuais R\$ 31,80 (trinta e um reais e oitenta centavos) para R\$ 36,64 (trinta e seis reais e sessenta e quatro centavos), correspondendo a uma variação percentual de 8,93% (oito vírgula noventa e três por cento), conforme detalhado abaixo:

a) Indenização Pecuniária, decorrente da manutenção dos custos de vigilância, Contrato nº 10/2020 (SEI 2005655), processo SEI 23000.032231/2019-04, e correção de 4,39% (quatro vírgula trinta e nove por cento), do item "uso do espaço" com base na variação do Índice de Preços ao Consumidor Grupo Habitação - IPCA (IBGE), referente ao acumulado em 12 (doze) meses, até fevereiro/2023, passando o valor de R\$ 4.479,52 (quatro mil, quatrocentos e setenta e nove reais e cinquenta e dois centavos) para R\$ 4.699,21 (quatro mil seiscentos e noventa e nove reais e vinte e um centavos), conforme previsto no Termo de Referência nº 5, item 15.1, apenas restaurante (vigilância + espaço);

Item	Indenização (vigilância + uso do espaço)	Valor a ser percebido pelo MEC (Atual)	Valor a ser percebido pelo MEC (Reajustado)
1	Valor Mensal	(R\$ 3.112,29 + R\$ 1.367,23) = R\$ 4.479,52	(R\$ 3.271,96 + R\$ 1.427,25) = R\$ 4.699,21
2	Despesas com energia elétrica (CEB) e água e esgoto (CAESB)	Ver subitens 14.1.2 a 14.1.4	Ver subitens 14.1.2 a 14.1.4

b) Mão de Obra: reajuste de 8,00% (oito por cento) do custo da mão de obra, em conformidade com a data base de 1º de maio, devido ao reajuste dos salários em 8,00% (oito por cento), previstos na Convenção Coletiva de Trabalho - CCT 2022/2024, registrada no Ministério do Trabalho e Emprego/MTE, em 25/05/2022, sob o nº DF000279/2022 (SEI 4032300), firmada entre o SINDICATO DE EMP NO COM HOT REST BARES LANCHONETES PIZZARIAS CHUR BOITES COZINHAS IND EMP FORNEC DE REFEICOES - ECT, CNPJ nº 00.721.175/0001-98, e o SINDICATO DE HOTEIS, RESTAURANTES, BARES E SIMILARES DE BRASILIA, CNPJ nº 00.386.748/0001-74, conforme previsto no Termo de Referência nº 5, item 15.3.2 (SEI 1405706);

c) Gêneros Alimentícios: reajuste de 9,57% (nove vírgula cinquenta e sete por cento) do item 2, "Gêneros Alimentícios", da planilha de custos e formação de preços, em decorrência da variação do Índice de Preços ao Consumidor Grupo Alimentos e Bebidas - IPCA (IBGE), referente ao acumulado em 12 (doze) meses, até fevereiro/2023, passando o valor de R\$ 11,79 (onze reais e setenta e nove centavos) para R\$ 12,92 (doze reais e noventa e dois centavos), conforme previsto no Termo de Referência nº 5, item 15.3.2;

d) Despesas Operacionais:

- reajuste de 4,90% (quatro vírgula noventa por cento) do item "vigilância e espaço", da planilha de custos e formação de preços, em decorrência da variação do Índice de Preços ao Consumidor Grupo Habitação - IPCA (IBGE), referente ao acumulado em 12 (doze) meses, até fevereiro/2023, passando o valor de R\$ 4.479,52 (quatro mil, quatrocentos e setenta e nove reais e cinquenta e dois centavos) para R\$ 4.699,21 (quatro mil seiscentos e noventa e nove reais e vinte e um centavos), conforme previsto no Termo de Referência nº 5, item 15.3.2, TR 5, item 15.1, apenas restaurante (vigilância + espaço);
- reajuste do item indenização de Energia Elétrica (CEB), pela média das leituras do medidor elétrico, período de setembro/2022 à fevereiro/2023, passando o valor de R\$ 4.133,29 (quatro mil, cento e trinta e três reais e vinte e nove centavos) para R\$ 5.606,55 (cinco mil seiscentos e seis reais e cinquenta e cinco centavos), conforme previsto no Termo de Referência nº 5, item 15.2;
- reajuste do item indenização de Água e Esgoto (CAESB), pela média das leituras do medidor elétrico, período de setembro/2022 à fevereiro/2023, passando o valor de R\$ 1.581,77 (um mil, quinhentos e oitenta e um reais e setenta e sete centavos) para R\$ 3.291,86 (três mil duzentos e noventa e um reais e oitenta e seis centavos), conforme previsto no Termo de Referência nº 5, item 15.2;
- manutenção do item indenização de Rateio da Taxa de Lixo, em R\$ 0,28 (zero vírgula vinte e oito centavos) por quilograma, conforme previsto no Termo de Referência nº 5, item 14.1.5;

Garantia – A Contratada atualizará a garantia contratual conforme disposto no Contrato, "CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA GARANTIA CONTRATUAL", no percentual de 4,5% (quatro e meio por cento) do valor de rateio proporcional da área de 501 m², referente aos custos de seguro predial, correspondendo a R\$ 94.196,19 (noventa e quatro mil cento e noventa e seis reais e dezenove centavos).

CARLA MACIEL DAMASCENO

Coordenadora-Geral de Recursos Logísticos

Nomeação: Portaria nº 836 GM/MEC, de 28/04/2023

Delegação de competência: Portaria nº 98 SAA/MEC, de 15/03/2022

conforme competência substanciada na Portaria nº 694 GM/MEC, de 26/5/2000 e
Portaria GM/MEC nº 849, de 22/4/2019



Documento assinado eletronicamente por **Carla Maciel Damasceno, Coordenador(a)-Geral**, em 26/05/2023, às 16:08, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento da Portaria nº 1.042/2015 do Ministério da Educação.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mec.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4049832** e o código CRC **5DA16508**.

Referência: Processo nº 23000.026019/2018-19

SEI nº 4049832

Anexo VIII - Contraton MRE282022.pdf



**MINISTÉRIO DAS RELAÇÕES EXTERIORES
SECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE RECURSOS LOGÍSTICOS**

TERMO DE CONTRATO Nº 28/2022

**CESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO PARA
EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE RESTAURANTE**

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº 28/2022, POR INTERMÉDIO DO MINISTÉRIO DAS RELAÇÕES EXTERIORES, E A EMPRESA DMI COMERCIO DE ALIMENTOS E BEBIDA EIRELI, PARA CESSÃO DE USO DE ÁREA E INSTALAÇÕES PRÓPRIAS DO MRE EM BRASÍLIA-DF, PARA EXPLORAÇÃO DO SERVIÇO DE RESTAURANTE.

A **União**, por intermédio do **Ministério das Relações Exteriores**, com sede na Esplanada dos Ministérios, Bloco “H”, na cidade de Brasília - DF, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 00.394.536/0006-43, neste ato representada pela Chefe de Divisão de Recursos Logísticos, **REBECCA SOARES NICOLICH**, nomeada pela Portaria nº 34, de 11 de janeiro de 2022, publicada no Diário Oficial da União (D.O.U.) em 19 janeiro de 2022, inscrita no CPF nº 087.148.837-08, portadora da Carteira de Identidade nº 14.899/MRE, doravante denominada **CEDENTE**, e a **DMI COMERCIO DE ALIMENTOS E BEBIDA EIRELI**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 17.008.737/0001-53, sediada na Esplanada dos Ministérios, Ministério da Economia, Bl. K, 9º andar, Parte Restaurante, Asa Norte, Brasília-DF, CEP 70.040.906 doravante designada **CESSIONÁRIA**, neste ato representado pelo Sr. **DAIGORO MICHAEL ITO**, portador(a) da Carteira de Identidade nº 2168.638, expedida pela (o) SSP-DF, e CPF nº 004.807.831-01, tendo em vista o que consta no Processo nº 09013.000018/2021-70 e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, do Decreto 3.725, de 10 de janeiro de 2001, e da Lei nº 8.245, de 18 de outubro de 1991, no que couber, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº 07/2022, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a cessão administrativa de uso de área pública para empresa especializada na prestação de serviços de restaurante nas dependências específicas do Ministério das Relações Exteriores, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo, e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Objeto da contratação:

DESCRIÇÃO	LOCAL DE EXECUÇÃO	HORÁRIO	VALOR MENSAL
Cessão administrativa de uso de área pública de 784,55m ² para empresa especializada na prestação de serviços de restaurante nas dependências específicas do Ministério das Relações Exteriores, compreendendo o fornecimento pela CESSIONÁRIA dos materiais e equipamentos necessários à adequada execução dos serviços	Esplanada dos Ministérios, Bloco H, Anexo I (Subsolo) - Brasília/DF	Das 11h às 15h	R\$ 99.999,90

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de **21/11/2022** e encerramento em **21/11/2023**, com período de adaptação/instalação/contratação de pessoal entre essa data e o início da execução das atividades do Restaurante, que será no dia **11/01/2023**, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.2. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

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

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

2.1.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

2.1.6. Haja manifestação expressa da CESSIONÁRIA informando o interesse na prorrogação;

2.1.7. Seja comprovado que a CESSIONÁRIA mantém as condições iniciais de habilitação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. A CESSIONÁRIA recolherá mensalmente, a título de taxa de ocupação, o valor de **R\$ 99.999,90 (Noventa e nove mil, novecentos e noventa e nove reais e dez centavos)**.

3.1.1. O valor da taxa mensal de ocupação poderá sofrer descontos, com base em avaliações durante a execução do contrato, conforme previsto no Termo de Referência.

3.1.2. O valor da taxa mínima de ocupação é de **R\$ 6.904,04 (seis mil, novecentos e quatro reais e quatro centavos)**.

3.1.3. O pagamento da taxa de ocupação mensal de ocupação obedecerá à seguinte fórmula:

$$TE = TP - [TP - TM) \times (D/100)$$

Sendo que:

TE = taxa efetiva a ser paga no mês

TP = taxa proposta pela licitante vencedora

TM = taxa mínima estabelecida em edital, de R\$ 6.904,04 (seis mil, novecentos e quatro reais e quatro centavos), devidamente atualizado pelos reajustes que porventura ocorram

D = taxa de desconto (em %) verificada em função da nota obtida na avaliação técnica

3.2. No valor acima não está incluído o recolhimento relativo ao rateio das despesas com energia elétrica e água. Os custos da CESSIONÁRIA encontram-se pormenorizados no Termo de Referência.

3.3. Os preços máximos das refeições e sobremesas por quilograma a serem cobrados pela CESSIONÁRIA são os seguintes:

3.3.1. **Refeição (kg): até R\$ 35,00.**

3.3.2. **Sobremesa (kg): até R\$ 24,00.**

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. A contratação em tela não acarretará impacto econômico-financeiro, uma vez que a cessão se fará sem ônus para o Ministério das Relações Exteriores.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento à CEDENTE e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência e no Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO E SEGURO MULTIRRISCOS

7.1. Será exigida a prestação de garantia e de seguro multirriscos na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

8. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

8.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CESSIONÁRIA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CEDENTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DA CEDENTE E DA CESSIONÁRIA

9.1. As obrigações da CEDENTE e da CESSIONÁRIA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

11.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

11.1.2. por ato unilateral e escrito da Administração, que poderá revogar a cessão de uso de área a qualquer tempo, havendo interesse do serviço público, independente de indenização, nos termos do art. 13, inciso VI, do Decreto 3.725, de 10 de janeiro de 2001;

11.1.3. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CESSIONÁRIA o direito à prévia e ampla defesa.

11.3. A CESSIONÁRIA reconhece os direitos da CEDENTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido de:

11.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES

12.1. É vedado à CESSIONÁRIA Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CEDENTE, salvo nos casos previstos em lei.

12.2. É vedado à CESSIONÁRIA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.2. A CESSIONÁRIA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CEDENTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá à CEDENTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

16.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de Brasília (DF) - Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Brasília, de novembro de 2022.



Documento assinado digitalmente
REBECCA SOARES NICOLICH
Data: 21/11/2022 09:41:34-0300
Verifique em <https://verificador.iti.br>

REBECCA SOARES NICOLICH

Chefe da Divisão de Recursos Logísticos

DAIGORO
MICHAEL
ITO:00480783101

Assinado de forma digital
por DAIGORO MICHAEL
ITO:00480783101
Dados: 2022.11.18
18:49:57 -03'00'

DAIGORO MICHAEL ITO

DMI COMERCIO DE ALIMENTOS E BEBIDA EIRELI

TESTEMUNHAS:

1. Nome



Documento assinado digitalmente
EUWALDO LUIZ COSTA BALDEZ JUNIOR
Data: 21/11/2022 09:52:51-0300
Verifique em <https://verificador.iti.br>

CPF nº:

2. Nome



Documento assinado digitalmente
SONALE MARIANO CAVALCANTE
Data: 21/11/2022 09:59:07-0300
Verifique em <https://verificador.iti.br>

CPF nº:

Anexo IX - CT 19-2017.pdf



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE
SECRETARIA EXECUTIVA
SUBSECRETARIA DE PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E ADMINISTRAÇÃO
COORDENAÇÃO GERAL DE COMPRAS E CONTRATOS

CONTRATO Nº 19 /2017 – MMA

TERMO DE CONTRATO ONEROSO DE
CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO FÍSICO
PÚBLICO, DESTINADO À EXPLORAÇÃO
COMERCIAL DE RESTAURANTE NO EDIFÍCIO
SEDE DO MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE,
QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR
INTERMÉDIO DO MINISTÉRIO DO MEIO
AMBIENTE E A EMPRESA M. P. DE V. AZEREDO
- ME

PROCESSO Nº 02000.000675/2017-31

A União, por intermédio do Ministério de Meio Ambiente, com sede na Esplanada dos Ministérios, Bloco "B", cidade de Brasília-DF, inscrito no CNPJ sob o nº 37.115.375/0002-98, neste ato representado pelo Subsecretário de Planejamento, Orçamento e Administração, **ROMEU MENDES DO CARMO**, brasileiro, residente e domiciliado nesta cidade, inscrito no CPF sob o nº 244.255.161-68, portador da Identidade nº 646.270 SSP/DF, nomeado pela Portaria nº. 853 do Ministro de Estado Chefe da Casa Civil da Presidência da República, publicada no DOU, página 3, seção 2, em 31 de maio de 2016, doravante denominada **CONTRATANTE**, e a **M. P. DE V. AZEREDO - ME** inscrita no CNPJ/MF sob o nº **38.069.126/0001-95**, sediada na Quadra SGAS Av. L2 Sul 604, Asa Sul, 70200-901 Brasília/DF, doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representada pela Sra. **MÁRCIA PENNA DE VASCONCELLOS AZEREDO**, portadora da Carteira de Identidade nº 875483, expedida pela SSP/DF, e CPF nº 340.664.701-49, tendo em vista o que consta no Processo nº 02000.000675/2017-31 e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997 e da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 30 de abril de 2008 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº 14/2017, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1 O objeto do presente instrumento é a Concessão de uso de área pública para exploração comercial, por parte de empresa especializada, de serviços de restaurante do tipo *self service*, com grelhados e opções vegetarianas, lanchonete e café colonial, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2 Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2 CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1 O prazo de vigência deste Termo de Contrato é de 12 (doze) meses, contados a partir da data sua assinatura, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

2.1.1 Os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.2 A Administração mantenha interesse na realização do serviço;

2.1.3 O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a Administração; e

2.1.4 A **CONTRATADA** manifeste expressamente interesse na prorrogação.

2.1.5 A **CONTRATADA** não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.2 A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

3 CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1 Os preços das refeições/sobremesa a serem ofertados nas dependências da **CONCEDENTE** serão:

GRUPO 1			
	Produto	Unidades de medida	Valor a ser praticado em R\$
ITEM 1 – RESTAURANTE			
1.1	Refeição	100 g	2,70
1.2	Sobremesa	100 g	1,15
1.3	Café colonial	100 g	1,15
1.4	Marmitex (prato feito)	500g	7,00
Valor Total do Item 1			12,00
ITEM 2 – LANCHONETE			
BEBIDAS			
2.1	Achocolatado	300 ml	2,00
2.2	Achocolatado Diet ou Light	300 ml	2,00
2.3	Achocolatado industrializado	Unidade 220 ml	2,00
2.4	Água de coco natural	Unidade	2,00
2.5	Água mineral com gás	Garrafa 500 ml	1,60
2.6	Água mineral sem gás	Garrafa 500 ml	1,60

2.7	Água mineral sem gás	Copo 200 ml	0,50
2.8	Café com leite esterilizado integral, semidesnatado e desnatado	150ml	1,20
2.9	Cafezinho em xícara de	50 ml	0,20
2.10	Café Expresso em xícara de	150 ml	2,00
2.11	Café Expresso em xícara de	50 ml	1,00
2.12	Capuccino em xícara de	150 ml	2,30
2.13	Capuccino em xícara de	50 ml	1,50
2.14	Chá em diversos sabores	150 ml	0,30
2.15	Chá gelado em diversos sabores	Garrafa de 300 ml	3,50
2.16	Chá mate gelado	Garrafa de 300 ml	3,50
2.17	Chocolate quente ou frio, Diet ou Light	150 ml	1,30
2.18	Chocolate quente ou frio, Diet ou Light	300 ml	2,00
2.19	Iogurte Desnatado	Unidade	2,00
2.20	Iogurte Natural sabores diversos	Unidade	2,00
2.21	Refrigerante	Lata 350 ml	3,75
2.22	Suco de frutas (natural e da polpa)	300ml	3,60
2.23	Suco de frutas industrializado (diversos sabores)	Lata 350 ml	3,30
2.24	Suco de frutas industrializado (diversos sabores)	Unidade 200 ml	1,55
2.25	Vitaminas de Frutas (natural e da polpa)	300ml	2,60
BOLOS E DOCES			
2.26	Bolo Caseiro de laranja; cenoura; chocolate; milho;	Mínimo 100g a fatia	1,60
2.27	Bolo Diet, sem Lactose, sem adição de Glúten	Mínimo 100g a fatia	1,65
2.28	Doce –Beijinho	Unidade 50 g	0,80
2.29	Doce –Brigadeiro	Unidade 50 g	0,80
2.30	Doce –Casadinho	Unidade 50 g	0,80
2.31	Tortas Doces (diversos sabores)	Mínimo 100g a fatia	3,00
SALGADOS			
2.32	Coxinha de frango	Unidade mínima de 80 g	2,10
2.33	Coxinha de frango com catupiry	Unidade mínima de 80 g	2,10
2.34	Croissant recheado de queijo e presunto	Unidade mínima de 80 g	2,10
2.35	Empada (frango, carne, palmito, queijo)	Unidade mínima de 80 g	2,10
2.36	Enroladinho de queijo	Unidade mínima de 80 g	2,10
2.37	Enroladinho de queijo e presunto	Unidade mínima de 80 g	2,10
2.38	Enroladinho de Salsicha	Unidade mínima de 80 g	2,10
2.39	Esfirra (carne, frango)	Unidade mínima de 80 g	2,10
2.40	Pão de Batata	Unidade mínima de 80 g	2,10
2.41	Pão de queijo	Unidade mínima de 80g	2,10
2.42	Pão pizza	Unidade de 80 g	2,10
2.43	Tortas –Salgadas Light (diversos sabores)	Mínimo 100g a fatia	2,10
2.44	Tortas Salgadas (diversos sabores)	Mínimo 100g a fatia	2,40
SANDUÍCHES			
2.45	Sanduíche de queijo (40 g, no mínimo), quente ou frio	Unidade	2,80
2.46	Sanduíche de presunto (40 g, no mínimo), quente ou frio	Unidade	2,80
2.47	Sanduíche misto de presunto – 30 g, no mínimo e queijo – 30g, no mínimo, quente ou frio	Unidade	3,00

2.48	Sanduíche natural de pão integral – Atum e saladas	Unidade com no mínimo de 120 g	3,60
2.49	Sanduíche natural de pão integral – Frango e salada	Unidade com no mínimo de 120 g	3,60
2.50	Sanduíche natural de pão integral – Peito de Peru defumado	Unidade com no mínimo de 120 g	3,60
2.51	Hambúrguer em pão especial com queijo, alface e tomate	Unidade com no mínimo de 120 g	3,60
2.52	Pão com ovo (quente ou frio)	Unidade mínima 70g	2,20
2.53	Pão com manteiga (quente na chapa ou frio)	Unidade mínima 60g	1,15
OUTROS			
2.54	Salada de frutas	Unidade mínima 250g	2,80
2.55	Picolé (vários sabores)	Unidade	1,00
2.56	Açaí (tigela)	300ml	3,80
2.57	Açaí (tigela)	500ml	5,20
2.58	Queijo fresco	Fatia	0,60
2.59	Tapioca Simples	Com manteiga	1,50
2.60	Tapioca com recheio	Recheios diversos	3,20
Valor Total do Item 2			130,00
Valor Global da Proposta por Grupo (Item 1 + Item 2)			R\$ 142,00

3.2 No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

4 CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1 A concessão não requer a aplicação de quaisquer rubricas orçamentárias.

5 CLÁUSULA QUINTA – INDENIZAÇÃO

5.1 A **CONTRATADA** deverá arcar com as despesas relativas ao consumo efetivo de água e energia elétrica, sendo que a leitura será aferida mensalmente, com o acompanhamento do representante do restaurante, visto que existe equipamento individualizado (hidrômetro e wattímetro) que atende exclusivamente ao restaurante e lanchonete do MMA.

5.2 Cabe ressaltar que os valores acima mencionados podem variar de acordo com a conduta da empresa.

5.3 A **CONTRATADA** deverá ressarcir ao MMA, mensalmente, a contar da notificação feita pela Administração, o valor correspondente ao total da conta de telefone disponibilizado pelo Concedente e instalado no restaurante/lanchonete.

5.4 O ressarcimento das despesas ao MMA deverá acontecer mensalmente, até 10 (dez) dias, a contar da notificação feita pela Administração, entregando a cópia do comprovante do recolhimento - GRU ao fiscal do Contrato

5.5 A **CONTRATADA** 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 da **CONTRATANTE** para acompanhamento, sob pena de não realização do serviço. O controle e estoque será sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, assim como se houver problema técnico a ser resolvido.

6 CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

- 6.1 No caso de prorrogação contratual, os valores contratados serão reajustados desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, a contar da data da apresentação da proposta ou do último reajuste, em cumprimento ao disposto no art. 28, § 1º, da Lei nº 9.069, de 26/06/1995, combinado com o art. 3º, § 1º, da Lei nº 10.192, de 14/02/2001, com base na variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, medido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE.
- 6.2 Caso o IPCA/IBGE venha a ser extinto ou não possa mais ser utilizado durante a vigência contratual, adotar-se-á índice substituto determinado pela legislação que venha regular a matéria.
- 6.3 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial.
- 6.4 O reajuste será formalizado por meio de apostilamento, exceto quando coincidir com a prorrogação contratual, caso em que deverá ser formalizado por aditamento ao contrato.

7 CLÁUSULA SÉTIMA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

- 7.1 O regime de execução dos serviços a serem executados pela **CONTRATADA**, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela **CONTRATANTE** são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

8 CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

- 8.1 As obrigações da **CONTRATANTE** e da **CONTRATADA** são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

9 CLÁUSULA NONA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

- 9.1 Com fundamento no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002, ficará impedida de licitar e contratar com a União, e será descredenciada no SICAF e no cadastro dos fornecedores do MMA, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantida a ampla defesa, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais, o licitante e a adjudicatária que:
- 9.1.1 não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
 - 9.1.2 apresentar documentação falsa;
 - 9.1.3 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
 - 9.1.4 ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - 9.1.5 não mantiver a proposta;



- 9.1.6 cometer fraude fiscal;
- 9.1.7 comportar-se de modo inidôneo;
- 9.1.8 falhar ou fraudar na execução do objeto.

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

9.3 Nos casos de inexecução parcial ou total das condições estabelecidas neste ato convocatório, bem como, erro ou mora na execução, garantida prévia defesa, o licitante a ser contratado ficará sujeito às seguintes sanções:

9.3.1 Advertência por escrito;

9.3.2 Multa:

9.3.2.1 Para efeito de aplicação de multas às infrações, são atribuídos graus, conforme as tabelas 1 e 2 a seguir:

TABELA 1

Grau	Correspondência
01	0,1% por dia sobre o valor mensal da indenização
02	0,2% por dia sobre o valor mensal da indenização
03	0,3% por dia sobre o valor mensal da indenização
04	0,4% por dia sobre o valor mensal da indenização
05	0,5% por dia sobre o valor mensal da indenização
06	0,6% por dia sobre o valor mensal da indenização

TABELA 2

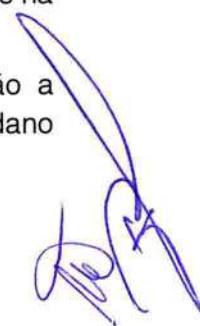
COMETIMENTO DE FALTAS OU INFRAÇÃO CONTRATUAL

ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais, por dia e por estabelecimento.	05
2	Cobrar preços maiores do que os fixados nas Tabelas aprovadas, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por vez.	03
3	Reaproveitar gêneros preparados e não servidos, por ocorrência.	03
4	Cobrar, ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços prestados nas dependências deste órgão, por ocorrência.	02
5	Utilizar as dependências do Ministério para fins diversos do objeto Contrato de Cessão, por vez.	04
6	Servir bebida alcoólica no restaurante ou lanchonete, o que poderá ensejar a rescisão do contrato.	06
7	Servir alimento contaminado, deteriorado ou com data de validade vencida, por vez.	06
8	Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia.	02
9	Atrasar, sem justificativa, os inícios dos serviços objeto do Contrato de Cessão, por dia.	06
10	Permitir a presença de empregado sem identificação do Concessionário ou sem uniforme ou que estejam mal apresentados ou	01



	descalço ou portando uniformes sem a devida higienização, por empregado.	
11	Permitir a presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por empregado e por dia.	01
12	Não proceder à higienização dos alimentos segundo os padrões determinados pela legislação vigente.	06
13	PARA OS ITENS A SEGUIR, DEIXAR DE:	
	a) providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação do órgão fiscalizador e no prazo que foi fixado, por vez.	03
	b) manter empregado qualificado para responder perante o Ministério, bem como deixar de manter nutricionista nas dependências do MMA, por vez.	01
	c) coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por dia.	03
	d) substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia	01
	e) refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia.	03
	f) remover do local de preparação os alimentos preparados e não servidos, por dia.	02
	g) manter Tabela de preços em lugar visível, por dia.	01
	h) prestar manutenção aos equipamentos no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito, ou comunicar ao setor de fiscalização do contrato as razões de impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, por item e por dia.	01
	i) manter documentação legal, por vez.	01
	j) remover o lixo, por dia.	04
14	k) cumprir horário de funcionamento das unidades, determinado pelo órgão fiscalizador, por vez.	04
	l) cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por dia.	02
	m) cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador.	02
	n) cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do órgão fiscalizador, por vez.	02
	o) apresentar cupom fiscal aos usuários dos restaurantes/lanchonetes, por vez.	01
	p) responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do setor de fiscalização, por vez.	02
	p) manter máquina de cartão bem como máquina para vale alimentação, por dia de ocorrência.	01
	r) manter, até o horário final de atendimento, as preparações em quantidade e qualidade suficiente, por dia de ocorrência.	02
	s) manter a identificação das preparações conforme determinado em contrato, por dia de ocorrência.	01
	t) manter os alimentos devidamente acondicionados, por dia de ocorrência.	04
	u) Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela Concessionário, por item e por ocorrência	03
	v) responder às correspondências encaminhadas pelo fiscal	03
	x) apresentar ao fiscal do contrato o comprovante de pagamento das indenizações	03

- 9.3.3 Havendo atraso no recolhimento dos valores da despesa de água, luz e telefone no prazo determinado em contrato, a **CONTRATADA** pagará multa nas seguintes proporções:
- 9.3.3.1 R\$ 100,00 (cem reais) por dia, até o décimo dia de atraso;
 - 9.3.3.2 R\$ 200,00 (duzentos reais) por dia, do décimo primeiro ao vigésimo dia de atraso;
 - 9.3.3.3 R\$ 300,00 (trezentos reais) por dia, do vigésimo primeiro ao trigésimo dia de atraso;
 - 9.3.3.4 R\$ 500,00 (quinhentos reais) por dia, a partir do trigésimo primeiro dia de atraso.
- 9.4 Caso a **CONTRATANTE** deixe de realizar a desinsetização mensal, conforme previsto no subitem 12.24 do Termo de Referência, pagará multa de R\$ 50,00 (cinquenta reais) por dia, até o décimo dia de atraso. Após o décimo primeiro dia de descumprimento do item, terão os serviços suspensos até a regularização da situação.
- 9.5 Multa de **20% (vinte por cento)** sobre o valor mensal da indenização nas hipóteses de rescisão contratual por inexecução total da obrigação assumida, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial, sem embargo de indenização dos prejuízos porventura causados à Administração, pela não execução do objeto.
- 9.5.1 Suspensão temporária, pelo prazo não superior a 2 (dois) anos, de participação em licitações e impedimento de contratar com o MMA, nesse período;
 - 9.5.2 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública Federal, 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 o concessionário ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada.
- 9.6 A paralisação dos serviços acima de 10 (dez) dias poderá ensejar a rescisão do Contrato.
- 9.7 A aplicação da sanção estabelecida no subitem 9.5.2, é da competência exclusiva do Ministro de Estado, facultada defesa no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vistas, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.
- 9.8 As multas deverão ser recolhidas no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da notificação enviada pelo Ministério do Meio Ambiente;
- 9.9 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.
- 9.10 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 9.11 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.



- 9.12 As sanções impostas somente poderão ser relevadas em razão de circunstâncias excepcionais, devidamente demonstradas e justificadas por escrito, com fundamento em fatos comprováveis, a critério da autoridade competente do MMA, e formuladas no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis a contar da data da intimação do ato pela Administração.
- 9.13 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 9.14 As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas ainda no Termo de Referência.

10 CLÁUSULA DÉCIMA – RESCISÃO

- 10.1 O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.
- 10.2 Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à **CONTRATADA** o direito à prévia e ampla defesa.
- 10.3 A **CONTRATADA** reconhece os direitos da **CONTRATANTE** em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 10.4 O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido de:
- 10.4.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
 - 10.4.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
 - 10.4.3 Indenizações e multas.

11 CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – VEDAÇÕES

- 11.1 É vedado à **CONTRATADA**:
- 11.1.1 Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;
 - 11.1.2 Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da **CONTRATANTE**, salvo nos casos previstos em lei.

12 CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – ALTERAÇÕES

- 12.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 12.2 A **CONTRATADA** é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 12.3 As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 

13 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – CASOS OMISSOS

13.1 Os casos omissos serão decididos pela **CONTRATANTE**, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

14 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – PUBLICAÇÃO

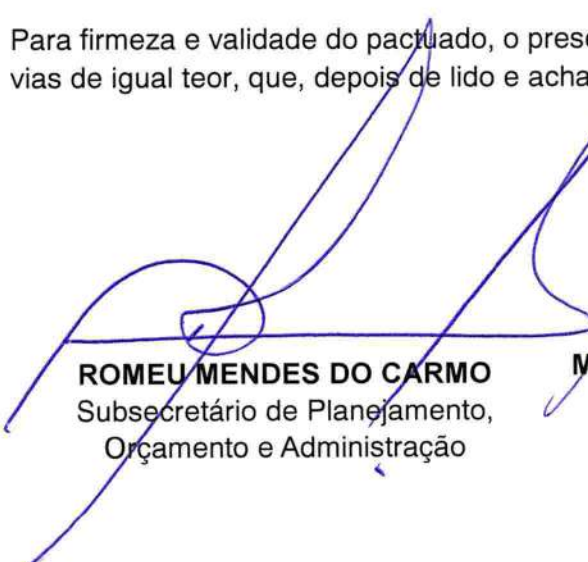
14.1 Incumbirá à **CONTRATANTE** providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

15 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – FORO

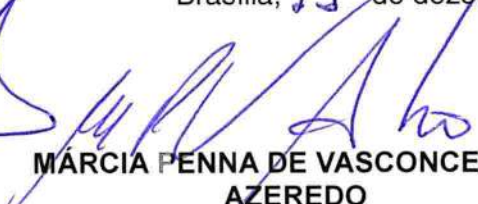
15.1 O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária do Distrito Federal - Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 2 (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Brasília, 19 de dezembro de 2017.



ROMEU MENDES DO CARMO
Subsecretário de Planejamento,
Orçamento e Administração



MÁRCIA PENNA DE VASCONCELLOS
AZEREDO
M. P. V. AZEREDO - ME

Anexo XI - 2021_017_integraconvenio.pdf



MINISTÉRIO PÚBLICO DA UNIÃO
MINISTÉRIO PÚBLICO DO DISTRITO FEDERAL E TERRITÓRIOS

TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA – CONV 017/2021

PROCEDIMENTO DE GESTÃO ADMINISTRATIVA – PGEA MPDFT Nº 08191.003285/2021-85

TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA PARA O DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADE RELACIONADA À EDUCAÇÃO PROFISSIONAL, QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO MINISTÉRIO PÚBLICO DO DISTRITO FEDERAL E TERRITÓRIOS, E O SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC – ADMINISTRAÇÃO NACIONAL.

PARTÍCIPE

MPDFT

A **UNIÃO**, por intermédio do **MINISTÉRIO PÚBLICO DO DISTRITO FEDERAL E TERRITÓRIOS**, daqui por diante designado simplesmente **MPDFT**, inscrito no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica sob o número 26.989.715/0002-93, instalado no Eixo Monumental, Praça do Buriti, Lote 2, em Brasília-DF, neste ato representado por sua Procuradora-Geral de Justiça, **FABIANA COSTA OLIVEIRA BARRETO**, nos termos do artigo 159, inciso XX, da Lei Complementar nº 75.

SENAC

O **SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC – ADMINISTRAÇÃO NACIONAL**, situado na Avenida Ayrton Senna, 5.555, Barra da Tijuca, Rio de Janeiro – RJ, inscrito no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica sob o nº 33.469.172/0001-68, doravante denominado simplesmente **SENAC**, neste ato representado por seu Presidente, **JOSÉ ROBERTO TADROS**, portador da carteira de identidade nº 0087534-1 – SSP/AM, inscrito no CPF sob o nº 001.844.462-87.

Por este instrumento, as partes acima qualificadas ajustam e celebram a presente Cooperação Técnica, em conformidade, no que couber, com o disposto na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, e no PGEA MPDFT nº 08191.003285/2021-85, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente Termo de Cooperação Técnica tem por objeto realizar ações que promovam a preparação de pessoas de forma adequada a sua inserção no mercado de trabalho, na área de gastronomia, bem como desenvolver atividades voltadas ao aperfeiçoamento profissional, social e cultural, mediante a implantação de empresas pedagógicas nas dependências do MPDFT.

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS ATRIBUIÇÕES DAS PARTES

São atribuições:

1. do MPDFT:

- a) Autorizar, ao SENAC, a utilização de espaços físicos e de equipamentos e mobiliários de propriedade do MPDFT, para a instalação de restaurante-escola;
- b) Realizar, conforme suas disponibilidades orçamentárias e dentro do prazo necessário ao processamento das aquisições, a instalação dos ambientes pedagógicos, em consonância com o projeto elaborado em parceria com o SENAC em especial aos relativos à execução de obras civis e à compra de mobiliário e equipamentos indispensáveis à implantação do objeto do presente Termo de Cooperação;
- c) Responsabilizar-se pela vigilância e conservação dos bens no ambiente externo, assim como pela sua higienização (ex. container para lixo);
- d) Desenvolver atividades e ações essenciais à adequada implantação e operacionalização do objeto do presente Termo de Cooperação Técnica;
- e) Atender às solicitações de eventuais problemas técnicos (manutenção e conserto) nas instalações de sua responsabilidade; e
- f) Supervisionar o funcionamento dos espaços utilizados, quanto à observância dos procedimentos técnicos que garantam a qualidade do atendimento oferecido em suas dependências

2. do SENAC:

- a) Elaborar em conjunto com o MPDFT, projetos de adequação dos espaços físicos cedidos para instalação do restaurante-escola;
- b) Manter utensílios e enxoval em quantidade necessária ao funcionamento do restaurante-escola;
- c) Promover, no cumprimento de sua atividade institucional, a educação prática profissional, no campo da gastronomia e atividades afins, colocando a experiência colhida em diversas regiões do País e suas respectivas culturas;
- d) Utilizar as áreas do MPDFT estritamente em conformidade com os fins e objetivos do presente Termo de Cooperação Técnica;
- e) Definir os serviços imprescindíveis e complementares à educação profissional a serem oferecidos nos espaços cedidos, com a prévia ciência do MPDFT;

- f) Administrar a atividade pedagógica, sua aplicação e os serviços dela decorrentes, sempre em consonância com os critérios estabelecidos neste Termo de Cooperação Técnica, observada a autonomia de cada partícipe;
- g) Coordenar, gerenciar, avaliar e acompanhar a atividade pedagógica relativa à educação profissional, sua prática, bem como os serviços dela decorrentes;
- h) Designar profissional responsável pelo contato com o gestor do MPDFT, para fins de operacionalização e funcionamento dos serviços resultantes da atividade pedagógica, bem como pela execução e implantação do presente Termo de Cooperação Técnica;
- i) Coordenar as ações de seleção e gestão dos recursos humanos e materiais indispensáveis ao cumprimento de suas finalidades institucionais desenvolvidas no âmbito do MPDFT;
- j) Responsabilizar-se pela criação da programação visual das empresas pedagógicas;
- k) Fornecer produtos de qualidade, fruto da atividade pedagógica, objeto do presente Termo de Cooperação Técnica, seguindo as orientações do Programa Alimentos Seguros (PAS);
- l) Disponibilizar os utensílios, materiais de consumo e impressos para a operacionalização do presente Termo de Cooperação Técnica;
- m) Respeitar o horário de funcionamento fixado de comum acordo com o MPDFT, conforme previsto na Cláusula Quarta;
- n) Elaborar Manuais de Boas Práticas, nos quais serão estabelecidas as especificidades de funcionamento de cada unidade;
- o) Responsabilizar-se pelo dano ou perda de algum dos bens disponibilizados pelo MPDFT, por sua culpa, de seus prepostos, empregados instrutores ou alunos;
- p) Utilizar, exclusivamente, as áreas e elevador do serviço do edifício para o transporte de materiais;
- q) Garantir o perfeito funcionamento dos equipamentos e utensílios de propriedade do MPDFT, ficando por sua conta a manutenção preventiva e corretiva destes, assim como a reposição em caso de extravio;
- r) Repor, com qualificação idêntica ou superior, bem patrimonial desaparecido ou com defeito insanável, decorrente do uso inadequado ou por falta de manutenção, que esteja sob sua guarda e responsabilidade;
- s) Arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade. Quando do abastecimento deverá ser acionada a equipe de brigada de incêndio do MPDFT para acompanhamento, sob pena de não realização do serviço;
- t) Prestar os serviços dentro dos parâmetros de qualidade e higiene fixados pelos órgãos de fiscalização sanitária competentes, com especial atenção aos termos da Resolução Anvisa RDC n.º 216, de 15/9/2004, disponibilizando materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas;

- u) Efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, e retirá-los diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes, no horário compreendido entre 7h30m às 9h30m e 15h às 18h;
- v) Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;
- w) Responder civilmente por danos e/ou prejuízos causados ao MPDFT ou a terceiros, decorrentes da execução dos serviços objeto da parceria, ou de atos dolosos ou culposos de seus servidores não excluindo/reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento pelo gestor do contrato;
- x) Assumir a obrigação de reparar o dano e/ou prejuízo, inclusive mediante a reposição do bem danificado em condições idênticas às anteriores ao dano ou o ressarcimento a preços atualizados, dentro de 30 (trinta) dias, após a comunicação que lhe deverá ser feita por escrito;
- y) Obter autorização prévia do gestor da Cooperação quando pretender afixar cartazes/informativos com mensagens dirigidas aos usuários do restaurante/lanchonete;
- z) Fornecer todos os utensílios de cozinha, lanchonete e restaurante, tais como pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, paliteiros, palito, guardanapos de papel, galheteiro e outros utensílios necessários ao perfeito funcionamento do serviço, de escolha do SENAC;
- aa) Responder, integralmente, pela manutenção dos equipamentos do restaurante e lanchonete, efetuando, inclusive, diariamente, a higienização, limpeza e conservação de toda a área concedida, bem como pisos, paredes, mesas e equipamentos;
- bb) Franquear ao MPDFT, a qualquer momento, os locais de recepção e armazenamento de gêneros alimentícios e outros produtos para fins de vistoria e fiscalização, mediante solicitação formal prévia;
- cc) Providenciar, mensalmente, sem ônus para o MPDFT, a desinsetização e desratização da cozinha, restaurante, lanchonete e banheiros, de modo a evitar o acesso e desenvolvimento de ratos, moscas, baratas e formigas nessas áreas;
- dd) Utilizar, na operação dos caixas, máquina registradora para emissão de nota ou cupom fiscal;
- ee) Utilizar somente o elevador de serviço para transporte de materiais, gêneros alimentícios e outras cargas destinadas ao restaurante e lanchonete;
- ff) Manter os seus empregados sujeitos às normas regulamentares do MPDFT, porém, sem qualquer vínculo empregatício com o órgão;
- gg) Fornecer ao MPDFT, antes do início das atividades do restaurante e da lanchonete, a relação nominal, com a respectiva especialização, dos empregados responsáveis pelos serviços, solicitando, previamente, por escrito, à unidade fiscalizadora do contrato, qualquer alteração nessa relação, devendo o substituto ter as mesmas qualificações do substituído;

- hh) Indicar o nome de seu preposto ou empregado com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las à unidade incumbida da fiscalização do contrato de concessão;
- ii) Apresentar, no início de suas atividades e sempre que solicitado, o ASO – Atestado de saúde operacional na forma legal, dos servidores designados para os serviços nas dependências da lanchonete e do restaurante, cuja validade será conferida pelo gestor do termo de parceria, sendo necessária à apresentação das respectivas carteiras sempre que houver a inclusão de novos servidores;
- jj) Manter em lugar visível quadro com a relação nominal e ASO dos servidores que executarão os serviços de que trata esta parceria, devidamente atualizada;
- kk) Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus servidores não manterão nenhum vínculo empregatício com o MPDFT;
- ll) Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus servidores no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido em dependência do MPDFT;
- mm) Arcar com a despesa decorrente de qualquer infração, seja qual for, desde que praticada por seus servidores quando da execução dos serviços objeto desta parceria;
- nn) Responsabilizar-se pelos encargos fiscais e comerciais resultantes do termo de parceria;
- oo) Fazer obrigatoriamente descarte dos alimentos expostos ao cliente (na rampa);
- pp) Coletar diariamente e manter sob refrigeração adequada, durante 72 horas, os alimentos expostos na rampa;
- qq) Responder pelas despesas decorrentes de análises microbiológicas em amostras coletadas quando houver suspeita de contaminação alimentar;
- rr) Substituir os alimentos constantes do cardápio do restaurante ou da lanchonete, considerados sem condições ideais de qualidade para consumo;
- ss) Receber, no ato da assinatura do Termo de Parceria, a relação completa de todos os móveis, equipamentos de propriedade do MPDFT colocados para seu uso, pelo que deverá, também, assinar Termo de Recebimento e Responsabilidade, obrigando-se a devolvê-los no mesmo estado em que foram recebidos, ressalvado, entretanto, o desgaste pelo uso normal dos bens;
- tt) Tornar-se guardião e responsável pelos bens que lhes forem entregues, após a assinatura do respectivo Termo de Recebimento e Responsabilidade, que deverão ser devolvidos findo o prazo de vigência da cessão, em perfeito estado de conservação, fazendo a reposição dos

objetos perdidos ou danificados, por outros da mesma marca e qualidade, de forma a não interromper o fornecimento de lanches e refeições;

- uu) Manter, por conta própria, as áreas de preparação e manipulação dos alimentos e o salão de refeições rigorosamente limpos e arrumados, bem como mesas (inclusive os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), portas e pisos dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene, notadamente no período de maior utilização e frequência, providenciando a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, independentemente dos serviços realizados pelo MPDFT, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano, preservando os alimentos de qualquer contaminação;
- vv) Relacionar ao CONCEDENTE os bens, equipamentos e utensílios que serão utilizados na execução do contrato, a fim de obter autorização para ingresso nas dependências do restaurante e da lanchonete;
- ww) Aceitar a realização de vistoria nos bens e instalações do restaurante e da lanchonete, sempre que o MPDFT entender conveniente, desde que não interfira no funcionamento do restaurante ou da lanchonete, mediante solicitação formal prévia;
- xx) Retirar qualquer móvel, equipamento ou utensílio próprio, mediante autorização expressa da Secretaria-Geral, mediante comunicação prévia efetuada ao gestor do termo de parceria.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS DEPENDÊNCIAS

O espaço gastronômico do MPDFT (Restaurante-Escola), localizado no Edifício-Sede do MPDFT, situado no Eixo Monumental, Praça do Buriti, Lote 2, Brasília-DF, a ser ocupado pelo Senac, para a implantação de empresas pedagógicas, compor-se-á dos seguintes ambientes:

- a) salão de buffet (self service e lanchonete), com 122 (cento e vinte e dois) lugares, ocupando 258,54m², e área para os serviços (cozinha/vestiários para empregados) com 227,49m², perfazendo um total de 486,03m²; e
- b) salão a la carte, com 38 (trinta e oito) lugares, ocupando área de 50,62 m², totalizando uma área de 536,65 m².

PARÁGRAFO ÚNICO

Para os espaços supra referidos serão disponibilizados equipamentos e mobiliários, entregues ao Senac mediante o Termo de Responsabilidade respectivo, e cujo controle será exercido pelo gestor da Cooperação.

CLÁUSULA QUARTA – DO HORÁRIO DE ATENDIMENTO

O espaço gastronômico funcionará de segunda a sexta-feira, exceto nos feriados, nos recessos e nos dias em que não houver expediente no MPDFT, nos seguintes horários:

- Lanchonete: das 10 às 11h e das 18 às 19h;
- Restaurante: das 11h00 às 14h30;

- Rampa de lanches: das 16 às 18h.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

O calendário de trabalho praticado no Restaurante e Lanchonete Senac/MPDFT será definido pelo SENAC juntamente com o MPDFT.

PARÁGRAFO SEGUNDO

Inicialmente o SENAC não oferecerá o serviço de delivery.

PARÁGRAFO TERCEIRO

Caso o MPDFT e o SENAC julguem necessário, poderão, de comum acordo, estabelecer horário especial para atendimento ao público externo.

CLÁUSULA QUINTA – DO REGIME NORMATIVO COMPLEMENTAR

Deverão ser consideradas todas as normas do Inmetro e as relativas aos serviços de industrialização e preparação de alimentos, compreendendo, entre outras:

- a. Resolução CNNPA nº 33, de 9 de novembro de 1977, da Anvisa; e
- b. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Anvisa, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

CLÁUSULA SEXTA – DO CARDÁPIO

A composição do Cardápio do serviço de buffet do Restaurante será acordada entre o Senac e o MPDFT, em documento específico, e o Cardápio do serviço *à la carte* deverá ser apresentado pelo Senac ao MPDFT, devendo ser ambos os documentos parte integrante do Termo de Cooperação Técnica.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PREÇO

Será cobrado do usuário do Restaurante:

- a) R\$ 40,56 (quarenta reais e cinquenta e seis centavos) pelo quilograma de refeição;
- b) R\$ 33,89 (trinta e três reais e oitenta e nove centavos) por quilograma de lanche servido em rampa de auto-atendimento;
- c) R\$ 59,74 (cinquenta e nove reais e setenta e quatro centavos) por quilograma de marmita (para consumo fora do restaurante) composta somente por proteínas (carnes) e peso superior a 300 (trezentos) gramas;
- d) R\$ 1,38 (um real e trinta e oito centavos) por embalagem de refeição;
- e) R\$ 62,07 (sessenta e dois reais e sete centavos) pelo prato da categoria “A” do serviço *à la carte*;

- f) R\$ 38,82 (trinta e oito reais e oitenta e dois centavos) pelo prato da categoria “B” do serviço *à la carte*, e
- g) R\$ 27,25 (vinte e sete reais e vinte e cinco centavos) pelo prato da categoria “C” do serviço *à la carte*.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

Os preços e a descrição dos demais produtos disponíveis no serviço *a la carte*, como vegetarianos, porções e sobremesas serão apresentados pelo Senac ao MPDFT em documento que será parte integrante deste Termo de Cooperação Técnica.

PARÁGRAFO SEGUNDO

Os preços constantes neste Termo foram obtidos tomando-se por base os preços praticados no Termo de Cooperação Técnica Nº 020/2015 durante o ano de 2020, e reajustando-os pelo índice do INPC/IBGE acumulado dos últimos 12 meses (dez/2019 a nov/2020), que foi de 5,1979% (fonte: valor.srv.br/indices/inpc.php).

CLÁUSULA OITAVA – DO REAJUSTE

Os valores cobrados pelos alimentos e embalagem serão reajustados anualmente, tomando-se por base os valores constantes neste Termo e a data de sua assinatura, utilizando-se como índice de reajuste o INPC/IBGE ou, na ausência deste, o que vier a substituí-lo ou, então, o índice que seja previamente acordado entre as partes.

CLÁUSULA NONA – DO RATEIO DAS DESPESAS

O SENAC arcará com o rateio das despesas mensais com energia elétrica, taxa de iluminação pública, água e esgoto, pagas por meio de ressarcimento à proporção de 1,88% (um inteiro e oitenta e oito centésimos por cento) do valor total das faturas/notas fiscais das referidas despesas.

PARÁGRAFO ÚNICO

A instalação de ramais telefônicos pelo MPDFT nas dependências do Restaurante e sua utilização pelo SENAC não serão oneradas, visto que tais ramais somente poderão realizar chamadas para outros ramais da central telefônica do MPDFT e chamadas locais para telefones fixos.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA VIGÊNCIA

O presente Termo de Cooperação Técnica terá vigência de 60 (sessenta) meses, a contar da data de sua assinatura, consoante o disposto no art. 57 da Lei nº 8.666/1993.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS CONDIÇÕES GERAIS

A presente Cooperação Técnica reger-se-á, também, pelas seguintes condições gerais:

- a) Consideram-se usuários do restaurante e da lanchonete: os servidores e prestadores de serviço do MPDFT e o público circunvizinho;
- b) Excepcionalmente, a critério do MPDFT, poderá ser autorizada a utilização do restaurante e da lanchonete por pessoas não previstas no item anterior;
- c) Anualmente, os partícipes apresentarão relatórios finais das atividades desenvolvidas ou, quando necessários, relatórios parciais sobre o seu andamento;
- d) A qualquer tempo poderão ser solicitadas, por um ou outro partícipe, informações sobre a atividade relacionada ao presente Termo de Cooperação Técnica;
- e) Os partícipes obrigam-se a aceitar e cumprir a legislação, as normas e as instruções técnicas e administrativas de cada um, bem como a respeitar integralmente os objetivos estatutários e regimentais, de modo a preservar seus respectivos direitos e prerrogativas; e
- f) Não poderão ser transferidos a terceiros os compromissos assumidos pelo presente Termo de Cooperação Técnica.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA DENÚNCIA E DA RESCISÃO

A denúncia ou rescisão deste Termo poderá ocorrer a qualquer tempo por iniciativa de qualquer um dos partícipes, mediante notificação, com antecedência mínima de 90 (noventa) dias. A eventual rescisão deste Termo não prejudicará a execução de atividades previamente acordadas entre as partes, já iniciadas, os quais manterão seu curso normal até sua conclusão.

PARÁGRAFO ÚNICO

Constituem motivo para rescisão de pleno direito o inadimplemento de quaisquer de suas cláusulas, o descumprimento das normas estabelecidas na legislação vigente ou a superveniência de norma legal ou fato que o torne material ou formalmente inexecutável, imputando-se aos partícipes as responsabilidades pelas obrigações já assumidas ou em andamento.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS ALTERAÇÕES

Este Termo poderá ser alterado em qualquer de suas cláusulas e disposições, exceto quanto ao seu objeto, mediante Termo Aditivo, de comum acordo entre as partes, desde que tal interesse seja manifestado, previamente, por escrito.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO ACOMPANHAMENTO

Cada partícipe indicará um gestor e seu respectivo substituto para acompanhar e fiscalizar a execução deste acordo. Ao gestor do acordo de cooperação técnica do MPDFT competirá dirimir as dúvidas que surgirem na sua execução, e de tudo dar ciência à administração do MPDFT e à do Senac.

PARÁGRAFO ÚNICO

O gestor anotar, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA PUBLICAÇÃO

O MPDFT deverá encaminhar extrato deste Termo para ser publicado no Diário Oficial da União, até o quinto dia útil do mês seguinte ao da sua assinatura, consoante disposição contida no parágrafo único do art. 61 da Lei nº 8.666/1993.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DOS CASOS OMISSOS

Os casos omissos serão solucionados mediante entendimento entre os partícipes e formalizados por meio de Termos Aditivos.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO

Fica eleito o foro da Justiça Federal em Brasília, Seção Judiciária do Distrito Federal, com exclusão de qualquer outro, para decidir as demandas judiciais decorrentes do cumprimento deste Termo.

E por estarem assim, justos e acordados, e para que produza seus efeitos legais, firmam o presente termo, comprometendo-se a cumprir e a fazer cumprir, por si e por seus sucessores, em juízo ou fora dele, tudo como nele se contém.

Pelo MPDFT

Pelo SENAC

FABIANA COSTA OLIVEIRA BARRETO

Procuradora-Geral de Justiça

JOSÉ ROBERTO TADROS

Presidente Nacional

**Anexo XIII - doutrina cessão ou concessão 468-Texto do
artigo-952-1-10-20151005.pdf**

Ocupação por terceiros de espaço físico em bens imóveis de órgãos públicos: análise da juridicidade

Marcelo Neves,
Denise Hollanda C. Lima

1. INTRODUÇÃO

Basicamente são duas as questões principais a serem aqui enfrentadas sobre o tema: a forma administrativa de utilização do espaço público por parte de terceiros e se há ou não necessidade de licitação para tal uso.

Desde já adiantamos que a controvérsia sobre a forma de utilização não está pacificada no contexto da jurisprudência do TCU. O mesmo ocorre sobre a necessidade de licitação, reflexo, até certo ponto, da falta de uniformidade no enquadramento da forma de utilização privativa do espaço público quando da ocorrência de determinado fato concreto.

2. DAS DIVERSAS FORMAS ADMINISTRATIVAS DE OUTORGA DE USO

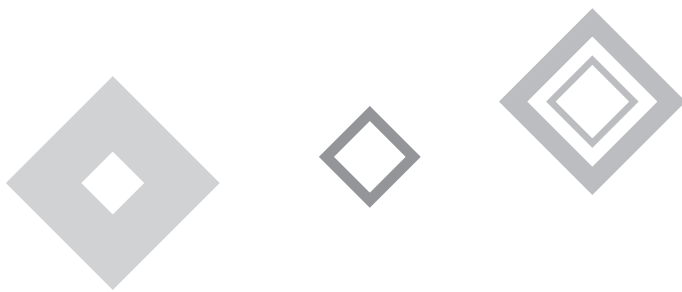
Sobre a utilização de espaços físicos de bem público de uso especial, que será a questão examinada, é básico que essas áreas têm como destinação primordial o atendimento do interesse imediato da administração pública, ou seja, visam a comportar a estrutura operativa com vistas ao seu pleno funcionamento.

Uma vez comportada a mencionada estrutura, não há impedimento legal na outorga de uso desses bens a terceiros, sendo que **os instrumentos possíveis são a autorização de uso, a permissão de uso, a concessão de uso, a cessão de uso e a concessão de direito real de uso, todos institutos sujeitos ao regime jurídico de direito público.**

Conforme lição de Di Pietro¹,

a matéria concernente à autorização, permissão e concessão de uso não está sistematizada no direito positivo. Salvo algumas hipóteses específicas em que a lei faz referência a um ou outro desses institutos, em regra não se encontra na lei essa determinação. Assim sendo, é com base na doutrina que se deve procurar saber qual deles se amolda melhor à hipótese pretendida.

Marcelo Neves e Denise Hollanda C. Lima, respectivamente, Diretor da Secretaria de Controle Interno e Chefe da Divisão de Auditoria de Licitações e Contratos do Tribunal Regional do Trabalho da 1ª Região.



Passada mais de uma década de tal entendimento, a produção legiferante pátria nessa matéria ainda não avançou a ponto de torná-lo totalmente ultrapassado e, por esse motivo, julgamos necessário esquadriharmos cada uma dessas modalidades como modo introdutório de análise da questão.

Autorização de uso, como preleciona uniformemente a doutrina, é ato administrativo unilateral e discricionário, pelo qual a administração consente, a título precário, que o particular se utilize de bem público com exclusividade de forma gratuita ou onerosa. A utilização não é conferida com vistas à utilidade pública, mas no interesse do particular, sendo essa uma das características que distingue esta modalidade das demais.

Permissão de uso é ato administrativo unilateral, discricionário e precário, gratuito ou oneroso, pelo qual a administração pública faculta a utilização privativa de bem público para fins de interesse público, sendo esse o traço distintivo da autorização. O fato de tratar-se de bem destinado, por sua natureza ou destinação legal, ao uso coletivo (ex.: bancas de jornais, exposição de arte, etc.) impede que o uso privativo seja permitido ou autorizado para fins de interesse exclusivo do particular.

O art. 22 da Lei Federal nº 9.636/98 - regulamentado pelo art. 14 do Decreto nº 3.725/2001, possibilita que o poder público autorize, pela permissão de uso, a utilização de áreas de domínio da União, a título precário, para a realização de eventos de curta duração, de natureza recreativa, esportiva, cultural, religiosa ou educacional.

A **concessão de uso** consiste em contrato administrativo pelo qual a administração pública faculta ao particular a utilização privativa de bem público, para que o exerça conforme a sua destinação. Sua natureza é a de contrato de direito público, sinalagmático, oneroso ou gratuito, comutativo e realizado *intuitu personae*.

A concessão é o instituto empregado, preferentemente à permissão, nos casos em que a utilização do bem público objetiva o exercício de **atividades de utilidade pública de maior vulto**² e, por isso mesmo, mais onerosas para o concessionário. Elemento fundamental na concessão de uso é relativo à finalidade. Ficou expresso no seu conceito que o uso tem que ser feito de acordo com a destinação do bem. A utilização que ele exercer terá de ser compatível com a destinação principal do bem.

A **concessão de direito real de uso** é o contrato administrativo pelo qual o Poder Público confere ao particular o direito real resolúvel de uso de terreno público, estando regulado pelo Decreto-lei nº 271/67. Este instrumento é bastante parecido com a concessão de uso. Entretanto, conforme o ensinamento de José dos Santos Carvalho Filho,

[...] há dois pontos diferenciais básicos. De um lado, a concessão de uso [...] instaura relação jurídica de caráter pessoal, tendo as partes relação meramente obrigacional, enquanto que no presente tipo de concessão de uso é outorgado ao concessionário direito real. De outro os fins da concessão de direito real de uso são previamente fixados na lei reguladora. Destina-se o uso à urbanização, à edificação, à industrialização, ao cultivo ou a qualquer outro que traduza interesse social. [...] incide sobre terrenos públicos em que não existam benfeitorias. É de se ressaltar que há expressa previsão dessa forma no § 1º do art. 18 da Lei Federal nº 9.636/98.

A **cessão de uso**, na lição de Hely Lopes Meirelles, é a transferência gratuita da posse de um bem público de uma entidade ou órgão para outro³, a fim de que o cessionário o utilize nas condições estabelecidas no respectivo termo, sendo ato de colaboração entre repartições públicas, em que aquela que tem bens desnecessários aos seus serviços cede o uso a outras que deles está precisando.

Verdadeiramente, a cessão de uso, desde os idos de 46, está instituída (art. 64 do Decreto-Lei nº 9.760/46⁴) para as hipóteses em que bens imóveis da União, não utilizados em serviço público, possam ser cedidos quando houver interesse na concretização de auxílio ou colaboração. A cessão se faz sempre por prazo determinado, conforme estabelece o art. 3º do Decreto-Lei nº 178/67.

Neste ponto, é importante frisar que o art. 20 da Lei nº 9.636/98, indo além do que a doutrina mais heterodoxa previa para esse instrumento jurídico⁵, acabou por albergar a possibilidade de que a cessão de uso de bens públicos venha a alcançar terceiros **com fins lucrativos**, dispondo o Decreto nº 3.725/2001 sobre as situações concretas específicas que não configuram desvirtuamento da destinação de bem público cedido a terceiro, bem como estabelecendo as condições necessárias à formalização de termo de cessão de uso desses bens, a saber:

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 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:

I - posto bancário;

II - posto dos correios e telégrafos;

III - restaurante e lanchonete;

IV - central de atendimento a saúde;

V - creche; e

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.

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:

I - disponibilidade de espaço físico, de forma que não venha a prejudicar a atividade-fim da repartição;

II - inexistência de qualquer ônus para a União, sobretudo no que diz respeito aos empregados da cessionária;

III - compatibilidade de horário de funcionamento da cessionária com o horário de funcionamento do órgão cedente;

IV - obediência às normas relacionadas com o funcionamento da atividade e às normas de utilização do imóvel;

V - aprovação prévia do órgão cedente para realização de qualquer obra de adequação do espaço físico a ser utilizado pela cessionária;

VI - precariedade da cessão, que poderá ser revogada a qualquer tempo, havendo interesse do serviço público, independentemente de indenização;

VII - participação proporcional da cessionária no rateio das despesas com manutenção, conservação e vigilância do prédio;

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

IX - outras que venham a ser estabelecidas no termo de cessão, que será divulgado pela Secretaria do Patrimônio da União.

Estabelecidos os contornos legais e doutrinários dos institutos aplicáveis à utilização de bens públicos de uso especial por terceiros, resta ainda colacionar a este parecer os entendimentos sobre a matéria do Colendo Tribunal de Contas da União - TCU, vejamos.

Começamos por gizar que, conforme a jurisprudência do TCU⁶, ancorada no art. 1º do Decreto nº 99.509/90⁷, não mais se admite, aos órgãos e entidades da administração federal a cessão de imóveis, a título gratuito, a sociedades civis, de caráter

social ou esportivo, inclusive os que congreguem os respectivos servidores ou empregados e seus familiares, tais como **associações de servidores ou quaisquer outras entidades congêneres**.

Nesse mesmo sentido, foi a recente recomendação⁸ do ilustre Ministro Corregedor-Geral da Justiça do Trabalho, Ministro Rider Nogueira de Brito, na correição ordinária realizada junto ao Tribunal Regional do Trabalho da 18ª Região.

Os entendimentos do TCU sobre esta matéria, como dissemos, não são pacíficos; um bom exemplo é a indicação do instrumento jurídico para formalizar a outorga de uso de bens públicos para a instalação de agências de bancos privados, que alcançam tanto a permissão de uso⁹ - por entender ser o serviço bancário uma atividade de interesse público (cabeça do art. 192 da CRFB/88) - como a concessão de uso¹⁰, e mesmo a cessão de uso¹¹. Já para o caso de bancos estatais os entendimentos variam desde a permissão e concessão de uso até a concessão real de direito de uso¹², sem embargo da cessão de uso. O mesmo se dá em relação à exploração de lanchonete por particular.

Como se constata do que até aqui exposto, não há como preconizar um único instrumento para todas as situações de uso de espaço por particular, cabendo ao gestor a observância da legislação pertinente aos bens de uso especial, sendo central o Decreto nº 3.725/2001, mormente os seus seguintes dispositivos: § 2º do art. 11 (indicação de cessão de uso na destinação para entidade da administração federal indireta, por exemplo: Caixa Econômica Federal, Banco do Brasil S.A e Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos), o art. 12 (indicação de cessão de uso para instalação de posto de bancário - inclusive privado, restaurante, lanchonete e outras atividades similares, tais como instalação de máquinas automáticas de venda de café e refrigerante), art. 13, em especial o inciso VIII (tratando-se de empreendimento de fins lucrativos, a cessão de uso deverá ser sempre onerosa) e, finalmente, art. 14 (permissão de uso para realização de eventos de curta duração, de natureza recreativa, esportiva, cultural, religiosa ou educacional, conforme já acima assinalado).

Com relação à duração da cessão (*lato sensu*), perfilamo-nos ao entendimento da Audin/MPU¹³,

para entender que a mesma não estará limitada ao prazo estipulado no inciso II, do art. 57 da Lei nº 8.666/93, por tal contrato não se enquadrar, conforme definição contida na IN nº 18/97, do então Ministério da Administração Federal e Reforma do Estado, como serviço contínuo. Ressaltamos, contudo, que não se admite a estipulação de termo ou contrato com prazo indeterminado¹⁴, bem como que a permissão de uso tem a sua duração limitada ao que preconizado pelo inciso III do art. 14 do Decreto nº 3.725/01, isto é, três meses, prorrogável por igual período.

3. DA NECESSIDADE DE LICITAÇÃO

Como bem sabemos, a **autorização de uso** é deferida independentemente de prévia licitação.

Quanto à necessidade de licitação para cessão de imóvel mediante **permissão de uso**, reproduzo abaixo o entendimento defendido pelo eminente Ministro Adhemar Ghisi sobre a questão quando da apreciação do processo TC nº 625.182/1995-0 (Acórdão nº 29/2000-TCU-2ª Câmara):

[...] a permissão de uso de bem público, pelas suas características, está excluída da exigência do art. 2º do Estatuto de Licitações, pelas definições ali contidas, especialmente a do seu parágrafo único que, ao definir contrato, estabelece: "Para os fins desta Lei, considera-se contrato todo e qualquer ajuste entre órgãos ou entidades da administração pública. e particulares, em que haja um acordo de vontades para a formação de vínculo e a estipulação de obrigações recíprocas, seja qual for a denominação utilizada." Com efeito, a permissão, concedida a título precário, não cria obrigações para a administração pública., que a concede e a retira, estritamente em razão de interesse público, e sem que haja necessidade de consentimento do permissionário. Nesses casos, como a permissão de uso não tem natureza contratual, preleciona a administrativista Maria Sylvia Zanella di Pietro (Temas Polêmicos sobre Licitações e Contratos, Malheiros Editores, 2ª ed., 1995): "[...] **não está abrangida pela Lei nº 8.666/93, o que não impede a Administração de fazer licitação ou instituir outro processo de seleção, sempre recomendável quando se trata de assegurar igualdade de oportunidade a todos os eventuais interessados.**"

A **concessão de uso** exige licitação, nos termos do art. 2º da Lei nº 8.666/93.

Na **concessão de direito real de uso** de bens imóveis, quando destinada a outro órgão ou entidade da administração pública, aplica-se a hipótese de licitação dispensada¹⁵, prevista no artigo 17, § 2º, da Lei nº 8.666/1993.

Regra geral, na **cessão de uso**, sempre que houver condições de competitividade, deverão ser observados os procedimentos licitatórios previstos em lei, ideal enfeixado no princípio da isonomia fixado no inciso XXI do art. 37 da CRFB/88.

De fato, o artigo 18 da Lei nº 9.636/98 é claro ao dispor, em seu §5º, que a cessão será sempre precedida de licitação quando houver condições de competitividade e o empreendimento correlato tiver fim lucrativo, o que é reforçado no art. 13, VIII, do Decreto nº 3.725/01.

No mais das vezes, esta será a natureza das atividades que serão desenvolvidas nas áreas cedidas pelos órgãos públicos, pelo que a licitação se mostrará obrigatória. Merece, contudo, abordagem específica a instalação nestes espaços de agências bancárias de instituições financeiras oficiais - Banco do Brasil S.A. (sociedade de economia mista) e Caixa Econômica Federal (empresa pública) - pela peculiaridade que envolve a matéria.

Com efeito, por integrarem a administração pública federal indireta, poder-se-ia presumir que os dispositivos legais citados, e principalmente o Estatuto de Licitações e Contratos, não abarcariam os atos ou contratos firmados com estas instituições, a julgar, inclusive, pelo termo **terceiros** empregado tanto no *caput* do art. 12 do Decreto nº 3.725/01 quanto no *caput* do art. 2º da Lei nº 8.666/93, que conduziria à interpretação de que as normas ali insertas, especialmente as atinentes à obrigatoriedade de licitação, somente se aplicariam às contratações com pessoas jurídicas do setor privado, excluídas, então, as empresas estatais (sociedade de economia mista e empresa pública).

No entanto, entendemos, s.m.j., que não há como se generalizar tal raciocínio sem atentar para o objeto a que está relacionada a contratação, pois não nos

parece lícito conceder tamanho privilégio a uma sociedade de economia mista ou empresa pública em decorrência de uma ação relacionada à atividade econômica que desenvolve, e não precipuamente aos objetivos sociais do Estado, o que afrontaria os princípios insculpidos no art. 173 da Constituição Federal, *in verbis*:

art. 173.

(*omissis*)

§ 1º A lei estabelecerá o estatuto jurídico da empresa pública, da sociedade de economia mista e de suas subsidiárias que explorem atividade econômica de produção ou comercialização de bens ou de prestação de serviços, dispondo sobre:

(*omissis*)

II - a sujeição ao regime jurídico próprio das empresas privadas, inclusive quanto aos direitos e obrigações civis, comerciais, trabalhistas e tributários;

(*omissis*)

§ 2º - As empresas públicas e as sociedades de economia mista não poderão gozar de privilégios fiscais não extensivos às do setor privado.

No caso dos Tribunais, contudo, é possível que a formalização de termo ou contrato de cessão de uso para instalação de agência bancária dessas instituições oficiais configure a hipótese de inexigibilidade de licitação, por inviabilidade de competição, isso em função do interesse da coletividade relacionado aos depósitos judiciais.

Dispõe o art. 666, I, do Código de Processo Civil:

art. 666. Se o credor não concordar em que fique como depositário o devedor, depositar-se-ão:

I - no Banco do Brasil, na Caixa Econômica Federal, ou em um banco, de que o Estado-Membro da União possua mais de metade do capital social integralizado; ou, em falta de tais estabelecimentos de crédito, ou agências suas no lugar, em qualquer

estabelecimento de crédito, designado pelo juiz, as quantias em dinheiro, as pedras e os metais preciosos, bem como os papéis de crédito;

II - em poder do depositário judicial, os móveis e os imóveis urbanos;

III - em mãos de depositário particular, os demais bens, na forma prescrita na Subseção V deste Capítulo.

Vê-se, pois, claramente que há um interesse social especial em que estabelecimentos de bancos oficiais existam nos fóruns dos Tribunais, já que assim estar-se-á facilitando o cumprimento do citado dispositivo legal pelas partes nas demandas judiciais e respectivos advogados, que constituem mesmo os clientes principais de toda a atividade administrativa.

Em consequência, caso as autoridades destes órgãos considerem, de fato, relevante a cessão de uso de espaços ao Banco do Brasil S.A. e CEF - instituições financeiras que hoje podem atender ao disposto no diploma legal citado, ainda que nas agências em questão também sejam desenvolvidas atividades inerentes à perseguição do lucro, consideramos viável que seja considerada inexigível a licitação nas seguintes situações:

a) quando comprovadamente, a administração disponibilizar a cessão de uso a ambas as instituições nas mesmas condições, e as duas tenham aceitado o oferecimento, situação que se assemelharia à conhecida figura do **credenciamento**, em que a inviabilidade de competição se configura justamente porque todos os interessados têm oportunidades idênticas ou apenas uma delas tenha manifestado interesse;

b) quando o juiz ou juízes das varas que funcionarem no fórum específico manifestarem seu interesse em que os depósitos judiciais afetos à sua jurisdição sejam realizados somente em uma das instituições citadas;

c) quando a cúpula administrativa do órgão optar, motivadamente, por concentrar os depósitos judiciais em uma única instituição, orientando os juízes e desembargadores nesse sentido.

As hipóteses citadas encontram guarida na fundamentação adotada no Voto do Relator do Acórdão nº 1.130/2004 do Plenário do TCU, Ministro Ubiratan Aguiar, cujo trecho especificamente relacionado à situação em exame transcrevemos a seguir:

[...] é importante observar que o art. 666 do CPC não obriga a que o juiz tenha que determinar a realização dos depósitos em todos os agentes oficiais mencionados, tampouco proíbe que determinado órgão sistematize a entidade que deseja trabalhar em razão de oportunidade e conveniência. Portanto, a escolha do estabelecimento de crédito, desde que respeite as alternativas impostas pelo referido dispositivo legal, constitui ato discricionário do juiz ou da Administração Judiciária competente. Assim, da mesma forma que o CPC não autoriza expressamente a celebração de contrato de exclusividade também não o proíbe.

8. Com efeito, como a escolha do estabelecimento de crédito, dentre os mencionados no art. 666 do CPC, representa uma faculdade para os juizes, não há óbice a que a administração pública. Judiciária opte por trabalhar exclusivamente com a instituição bancária que melhor lhe aprouver, desde que desta escolha não resulte prejuízos para o depositante, para o depositário ou para o erário.

4. CONCLUSÃO

Na maioria dos casos a cessão de uso é o título mais apropriado à ocupação por terceiros dos espaços físicos dos órgãos públicos, devendo o gestor, de todo modo, à vista da situação concreta, escolher a forma de utilização rimada com a legislação pertinente ao uso especial de bem público, bem como se calcar na melhor doutrina sobre a matéria.

A observância dos procedimentos licitatórios é como regra necessária, ressalvada a hipótese de inviabilidade de competição, tal como nas situações que envolvem as instituições financeiras oficiais.

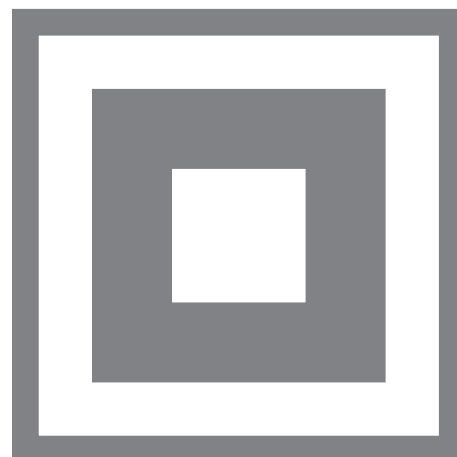
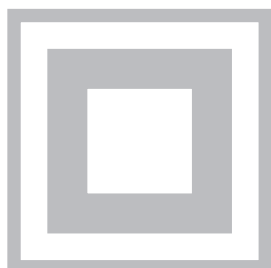


NOTAS

- ¹ DI PIETRO, Maria Sylvia Zanella e outros - *In* "Temas polêmicos sobre Licitações e Contratos", 2ª edição, Mallheiros Editores, 1995, pág. 36.
- ² Di Pietro, seguida nesse ponto pelo publicista José dos Santos Carvalho Filho (*In* Manual de Direito Administrativo -, 4ª Edição, Editora Lúmen Júris, pág. 747), tem nessa característica o principal traço diferenciador da escolha entre a utilização da concessão em lugar da permissão. Assim, por exemplo, a exploração de lanchonete por terceiros albergaria tanto uma como outra modalidade, dependendo ou não da necessidade de ônus, pelo particular, para a sua instalação.
- ³ José dos Santos Carvalho Filho, em obra já citada (ver pág. 750), entende que o uso pode ser cedido também, em certos casos especiais, a pessoas privadas, desde que desempenhem atividade não lucrativa que vise a beneficiar, ainda que parcialmente, a coletividade.
- ⁴ "TÍTULO II - Da Utilização dos Bens Imóveis da União - CAPÍTULO I - Disposições Gerais - art. 64. Os bens imóveis da União não utilizados em serviço público poderão, qualquer que seja a sua natureza, ser alugados, aforados ou cedidos. (OMISSIS) § 3º A cessão se fará quando interessar à União concretizar, com a permissão da utilização gratuita de imóvel seu, auxílio ou colaboração que entenda prestar. "
- ⁵ Ver nota nº 3 acima.
- ⁶ Acórdão 61/2003 - Plenário.
- ⁷ art. 1º Fica vedado aos órgãos e entidades da administração pública. Federal direta, autárquica e fundacional, bem assim às empresas públicas, sociedades de economia mista e demais entidades controladas, direta ou indiretamente, pela União, efetuar, em favor de clubes ou outras sociedades civis, de caráter social ou esportivo, inclusive os que congreguem os respectivos servidores ou empregados e seus familiares: (OMISSIS) II - despesas de construção, reforma ou manutenção de suas dependências e instalações; e III - cessão, a título gratuito, de bens móveis e imóveis. § 1º (OMISSIS) § 2º No caso de bens móveis e imóveis cedidos anteriormente à data de publicação deste decreto, caberá à entidade cessionária, à sua conta, mantê-los e conservá-los, bem assim realizar ou concluir as obras ou reparos que se façam necessários.
- ⁸ RECOMENDAÇÃO. O Ministro Corregedor-Geral, considerando a cessão gratuita das instalações utilizadas pela Amatra, Asjustego e Agatra, bem como o custeio das despesas operacionais dessas instituições, RECOMENDA que o Tribunal proceda à cobrança de aluguéis e adote procedimentos para que cada uma delas arque com o pagamento de suas próprias despesas com tarifas públicas. O Tribunal deve informar a esta Corregedoria-Geral, em 30 dias, as providências tomadas quanto a essa recomendação (ver em <http://www.tst.gov.br/Secg/correicoes/ATA2004-18.pdf>).
- ⁹ Conforme Decisão 114/1996 (Plenário) e Acórdãos 29/2000 e 540/2000 - Segunda Câmara.
- ¹⁰ V.g: Decisões 114/1996 (Plenário) e 587/97, Acórdão 2.289/2005 - Plenário (item 26 do Relatório).
- ¹¹ Inteligência que se deduz do voto do Ministro Relator no Acórdão 2.289/2005 - Plenário.
- ¹² Acórdão 412/2005 - Plenário.
- ¹³ Na forma do Of. Circ. Audin/MPU no 002/2000: "Considerando o disposto nos artigos 57, inciso II, e 62, § 3º, incisos I e II, ambos da Lei nº 8.666/93, atualizada, resolve este MPU, por intermédio de sua auditoria interna, divulgar o presente expediente, orientando o que segue:

1.A prestação de serviços a serem executados de forma contínua, de que trata o art. 57, inc. II, da Lei de Licitações e Contratos, terá sua vigência de 12 (doze) meses, podendo ter a sua *duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração, limitada à sessenta meses*. Além deste prazo, em caráter excepcional, com exposição de motivos devidamente justificado e mediante autorização superior, tais contratos poderão ser prorrogados por até 12 (doze) meses.

2.Excetua-se do disposto no item anterior os contratos de cessão de uso, concessão de direito real de uso e concessão ou permissão de uso; ... (grifos no original).
- ¹⁴ Ex vi do § 3º do art. 18 da Lei nº 9.636/98 c/c § 3º do art. 57 da Lei nº 8.666/93.
- ¹⁵ Nesse sentido o Acórdão 412/2005 - Plenário, que tratou da instalação de agência da Caixa Econômica Federal numa Universidade Federal.



Anexo XV - Pesquisa restaurante - Lanchonete.pdf

BOMBONIERE

PRODUTO	PREÇO
AMOR COCO (COCADA)	R\$ 6,50
BALINHAS	R\$ 0,25
BANANINHA CREMOSA	R\$ 3,50
BANANINHA CREMOSA ZERO AÇÚCAR	R\$ 4,00
BUBALLOO	R\$ 0,50
CHARGE	R\$ 3,50
CHOKITO	R\$ 3,00
DIAMANTE NEGRO 20g	R\$ 3,00
DIAMANTE NEGRO 90g	R\$ 7,00
DON GUERRIER 70%	R\$ 6,00
DON GUERRIER BANANINHA 70%	R\$ 4,00
HALLS	R\$ 3,00
KIT KAT	R\$ 5,00
LAKA 20g	R\$ 3,00
LAKA 90g	R\$ 7,00
LOLO	R\$ 3,00
OURO BRANCO	R\$ 2,00
PAÇOCÃO	R\$ 4,00
PÉ DE MOÇA	R\$ 4,00
PRESTÍGIO	R\$ 3,00
PROVE e APROVE	R\$ 4,50
SERENATA DE AMOR	R\$ 2,00
SONHO DE VALSA	R\$ 2,00
SUFLAIR	R\$ 6,00
TRIDENT CANELA	R\$ 3,00

BEBIDAS

ÁGUA COM GÁS	R\$ 4,50
ÁGUA SEM GAS	R\$ 3,00
REFRIGERANTE 2 LITROS	R\$ 9,00
REFRIGERENTE LATA	R\$ 4,50



Restaurante Manar
"DEUS SEJA LOUVADO"

Temos
Cuscuz

Tabela de Preços Lanchonete

Refrigerante 350ml.....	R\$ 3,85
Suco de Laranja 300ml.....	R\$ 4,75
Suco de frutas / polpa 300ml.....	R\$ 5,00
Vitamina de fruta simples.....	R\$ 5,05
Vitamina de fruta com leite.....	R\$ 6,00
Acréscimo de fruta.....	R\$ 2,30
Suco/chá lata 350ml.....	R\$ 7,90
Suco/chá lata diet 350ml.....	R\$ 8,50
Aquárius fresh 510ml.....	R\$ 7,05
Água com ou sem gás 500ml.....	R\$ 3,55
Água de coco 250ml.....	R\$ 4,85
Suco caixa 200ml.....	R\$ 5,80
Achocolatado.....	R\$ 3,75
Açaí suco 300ml.....	R\$ 5,70
Café pequeno.....	R\$ 1,95
Café grande.....	R\$ 3,40
Leite 300ml.....	R\$ 3,20
Pingado 200ml.....	R\$ 3,20
Pingado 300ml.....	R\$ 4,85
Chocolate 200ml.....	R\$ 3,55
Chocolate 300ml.....	R\$ 5,40
Salada de fruta 250ml.....	R\$ 6,35
Salada de fruta 500ml.....	R\$ 8,10
Guaramix copo.....	R\$ 4,10
Guaramix garrafa.....	R\$ 7,25
Creme de açaí 300ml.....	R\$ 9,40
Açaí completo	R\$ 14,30
Açaí completo 500ml.....	R\$ 22,70

Cardápio Omelete



Restaurante Manar
"DEUS SEJA LOUVADO"



Imagens ilustrativas

Omelete simples
(ovos, tomate e queijo muçarela)

8.55

Tabela de recheios

Brócolis	3.05	Peito de peru	3.85
Rúcula	2.30	Frango desfiado	3.05
Manjericão	1.55	Queijo muçarela	2.45
Milho	1.55	Presunto	1.85
Azeitona s/caroço	2.30	Queijo ralado	1.85
Cenoura	1.55	Carne seca	3.85
Passas	2.30	Calabresa	3.05
Queijo minas	3.20	Bacon	3.85
Semente de chia	0.80	Banana	2.30
Aveia	0.80	Linhaça	0.80
Embalagem	0.20		



Restaurante Manar
TUDO SEM LACTOSE

Sucos Especiais

Sucos Detox

Sucos Digestivos

Sucos Revigorantes



Imagens Ilustrativas

Sucos Especiais

Sucos Detox

Maçã, couve, limão (com ou sem mel)	R\$ 8,50
Limão, couve, maçã e hortelã	R\$ 9,30
Laranja, maracujá e couve	R\$ 8,50
Laranja, hortelã, limão (com ou sem mel)	R\$ 8,50
Ao gosto do cliente com 3 frutas e couve	R\$ 10,85

Sucos Revigorantes

Laranja, banana, mamão e abacaxi	R\$ 9,30
Abacaxi, caju e laranja	R\$ 8,50
Abacaxi com hortelã	R\$ 8,00
Laranja com mamão	R\$ 8,00

Sucos Digestivos

Laranja, beterraba e cenoura (ricos em vitaminas A, complexo B e vitamina C)	R\$ 9,30
Abacaxi, gengibre e canela	R\$ 7,70
Morango com laranja (rico em composto antioxidante)	R\$ 8,00
Laranja, cenoura, mamão e hortelã (para a pele)	R\$ 7,70
Maracujá com morango (calmanet e antioxidante)	R\$ 7,70
Acerola com laranja (rico em vitamina C)	R\$ 8,00

SANDUÍCHES QUENTES		CUSCUZ (de milho)	
Misto quente (Pão de forma branco, integral ou pão francês, muçarela e presunto)	R\$ 5,82	Cuscuz com manteiga	R\$ 4,65
		Cuscuz com muçarela	R\$ 5,82
Misto quente com ovo (Pão de forma branco, integral ou pão francês, muçarela, presunto e ovo)	R\$ 6,88	Cuscuz com ovo	R\$ 5,82
		Cuscuz com presunto e muçarela	R\$ 6,35
Pão na chapa (Pão de forma branco, integral ou pão francês com margarina)	R\$ 3,17	Cuscuz com 3 recheios	R\$ 7,40
		Opções de recheio: muçarela, presunto, frango, ovo, cebola, tomate, cenoura, milho verde e azeitona	
Omelete com acompanhamentos: salada ou fritas e 3 recheios	R\$ 16,39	SALGADOS	
Opções de recheios: muçarela, presunto, frango, cebola, tomate, cenoura, milho verde e azeitona			
Omelete com 3 recheios	R\$ 10,58	Pão de queijo (05 unidades)	R\$ 5,29
Opções de recheios: muçarela, presunto, frango, cebola, tomate, cenoura, milho verde e azeitona			
Crepe doce 3 recheios	R\$ 9,52	Palito de queijo (05 unidades)	R\$ 6,35
Opções de recheios: muçarela, banana, açúcar, canela, calda de chocolate			
Crepe salgado 3 recheios	R\$ 9,52	Empada de frango ou palmito	R\$ 5,82
Opções de recheios: muçarela, presunto, frango, ovo, cebola, tomate, cenoura, milho verde e azeitona			
Pão na chapa com muçarela (Pão de forma branco, integral ou pão francês)	R\$ 4,44	Coxinha de frango, esfirra de carne	R\$ 5,82
Pão na chapa com ovo (Pão de forma branco, integral ou pão francês)	R\$ 4,44	Pão pizza	R\$ 5,82
SANDUÍCHES FRIOS		BOLOS	
Sanduíche integral de peito de peru	R\$ 7,40	Bolo do dia (unidade)	R\$ 5,82
Sanduíche de frango	R\$ 7,40	SOBREMESA	
TAPIOCAS		Salada de frutas	R\$ 7,00
Tapioca com manteiga	R\$ 4,76	Pudim de leite	R\$ 7,00
Tapioca com manteiga e muçarela	R\$ 5,82	Mousse de Chocolate	R\$ 7,00
Tapioca com manteiga e queijo branco	R\$ 5,82	Outras sobremesas: favor consultar disponibilidade e preço	
Tapioca com 2 recheios	R\$ 6,88	BEBIDAS QUENTES	
Opções de recheios: muçarela, queijo branco, presunto, frango, ovo, cebola, tomate, cenoura, milho verde e azeitona			
Tapioca com ovo	R\$ 5,82	Café solúvel (máquina - 80ml)	R\$ 4,76
Tapioca com 3 recheios	R\$ 8,46	Café solúvel c/ leite molico (máquina - 200 ml)	R\$ 5,50
Opções de recheio: muçarela, queijo branco, presunto, frango, ovo, cebola, tomate, cenoura, milho verde e azeitona			
Tapioca doce 3 recheios	R\$ 8,46	Capuccino (máquina - 200 ml)	R\$ 6,35
Opções de recheios: muçarela, queijo branco, banana, açúcar, canela, calda de chocolate			
		Chocolate quente (máquina - 200 ml)	R\$ 6,35
		Leite UHT ou Leite molico (máquina - 200 ml)	R\$ 2,64
		ÁGUAS / REFRIGERANTES / SUCOS	
		Água c/ gás	R\$ 5,29
		Água sem gás	R\$ 4,23
		Água de coco	R\$ 6,35
		Chás - Ice Tea	R\$ 6,88
		Refrigerantes em lata (Unidade)	R\$ 6,13
		(Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta Laranja, Guaraná Antarctica, Guaraná Antarctica Zero, Schweppes Citrus, Sprite, Água Tônica Schwepps)	
		Suco de polpa (300ml)	R\$ 6,13
		(abacaxi, acerola, caju, cupuaçu, graviola, maracujá, manga, morango, goiaba, uva)	
		Suco de laranja (300ml)	R\$ 5,82
		Creme de polpa (300ml)	R\$ 6,88
		(abacaxi, acerola, caju, cupuaçu, graviola, maracujá, manga, morango, goiaba, uva)	
		Bebida láctea Achocolatada	R\$ 4,76



SANDUÍCHES QUENTES		CUSCUZ (de milho)	
Misto quente (Pão de forma branco, integral ou pão francês, muçarela e presunto)	R\$ 5,82	Cuscuz com manteiga	R\$ 4,65
		Cuscuz com muçarela	R\$ 5,82
Misto quente com ovo (Pão de forma branco, integral ou pão francês, muçarela, presunto e ovo)	R\$ 6,88	Cuscuz com ovo	R\$ 5,82
		Cuscuz com presunto e muçarela	R\$ 6,35
Pão na chapa (Pão de forma branco, integral ou pão francês com margarina)	R\$ 3,17	Cuscuz com 3 recheios	R\$ 7,40
Omelete com acompanhamentos: salada ou fritas e 3 recheios	R\$ 16,39	Opções de recheio: muçarela, presunto, frango, ovo, cebola, tomate, cenoura, milho verde e azeitona	
Opções de recheios: muçarela, presunto, frango, cebola, tomate, cenoura, milho verde e azeitona		SALGADOS	
Omelete com 3 recheios	R\$ 10,58	Pão de queijo (05 unidades)	R\$ 5,29
Opções de recheios: muçarela, presunto, frango, cebola, tomate, cenoura, milho verde e azeitona		Palito de queijo (05 unidades)	R\$ 6,35
		Empada de frango ou palmito	R\$ 5,82
		Coxinha de frango, esfirra de carne	R\$ 5,82
Crepe doce 3 recheios	R\$ 9,52	Pão pizza	R\$ 5,82
Opções de recheios: muçarela, banana, açúcar, canela, calda de chocolate		BOLOS	
Crepe salgado 3 recheios	R\$ 9,52	Bolo do dia (unidade)	R\$ 5,82
Opções de recheios: muçarela, presunto, frango, ovo, cebola, tomate, cenoura, milho verde e azeitona		SOBREMESA	
Pão na chapa com muçarela (Pão de forma branco, integral ou pão francês)	R\$ 4,44	Salada de frutas	R\$ 7,00
Pão na chapa com ovo (Pão de forma branco, integral ou pão francês)	R\$ 4,44	Pudim de leite	R\$ 7,00
		Mousse de Chocolate	R\$ 7,00
SANDUÍCHES FRIOS		Outras sobremesas: favor consultar disponibilidade e preço	
Sanduíche integral de peito de peru	R\$ 7,40	BEBIDAS QUENTES	
Sanduíche de frango	R\$ 7,40	Café solúvel (máquina - 80ml)	R\$ 4,76
TAPIOCAS		Café solúvel c/ leite molico (máquina - 200 ml)	R\$ 5,50
Tapioca com manteiga	R\$ 4,76	Capuccino (máquina - 200 ml)	R\$ 6,35
Tapioca com manteiga e muçarela	R\$ 5,82	Chocolate quente (máquina - 200 ml)	R\$ 6,35
Tapioca com manteiga e queijo branco	R\$ 5,82	Leite UHT ou Leite molico (máquina - 200 ml)	R\$ 2,64
Tapioca com 2 recheios	R\$ 6,88	ÁGUAS / REFRIGERANTES / SUCOS	
Opções de recheios: muçarela, queijo branco, presunto, frango, cebola, tomate, cenoura, milho verde e azeitona		Água c/ gás	R\$ 5,29
Tapioca com ovo	R\$ 5,82	Água sem gás	R\$ 4,23
Tapioca com 3 recheios	R\$ 8,46	Água de coco	R\$ 6,35
Opções de recheio: muçarela, queijo branco, presunto, frango, ovo, cebola, tomate, cenoura, milho verde e azeitona		Chás - Ice Tea	R\$ 6,88
Tapioca doce 3 recheios	R\$ 8,46	Refrigerantes em lata (Unidade)	R\$ 6,13
Opções de recheios: muçarela, queijo branco, banana, açúcar, canela, calda de chocolate		(Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta Laranja, Guaraná Antarctica, Guaraná Antarctica Zero, Schweppes Citrus, Sprite, Água Tônica Schwepps)	
		Suco de polpa (300ml)	R\$ 6,13
		(abacaxi, acerola, caju, cupuaçu, graviola, maracujá, manga, morango, goiaba, uva)	
		Suco de laranja (300ml)	R\$ 5,82
		Creme de polpa (300ml)	R\$ 6,88
		(abacaxi, acerola, caju, cupuaçu, graviola, maracujá, manga, morango, goiaba, uva)	
		Bebida láctea Achocolatada	R\$ 4,76



CROISSANT 75G.....	R\$ 6,45
QUICHES DE QUEIJO, ALHO-PORÓ, COGUMELLOS, RICOTA COM ESPINAFRE, LORRAINE 200G.....	R\$ 6,45
QUICHE ACOMPANHADA DE SALADA VERDE (130 G DE SALADA).....	R\$ 10,53
PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA 50G. AQUECIDO NA CHAPA OU À TEMPERATURA AMBIENTE.....	R\$ 4,67
QUEIJO QUENTE / MISTO QUENTE NO PÃO DE FORMA OU PÃO FRANCÊS (50 G DE RECHEIO) QUEIJO MUÇARELA OU QUEIJO MINAS FRESCAL.....	R\$ 5,92
TAPIOCA SIMPLES COM MANTEIGA.....	R\$ 5,38
TAPIOCA RECHEADA COM QUEIJO E PRESUNTO / QUEIJO, TOMATE E ORÉGANO / COCO RALADO COM LEITE CONDENSADO.....	R\$ 7,53
OMELETE COM QUEIJO / QUEIJO, TOMATE E ORÉGANO / QUEIJO E PRESUNTO.....	R\$ 7,53
BOLOS DIVERSOS (FATIA 100 G).....	R\$ 5,38
TORTAS DOÇES DE LIMÃO COM MERENGUE / MORANGO / MAÇÃ / NOZES CARAMELIZADAS / FRUTAS VERMELHAS (FATIA 100 G).....	R\$ 8,60
SALADA DE FRUTAS COM BANANA, MAÇÃ, MAMÃO, SUCO DE LARANJA, MANGA, MORANGO, UVA E KIWI 250ML.....	R\$ 5,92
AÇAI COM BANANA E GRANOLA (TIGELA DE 300 ML).....	R\$ 11,82
CAFÉ COADO (50 ML). CAFÉ 100% ARÁBICA.....	R\$ 1,00
CAFÉ EXPRESSO (50 ML).....	R\$ 4,84
CAFÉ COADO COM LEITE INTEGRAL OU DESNATADO (120 ML).....	R\$ 3,00
CAPPUCCINO / MOCACCINO (120 ML).....	R\$ 6,45
CHOCOLATE QUENTE OU FRIO (120 ML).....	R\$ 3,23
CHÁS (120 ML). SACHÊS INDIVIDUAIS DE CHÁ PRETO, CHÁ VERDE, INFUSÕES DE FRUTAS, CAMOMILA, ERVA-DOCE, HORTELÃ.....	R\$ 2,15
SUCOS DE FRUTAS NATURAIS (COPO 300 ML).....	R\$ 4,87
SUCOS DE POLPAS DE FRUTAS CONGELADAS (COPO 300 ML).....	R\$ 5,37
SUCOS MISTOS - POLPA DE FRUTAS COM HORTELÃ OU GENGIBRE (COPO 300 ML).....	R\$ 5,92
VITAMINAS DE FRUTAS COM LEITE INTEGRAL OU DESNATADO, BANANA, MAÇÃ, MAMÃO E FARINHA DE AVEIA (COPO 300 ML).....	R\$ 4,83
ÁGUA MINERAL NATURAL (500 ML).....	R\$ 2,69
ÁGUA MINERAL COM GÁS (500 ML).....	R\$ 3,76
REFRIGERANTES (INCLUSIVE OPÇÕES DIET, LIGHT E ZERO), ÁGUA TÔNICA E CHÁS GELADOS (LATAS DE 310 ML E DE 220 ML).....	R\$ 5,00
REFRIGERANTE 2 LITROS.....	R\$ 12,00

Salgados



EMPANADOS (CAMARÃO, PALMITO, FRANGO, BACALHAU E CARNE SECA) 95G.....	R\$ 5,38
PASTELIS DE FORNO (CARNE, FRANGO, PEITO DE PERU, PALMITO E ESPINAFRE COM RICOTA) 100G.....	R\$ 5,38
ENROLADINHO ASSADO DE QUEIJO E/OU DE PRESUNTO E QUEIJO 75G.....	R\$ 4,84
FOLHADOS (PRESUNTO E QUEIJO, PERU E QUEIJO, FRANGO COM CATUPIRY, PALMITO, CARNE) 110G.....	R\$ 7,53
PÃO DE QUEIJO OU BISCOITO DE QUEIJO 50G.....	R\$ 2,15
CROISSANT 75G.....	R\$ 6,45
QUICHES DE QUEIJO, ALHO-PORÓ, COGUMELOS, RICOTA COM ESPINAFRE, LORRAINE 200G.....	R\$ 6,45
QUICHE ACOMPANHADA DE SALADA VERDE (130 G DE SALADA).....	R\$ 10,53
PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA 50G. AQUECIDO NA CHAPA OU À TEMPERATURA AMBIENTE.....	R\$ 1,61
QUEIJO QUENTE / MISTO QUENTE NO PÃO DE FORMA OU PÃO FRANCÊS (50 G DE RECHEIO) QUEIJO MUÇARELA OU QUEIJO MINAS FRESCAL.....	R\$ 5,92
PIOÇA SIMPLES COM MANTEIGA.....	R\$ 5,38
PIOÇA RECHEADA COM QUEIJO E PRESUNTO / QUEIJO, TOMATE E ORÉGANO / COCO RALADO COM LEITE CONDENSADO.....	R\$ 7,53
PIZZETE COM QUEIJO / QUEIJO, TOMATE E ORÉGANO / QUEIJO E PRESUNTO.....	R\$ 7,53
PIZZA COM QUEIJO / QUEIJO, TOMATE E ORÉGANO / QUEIJO E PRESUNTO.....	R\$ 5,38
DOSES DIVERSOS (FATIA 100 G).....	R\$ 8,60
SOPAS DE FRUTAS COM MERENGUE / MORANGO / MAÇÃ / NOZES CARAMELIZADAS / FRUTAS VERMELHAS (FATIA 100 G).....	R\$ 5,92
CAKES DE FRUTAS COM BANANA, MAÇÃ, MAMÃO, SUCO DE LARANJA, MANGA, MORANGO, UVA E KIWI 250ML.....	R\$ 11,82
CAKES COM BANANA E GRANOLA (TIGELA DE 300 ML).....	R\$ 1,00
CAFÉ COADO (50 ML). CAFÉ 100% ARÁBICA.....	R\$ 4,84
CAFÉ EXPRESSO (50 ML).....	R\$ 3,00
CAFÉ COADO COM LEITE INTEGRAL OU DESNATADO (120 ML).....	R\$ 6,45
CAFÉ COADO COM LEITE CONDENSADO (120 ML).....	R\$ 3,23

Anexo VI - MR5_2023.pdf

Matriz de Gerenciamento de Riscos

1. Informações Básicas

Número da Matriz de Alocação de Riscos

5/2023

Responsável pela Edição

FABIANA FEIJO DE OLIVEIRA BAPTISTUCCI

Data de Criação

17/10/2023 16:05

Objeto da Matriz de Riscos

Concessão Onerosa de uso de espaço físico, para exploração comercial dos serviços de restaurante/lanchonete na sede do MME/Mtur.

2. Histórico de Revisões

Data e Hora	Versão	Descrição	Autor
17/10/2023 17:06	1.0	Os riscos advindos do processo de gestão de contratos devem ser atualizados quando o gestor for indicado	FABIANA FEIJO DE OLIVEIRA BAPTISTUCCI

3. Riscos Identificados

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-01	IMPUGNAÇÕES AO EDITAL E AO TERMO DE REFERÊNCIA	Carência de embasamento legal na elaboração do Edital, TR, e instrução processual deficiente	Planejamento	Administração	Alto	

Impactos

- Atraso na homologação do certame licitatório
- Atraso na contratação

Ações Preventivas

- P-01 Elaborar e embasar o Projeto Básico/TR em todos os dispositivos legais, de modo a mitigar qualquer inconsistência que possa acarretar em um pedido de impugnação **Responsável:** FABIANA FEIJO DE OLIVEIRA BAPTISTUCCI
- P-02 Análise, discussão e revisão da instrução processual pela equipe de planejamento, bem como estudo dos normativos que permeiam a cessão de uso de espaço físico. **Responsável:** MANOEL HUMBERTO LEMOS DA SILVA

Ações de Contingência

- C-01 Responder qualquer esclarecimento e impugnações de modo a reverter a possibilidade de suspensão do certame licitatório **Responsável:** ANDREA CRISTINA ANDRADE SANTOS CARVALHO

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-02	LICITAÇÃO DESERTA OU FRACASSADA	Falta de interesse do mercado fornecedor, devido a preço ou exigências da contratação	Seleção do Fornecedor	Administração	Alto	

Impactos

- Obrigação de realização de novo procedimento licitatório e consequente adiamento da contratação do serviço

Ações Preventivas

- P-01 Ampla divulgação do certame licitatório **Responsável:** WASHINGTON OLIVEIRA JOSE DE

Ações de Contingência

- C-01 Republicar o edital e corrigir os possíveis erros que levaram ao insucesso do certame licitatório **Responsável:** WASHINGTON OLIVEIRA JOSE DE

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-03	REFERÊNCIA DE PREÇO NÃO CONDIZENTE COM O PREÇO ATUAL DE MERCADO	Pesquisa de preço mal realizada	Planejamento	Administração	Alto	

Impactos

- Se o preço indicado for baixo a licitação pode restar deserta

Ações Preventivas

- P-01 Realizar a pesquisa de preço, adotando as melhores práticas **Responsável:** FABIANA FEIJO DE OLIVEIRA BAPTISTUCCI

Ações de Contingência

- C-01 Revisar os preços encontrados e realizar nova cotação de preços se necessário **Responsável:** WASHINGTON OLIVEIRA JOSE DE

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
	SELEÇÃO DE FORNECEDOR					

Impactos	
1	Uma empresa com incapacidade técnica para a realização dos serviços contratados pode dar causa a diversas situações que prejudiquem o bom cumprimento do contrato
Ações Preventivas	
P-01	Especificar no termo de referência de maneira detalhada e minuciosa os requisitos mínimos exigidos para contratação de empresa com capacidade técnica suficiente para execução do contrato de maneira satisfatória
Responsável: FABIANA FEIJO DE OLIVEIRA BAPTISTUCCI	
Ações de Contingência	
C-01	Exigir o cumprimento integral do contrato fazendo uma fiscalização eficiente, prevendo situações e notificando a empresa no momento em que tais situações ocorrer, evitando postergar eventuais problemas, os quais tendem a se agravar com o decurso de tempo
Responsáveis: ANDREA CRISTINA ANDRADE SANTOS CARVALHO, ANDREA CRISTINA ANDRADE SANTOS CARVALHO	

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-05	INEXECUÇÃO TOTAL OU PARCIAL DO CONTRATO	Incapacidade da contratada	Gestão de Contrato	Contratada	Alto	

Impactos	
1	- Serviços prestados de maneira precária - Insatisfação por parte dos usuários do serviço
Ações Preventivas	
P-01	Fiscalização diária e efetiva
Responsáveis: ANDREA CRISTINA ANDRADE SANTOS CARVALHO, ANDREA CRISTINA ANDRADE SANTOS CARVALHO	
Ações de Contingência	
C-01	Notificações de maneira tempestiva à empresa contratada
Responsáveis: ANDREA CRISTINA ANDRADE SANTOS CARVALHO, ANDREA CRISTINA ANDRADE SANTOS CARVALHO	

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-06	PROBLEMAS DE SAÚDE NOS USUÁRIOS OCASIONADOS POR ALIMENTOS CONTAMINADOS	Más condições de higiene na execução do serviço	Gestão de Contrato	Contratada	Extremo	

Impactos	
1	- Problemas de saúde nos usuários dos serviços
Ações Preventivas	
P-01	Especificar no termo de referência de maneira detalhada e minuciosa os requisitos mínimos exigidos para a produção dos alimentos
Responsável: FABIANA FEIJO DE OLIVEIRA BAPTISTUCCI	
Ações de Contingência	
C-01	Notificações e aplicação de punições à empresa se for constatada tal prática
Responsáveis: ANDREA CRISTINA ANDRADE SANTOS CARVALHO, ANDREA CRISTINA ANDRADE SANTOS CARVALHO	

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-07	EMPRESA NÃO ACEITAR PRORROGAÇÃO CONTRATUAL	Contrato desvantajoso para contratada	Gestão de Contrato	Administração	Alto	

Impactos	
1	Descontinuidade da prestação do serviço
Ações Preventivas	
P-01	Deve ser solicitado a manifestação da empresa quanto à prorrogação contratual o mais breve possível, a fim de que haja tempo hábil para uma eventual nova contratação em caso de negativa da empresa quanto à prorrogação
Responsáveis: ANDREA CRISTINA ANDRADE SANTOS CARVALHO, ANDREA CRISTINA ANDRADE SANTOS CARVALHO	
Ações de Contingência	
C-01	Realizar novo procedimento licitatório
Responsáveis: ANDREA CRISTINA ANDRADE SANTOS CARVALHO, ANDREA CRISTINA ANDRADE SANTOS CARVALHO	

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
	FALTA DE MANUTENÇÃO					

R-08	DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO	Não cumprimento de obrigações tributárias	Gestão de Contrato	Administração	Alto
Impactos					
1	Impossibilidade de continuidade da execução do contrato e/ou prorrogação contratual				
Ações Preventivas					
P-01	Setor de fiscalização deve emitir as certidões mensalmente e notificar a empresa em caso de inadimplência		Responsáveis: WASHINGTON JOSE DE OLIVEIRA, WASHINGTON JOSE DE OLIVEIRA		
Ações de Contingência					
C-01	Notificar a contratada a fim de que este possa regularizar a documentação e suspender temporariamente a assinatura de aditivos. Caso não haja regularização, rescindir o contrato e realizar novo procedimento licitatório		Responsáveis: WASHINGTON JOSE DE OLIVEIRA, WASHINGTON JOSE DE OLIVEIRA		

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-09	ATRASO DO PAGAMENTO PELA CONCESSÃO	Problemas financeiros da empresa contratada	Gestão de Contrato	Administração	Extremo	
Impactos						
1	- Prejuízo ao Erário					
Ações Preventivas						
P-01	Emitir a GRU na data prevista e solicitar o pagamento dentro do prazo previsto no Termo de Referência			Responsável: WASHINGTON OLIVEIRA	JOSE	DE
Ações de Contingência						
C-01	Aplicação de multa por atraso no pagamento			Responsável: WASHINGTON OLIVEIRA	JOSE	DE
C-02	Caso a inadimplência persista, aplicar as sanções administrativas previstas no Edital e Termo de Referência			Responsável: ANDREA CRISTINA SANTOS CARVALHO	ANDRADE	

4. Acompanhamento das Ações de Tratamento de Riscos

Nenhum acompanhamento incluído.

5. Responsáveis / Assinantes

Equipe de Planejamento

FABIANA FEIJO DE OLIVEIRA BAPTISTUCCI Membro da comissão de contratação	WASHINGTON JOSE DE OLIVEIRA Membro da comissão de contratação	MANOEL HUMBERTO LEMOS DA SILVA Membro da comissão de contratação
ANDREA CRISTINA ANDRADE SANTOS CARVALHO Autoridade competente		



MINISTÉRIO DE MINAS E ENERGIA
Esplanada dos Ministérios - Bloco U, licitacao@mme.gov.br , Brasília/DF, CEP 70065-900
Telefone: (61) 2032-5030/5957/5566 e Fax: @fax_unidade@ - http://www.mme.gov.br

EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO 90111/2024

CONTRATANTE (UASG)

Ministério de Minas e Energia (**320004**)

OBJETO

Contratação de empresa especializada para a **prestação de serviços continuados de exploração de restaurante/lanchonete, tipo self-service, mediante maior desconto no itens 1 e 2, para a concessão administrativa onerosa de uso de espaço físico**, em área própria, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos/Apêndices.

DATA DA SESSÃO

Dia 15/03/2024 às 10h00 (horário de Brasília - DF)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Maior desconto por item

MODO DE DISPUTA

Aberto e fechado

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

Não

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90111/2024
Processo Nº 48340.002880/2023-29**

Sumário

- 1. DO OBJETO**
- 2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**
- 3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**
- 4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**
- 5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**
- 6. DA FASE DE JULGAMENTO**
- 7. DA FASE DE HABILITAÇÃO**
- 8. DOS RECURSOS**
- 9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**
- 10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**
- 11. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL**
- 12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

ANEXO I - Termo de Referência (SEI 0836312)

ANEXO II - Modelo de Proposta de Preços;

ANEXO III - Modelo de Declarações;

ANEXO IV - Minuta de Termo de Contrato (SEI 0838900)

MINISTÉRIO DE MINAS E ENERGIA - MME

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90111/2024

(Processo administrativo nº48340.002880/2023-29)

Torna-se público que o Ministério de Minas e Energia, por meio da Subsecretaria de Planejamento, Orçamento e Administração/SPOA, sediado na Esplanada dos Ministérios Bloco "U", Sala 446, Brasília/DF, CEP - 70.065-900, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 15/03/2024

Horário: 10 Horas

Local: www.gov.br/compras

Critério de Julgamento: Maior desconto

Regime de Execução: Empreitada por Preço Global

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é contratação de empresa especializada para a **prestação de serviços continuados de exploração de restaurante/lanchonete, tipo self-service, mediante maior desconto no itens 1 e 2, para a concessão administrativa onerosa de uso de espaço físico**, em área própria, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos/Apêndices.

1.2. A licitação será dividida em **Grupo Único**, formados por **2 (dois) itens**, conforme tabela constante do Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

2.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

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

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

2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.5. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#) e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

2.6. **Não poderão disputar esta licitação:**

2.6.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.6.2. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.6.3. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.6.4. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, **impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção** que lhe foi imposta;

2.6.5. Aquele que **mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão** ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.6.6. **Empresas controladoras, controladas ou coligadas**, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.6.7. **Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil**, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.6.8. Agente público do órgão ou entidade licitante;

2.6.9. Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

2.6.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.6.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).

2.7. O impedimento de que trata o item 2.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, **com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada**, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.6.2 e 2.6.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.9. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.10. O disposto nos itens 2.6.2 e 2.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.11. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).

2.12. A vedação de que trata o item 2.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria

técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

3.2. **Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.**

3.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

3.3.1. **Está ciente e concorda** com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

3.3.2. **Não emprega menor de 18 anos** em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

3.3.3. **Não possui** empregados executando **trabalho degradante ou forçado**, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

3.3.4. Cumpre as exigências de **reserva de cargos** para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

3.4. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#).

3.4.1. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.

3.5. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.3. ou 3.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

3.6. Os licitantes poderão **retirar ou substituir a proposta** ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

3.7. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

3.8. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

3.9. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

3.9.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

3.9.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

3.10. O valor final mínimo ou o **percentual de desconto** final máximo

parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, **sendo vedado:**

3.10.1. **valor superior** a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

3.10.2. **percentual de desconto inferior** a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

3.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

3.12. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

3.13. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

4.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

4.1.1. **Valor unitário e total dos itens que compõe o grupo;**

4.1.2. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

4.2. **Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.**

4.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

4.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

4.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

4.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

4.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

4.8. **A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos**, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

4.8.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua apresentação.

4.8.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

4.8.3. **Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto**, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 3.7.

4.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências:

assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do [art. 71, inciso IX, da Constituição](#); ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

5.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

5.5. **O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário dos itens que compõem o grupo.**

5.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

5.7. O licitante somente poderá oferecer **lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado** e registrado pelo sistema.

5.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **1% (um por cento)**.

5.9. O licitante poderá, **uma única vez, excluir seu último lance ofertado**, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

5.10. **O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.**

5.11. O procedimento adotado para o **envio de lances** no pregão Eletrônico seguirá de acordo com o modo de disputa **“aberto e fechado”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, **com lance final e fechado**.

5.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de **quinze minutos**. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de **até dez minutos**, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

5.11.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços **até 10% (dez por cento) superiores** àquela possam ofertar um lance final e fechado em **até cinco minutos**, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

5.11.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

5.11.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, **até o máximo de três**, oferecer um **lance final e fechado** em **até cinco minutos**, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

5.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

5.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

5.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

5.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

5.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

5.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).

5.18.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até **5% (cinco por cento)** acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

5.18.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de **5 (cinco) minutos** controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

5.18.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.18.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

5.19. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

5.19.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

5.19.1.1. Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

5.19.1.2. **Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes**, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

5.19.1.3. Desenvolvimento pelo licitante de ações de **equidade entre homens e mulheres** no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

5.19.1.4. Desenvolvimento pelo licitante de **programa de integridade**, conforme orientações dos órgãos de controle.

5.19.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

5.19.2.1. Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

5.19.2.2. Empresas brasileiras;

5.19.2.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

5.19.2.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

5.20. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.21. **A negociação** poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

5.21.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

5.21.2. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

5.21.3. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **3 (três) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

5.22. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 2.6 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros

6.1.1. SICAF;

6.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portalttransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

6.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portalttransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

6.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).

6.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#))

6.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).

6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#)).

6.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

6.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5 deste edital.

6.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

6.6. **Será desclassificada a proposta vencedora que:**

- 6.6.1. conter vícios insanáveis;
 - 6.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
 - 6.6.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
 - 6.6.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
 - 6.6.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 6.7. No caso de bens e serviços em geral, é indício de **inexequibilidade** das propostas valores inferiores a **50% (cinquenta por cento)** do valor orçado pela Administração.
- 6.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
 - 6.7.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
 - 6.7.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 6.8. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 6.9. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
- 6.10. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
- 6.10.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
 - 6.10.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 6.11. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

- 7.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 7.1.1. A documentação exigida para fins de **habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira**, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.
- 7.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- 7.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por **tradutor juramentado** no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 7.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na [Lei nº 14.133/2021](#).

7.5. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).

7.6. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, **a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social**, previstas em lei e em outras normas específicas.

7.7. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

7.7.1. Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

7.7.2. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado na Divisão de Administração Predial (Ramal: **(61) 2032-5503**), de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

7.7.3. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

7.8. A habilitação será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

7.8.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos **documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital** ou quando a lei expressamente o exigir. ([IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, § 4º](#)).

7.9. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e **mantê-los atualizados** junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).

7.9.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar **desclassificação** no momento da habilitação. ([IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).

7.10. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

7.10.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **03 (três) horas** prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

7.11. A verificação no SICAF ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

7.11.1. Os documentos relativos à **regularidade fiscal** que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

7.11.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

7.12. Após a entrega dos documentos para habilitação, **não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos**, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, § 4º](#)):

7.12.1. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à

época da abertura do certame; e

7.12.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

7.13. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação **poderá sanar erros ou falhas**, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

7.14. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.10.1.

7.15. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

7.16. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte **somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação** ([art. 4º do Decreto nº 8.538/2015](#)).

7.17. Os licitantes estarão obrigados, ainda, à apresentação da seguinte **Declaração:**

7.17.1. **Declaração Antinepotismo** de que cumpre o [Decreto nº 7.203, de 04 de junho de 2010](#), que dispõe sobre a vedação de nepotismo no âmbito da Administração Pública Federal.

8. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

8.1. Além das obrigações constantes no Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência, a contratada deverá contribuir para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável, no cumprimento de diretrizes e critérios de sustentabilidade ambiental, de acordo com o art. 225 da Constituição Federal/88, e em conformidade com os artigos 5º e 11, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021; e com o art. 6º da Instrução Normativa/SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010 (Critérios e práticas de sustentabilidade).

8.2. Seguir as orientações consignadas no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, da Câmara Nacional de Sustentabilidade – CNS/CGU/AGU, 5ª Edição, agosto de 2022. Disponível em https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/guias/gncs_082022.pdf

8.3. Identificar existência de novas metodologias, soluções ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração, com menor impacto ambiental negativo no uso de produtos e serviços, minimizando a poluição e a pressão sobre os recursos naturais.

8.4. Demonstrar os resultados pretendidos e alcançados em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais ou financeiros disponíveis, inclusive com respeito a impactos ambientais positivos, bem como de melhoria da qualidade de produtos/serviços oferecidos à Administração.

8.5. Oferecer ao mercado produtos e serviços sustentáveis, como regra geral (realizar consultas no Catálogo de materiais sustentáveis – CATMAT Sustentável).

8.5.1. São considerados critérios e práticas sustentáveis, entre outras:

- a) Baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;
- b) Utilizar produtos de baixa toxicidade;
- c) Priorizar o uso de produtos nos quais o processo de produção levou em consideração a redução de Dióxido de carbono (CO₂) e Óxidos de nitrogênio (NO_x);
- d) Promover a reciclagem do lixo, e se possível, a reutilização de insumos;
- e) Reduzir o consumo e evitar desperdício de materiais;
- f) Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem

local;

g) Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia e outros recursos naturais;

h) Maior vida útil e menor custo de manutenção de bens e equipamentos e estímulo de serviços sustentáveis;

i) Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;

j) Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;

k) Considerar medidas para minimizar a geração de resíduos e rejeitos e prever sua destinação ambiental adequada;

l) Adotar normas técnicas, de saúde e de segurança do trabalho adequadas, etc.

9. DOS RECURSOS

9.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

9.2. O prazo recursal é de **3 (três) dias úteis**, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

9.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

9.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

9.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a **10 (dez) minutos**.

9.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

9.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

9.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de **3 (três) dias úteis**, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de **10 (dez) dias úteis**, contado do recebimento dos autos.

9.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

9.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de **3 (três) dias úteis**, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

9.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

9.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no endereço **Esplanada dos Ministérios Bloco "U" Sala 446** – Brasília/DF – CEP – 70.065-900, nos dias úteis, no horário das 09:00 horas às 12:00 horas e das 14:00 horas às 17:00 horas, assim também, no sítio eletrônico www.mme.gov.br/sei mediante solicitação formal, através do e-mail licitacao@mme.gov.br.

10. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

10.1. **Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:**

10.1.1. **deixar de entregar a documentação** exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

10.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, **não manter a proposta** em especial quando:

10.1.2.1. **não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;**

10.1.2.2. **recusar-se** a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

10.1.2.3. **pedir para ser desclassificado** quando encerrada a etapa competitiva; ou

10.1.3. **não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação**, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

10.1.3.1. **recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato** ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

10.1.4. **apresentar declaração ou documentação falsa** exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

10.1.5. **fraudar a licitação**

10.1.6. **comportar-se de modo inidôneo** ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

10.1.6.1. agir em **conluio ou em desconformidade** com a lei;

10.1.6.2. **induzir deliberadamente a erro** no julgamento;

10.1.7. **praticar atos ilícitos com vistas a frustrar** os objetivos da licitação

10.1.8. **praticar ato lesivo previsto** no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).

10.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, **aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:**

10.2.1. **advertência;**

10.2.2. **multa;**

10.2.3. **impedimento de licitar e contratar e**

10.2.4. **declaração de inidoneidade para licitar ou contratar**, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

10.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

10.3.1. a natureza e a **gravidade** da infração cometida.

10.3.2. as **peculiaridades** do caso concreto

10.3.3. as **circunstâncias agravantes ou atenuantes**

10.3.4. os **danos** que dela provierem para a Administração Pública

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

10.4. A multa será recolhida em percentual de **0,5% a 30%** incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **15 (quinze) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

10.4.1. Para as infrações previstas nos itens **10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3**, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

10.4.2. Para as infrações previstas nos itens **10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7, 10.1.8**, a multa será de **15% a 30%** do valor do contrato licitado.

10.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

10.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de **15 (quinze) dias úteis**, contado da data de sua intimação.

10.7. **A sanção de impedimento de licitar e contratar** será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens **10.1.1, 10.1.2, 10.1.3**, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, **pelo prazo máximo de 3 (três) anos**.

10.8. Poderá ser aplicada ao responsável a **sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar**, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens **10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7, 10.1.8**, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens **10.1.1, 10.1.2, 10.1.3**, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).

10.9. **A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato** ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item **10.1.3**, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do [art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022](#).

10.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por **2 (dois) ou mais servidores estáveis**, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, **no prazo de 15 (quinze) dias úteis**, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

10.11. **Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis** da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de **20 (vinte) dias úteis**, contado do recebimento dos autos.

10.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de **15 (quinze) dias úteis**, contado da data da intimação, e decidido no **prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis**, contado do seu recebimento.

10.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

10.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

11. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

11.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](#), devendo protocolar o pedido **até 3 (três) dias úteis** antes da data da abertura do certame.

11.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no **prazo de até 3 (três) dias úteis**, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

11.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo seguinte meio: licitacao@mme.gov.br.

11.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

11.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

11.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

12.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

12.3. **Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.**

12.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

12.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

12.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

12.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

12.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

12.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

12.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://www.gov.br/mme/pt-br/aceso-a-informacao/licitacoes-e-contratos/licitacoes>.

12.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

12.11.1. **ANEXO I** - Termo de Referência (SEI 0836312);

12.11.1.1. **APÊNDICE - I** - Estudo Técnico Preliminar - ETP (SEI 0835210)

12.11.2. **ANEXO II** - Modelo de Proposta de Preços

12.11.3. **ANEXO III** - Modelo de declarações

12.11.4. **ANEXO IV** - Minuta de Termo de Contrato (SEI 0839291)

Brasília - DF, 29 de fevereiro de 2024.

Subsecretaria de Planejamento, Orçamento e Administração – SPOA/MME

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS **(Em papel timbrado da licitante)**

À Comissão Permanente de Licitação
Ministério de Minas e Energia - MME
Brasília - DF
REF: Pregão Eletrônico Nº 00/2024-MME

Prezados Senhores,

Apresentamos a proposta de preços para contratação de empresa especializada para a **prestação de serviços continuados de exploração de**

restaurante/lanchonete, tipo self-service, mediante maior desconto no itens 1 e 2, para a concessão administrativa onerosa de uso de espaço físico, em área própria, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos/Apêndices do Pregão Eletrônico nº 00/2024.

(A proposta deverá ser apresentada de acordo com a planilha e condições abaixo descritas:)

ITEM 1	ESPECIFICAÇÃO		CATMAT	PORÇÃO MÍNIMA Kg	VALOR UNITÁRIO	Percentual de Desconto	VALOR TOTAL com desconto
Restaurante a quilo Self-Service	Comida servida a quilo		15210	1,00	R\$	(⇨) %	
ITEM 2		ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	PORÇÃO MÍNIMA	VALOR UNITÁRIO	(⇨) %	
Lanchonete	Itens		15210		R\$		
	1	Bebidas variadas		350ml			
	2	Bolos simples		100g			
	3	Café coado		50ml			
	4	Café Expresso		50ml			
	5	Hambúrguer		300g			
	6	logurte natural ou desnatado		200ml			
	7	Leite com café		200ml			
	8	Leite Puro		200ml			
	9	Pão com manteiga		100g			
	10	Pão com ovo		100g			
	11	Pão de queijo		25g			
	12	Pizza		100g			
	13	Queijo quente		110g			
	14	Salada de frutas		300ml			
	15	Salgados assados		200g			
	16	Sanduíche natural com 2 fatias de pão integral		150g			
	17	Suco de frutas ou polpa		300ml			
	18	Tapiocas e crepes		230g			
	19	Vitamina de frutas com leite		300ml			
VALOR TOTAL DO GRUPO							R\$ ⇨

(*) ⇒ VALOR A SER INSERIDO NO SISTEMA DO PREGÃO ELETRÔNICO PARA FASE DE LANCES

O prazo de validade desta proposta é de **60 (sessenta) dias**, contados a partir da data do seu envio ao Ministério de Minas e Energia - MME. Declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos, bem como aceitamos todas as obrigações e responsabilidades especificadas no Termo de Referência.

Declaramos que nos preços cotados estão incluídas todas as despesas que, direta ou indiretamente, façam parte do fornecimento dos materiais, tais como gastos da empresa com suporte técnico e administrativo, impostos, seguro, taxas, ou quaisquer outros que possam incidir sobre gastos da empresa, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária e deduzidos os descontos eventualmente concedidos.

Caso nos seja adjudicado o objeto da licitação, comprometemos a assinar o Contrato e retirar a Nota de Empenho no prazo determinado no documento de convocação, e, para esse fim, fornecemos os seguintes dados:

Razão Social:

CNPJ/MF:

Endereço:

Tel.:

e-mail:

CEP:

Cidade: UF:

Banco: Agência: c/c:

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome:

Cargo/Função:

Brasília, de de 2024.

Proponente

Assinatura (s) do (s) representante (s) legal (is) do proponente

Nome (s), endereço, e-mail e telefone para contato.

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÕES

DECLARAÇÃO ANTINEPOTISMO (Decreto 7.203, de 4 de Junho 2010)

Objeto da contratação: _____

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por intermédio de seu representante legal, Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade n.º _____ e do CPF n.º _____.

DECLARA que não se enquadra em nenhum dos impedimentos previstos Art. 3º do Decreto Nº 7.203, de 4 de junho de 2010 que dispõe sobre a vedação do nepotismo no âmbito da administração pública federal:

Art. 3º No âmbito de cada órgão e de cada entidade, são vedadas as nomeações, contratações ou designações de familiar de Ministro de Estado, familiar da máxima autoridade administrativa correspondente ou, ainda, familiar de ocupante de cargo em comissão ou função de confiança de direção, chefia ou assessoramento, para:

I - cargo em comissão ou função de confiança;

salvo quando a
processo seletivo; e

II - atendimento a necessidade temporária de excepcional interesse público, contratação tiver sido precedida de regular

III - estágio, salvo se a contratação for precedida de processo seletivo que assegure o princípio da isonomia entre os concorrentes.

§1º Aplicam-se as vedações deste Decreto também quando existirem circunstâncias caracterizadoras de ajuste para burlar as restrições ao nepotismo, especialmente mediante nomeações

ou designações recíprocas, envolvendo órgão ou entidade da administração pública federal. MINISTÉRIO DE MINAS E ENERGIA SECRETARIA EXECUTIVA SUBSECRETARIA DE PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E ADMINISTRAÇÃO COORDENAÇÃO-GERAL DE COMPRAS E CONTRATOS COORDENAÇÃO DE LICITAÇÕES E COMPRAS Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União Edital modelo para Pregão Eletrônico: Compras Atualização: Julho/2020

§2o As vedações deste artigo estendem-se aos familiares do Presidente e do Vice-Presidente da República e, nesta hipótese, abrangem todo o Poder Executivo Federal.

§3o É vedada também a contratação direta, sem licitação, por órgão ou entidade da administração pública federal de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação ou de autoridade a ele hierarquicamente superior no âmbito de cada órgão e de cada entidade. (Grifo nosso) DECLARA, ainda, estar ciente das SANÇÕES que lhe poderão ser impostas, nos termos da Legislação referente ao tema.

Brasília, _____ de _____ de 2024.

Assinatura do Representante legal



Documento assinado eletronicamente por **Maria José Soares Menon, Coordenador(a) de Licitações e Compras Substituto(a)**, em 29/02/2024, às 15:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://www.mme.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0865823** e o código CRC **46852F37**.



MINISTÉRIO DE MINAS E ENERGIA
Esplanada dos Ministérios - Bloco U, licitacao@mme.gov.br , Brasília/DF, CEP 70065-900
Telefone: (61) 2032-5030/5957/5566 e Fax: @fax_unidade@ - http://www.mme.gov.br

MINUTA DE CONTRATO

Processo nº 48340.002880/2023-29

TERMO DE CONTRATO **Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021** **SERVIÇOS - LICITAÇÃO**

CONTRATO DE CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO ONEROSO DA
ÁREA Nº...../.....,
QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO MINISTÉRIO DE MINAS E
ENERGIA
E

A União, por intermédio do Ministério de Minas e Energia, com sede na Esplanada dos Ministérios, Bloco "U", na cidade de Brasília/Distrito Federal, CEP 70.065-900, inscrito no CNPJ sob o nº 37.115.383/0001-53, neste ato representado por seu Subsecretário de Planejamento, Orçamento e Administração, Senhor nomeado pela Portaria nº, de de de, publicada no DOU de de de, portador da Matrícula Funcional nº, doravante denominado **CONCEDENTE**, e o(a), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, doravante designada **CESSIONÁRIO**, neste ato representada pelo (a) Sr.(a), função, conforme atos constitutivos da empresa **OU** procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº **48340.002880/2023-29** e em observância às disposições da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº **XX/2024**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO (ART. 92, I E II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a **contratação de serviços continuados de exploração de restaurante/lanchonete, tipo self-service, por Empresa Especializada, mediante a escolha por maior desconto no itens 1 e 2 no PREGÃO ELETRÔNICO, para a concessão administrativa onerosa de uso de espaço físico, em área própria, nos termos da tabela abaixo, para o Ministério de Minas e Energia, situado no Bloco "U" da Esplanada dos Ministérios, em Brasília/DF**, conforme condições e exigências

estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM 1	ESPECIFICAÇÃO		CATMAT	PORÇÃO MÍNIMA Kg	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
Restaurante a quilo Self-service	Comida servida a quilo		15210	1,00		
ITEM 2		ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	PORÇÃO MÍNIMA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
lanchonete	Itens		15210			
	1	Bebidas variadas		350ml		
	2	Bolos simples		100g		
	3	Café coado		50ml		
	4	Café Expresso		50ml		
	5	Hambúrguer		300g		
	6	logurte natural ou desnatado		200ml		
	7	Leite com café		200ml		
	8	Leite Puro		200ml		
	9	Pão com manteiga		100g		
	10	Pão com ovo		100g		
	11	Pão de queijo		25g		
	12	Pizza		100g		
	13	Queijo quente		110g		
	14	Salada de frutas		300ml		
	15	Salgados assados		200g		
	16	Sanduíche natural com 2 fatias de pão integral		150g		
	17	Suco de frutas ou polpa		300ml		
	18	Tapiocas e crepes		230g		
	19	Vitamina de frutas com leite		300ml		

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. Proposta do cessionário;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses**, contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos [artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o cessionário, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

a) Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

b) Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

c) Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

d) Haja manifestação expressa do cessionário informando o interesse na prorrogação;

e) Seja comprovado que o cessionário mantém as condições iniciais de habilitação.

2.3. O cessionário não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.5. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.

2.6. O contrato não poderá ser prorrogado quando o cessionário tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA - MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (ART. 92, IV, VII E XVIII)

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto, bem como todas as condições de funcionamento do Restaurante/Lanchonete constam no Termo de Referência e Estudo Técnico Preliminar, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA - SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA - PREÇO (ART. 92, V)

5.1. O valor mensal da retribuição pelo uso da área objeto da cessão ora formalizada é aquele estabelecido no item 9.2 do Termo de Referência, anexo I do Edital do Pregão Eletrônico nº/2024

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (ART. 92, V E VI)

6.1. O pagamento será realizado através da Guia de Recolhimento da União (GRU), informando a unidade gestora arrecadadora 320004 - Coordenação Geral de Recursos Logísticos - CGRL, sob o código de recolhimento 18811-5 - STN Taxa de uso de imóveis públicos.

6.2. O prazo para pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) ao concedente e demais condições encontram-se definidos no Estudo Técnico Preliminar, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (ART. 92, V)

7.1. Os preços do Restaurante e Lanchonete inicialmente fixados são irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/__ (DD/MM/AAAA).

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do cessionário, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Concedente, do **Índice Nacional de Preços ao Consumidor - IPCA**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano

será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, o Concedente pagará ao cessionário a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

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

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

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE([ART. 92, X, XI E XIV](#))

8.1. São obrigações do Concedente:

8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Cessionário, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.4. Notificar o Cessionário, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Cessionário;

8.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#);

8.7. Aplicar ao Cessionário as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Cessionário;

8.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.9.1. A Administração terá o prazo de **30 (trinta) dias**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Cessionário no prazo máximo de **60 (sessenta) dias**.

8.11. Comunicar o Cessionário na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Concedente, no caso do [art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.12. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Cessionário com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato

do Cessionário, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. **CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CESSIONÁRIO**([ART. 92, XIV, XVI E XVII](#))

9.1. O Cessionário deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

9.3. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

9.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II](#)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.5. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

9.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o [Código de Defesa do Consumidor \(Lei nº 8.078, de 1990\)](#), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Concedente, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.8. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do Concedente ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do [artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021](#);

9.9. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores - SICAF, o Cessionário deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, 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 Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do Cessionário; 4) Certidão de Regularidade do FGTS - CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT;

9.10. 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 ao Concedente;

9.11. 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.

9.12. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Concedente ou

por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

9.13. Paralisar, por determinação do Concedente, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

9.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

9.15. 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.

9.16. Submeter previamente, por escrito, ao Concedente, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

9.17. 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.

9.18. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.19. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação ([art. 116](#));

9.20. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único](#));

9.21. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.22. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no [art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

9.23. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Concedente.

10. CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. As partes deverão cumprir a [Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 \(LGPD\)](#), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do [art. 6º da LGPD](#).

10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Cessionário.

10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do [art. 15 da LGPD](#), é dever do Cessionário eliminá-los, com exceção das hipóteses do [art. 16 da LGPD](#), incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

10.6. É dever do Cessionário orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

10.7. O Cessionário deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

10.8. O Concedente poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Cessionário atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

10.9. O Cessionário deverá prestar, no prazo fixado pelo Concedente, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

10.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados ([LGPD, art. 37](#)), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

10.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

10.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

10.12. Os contratos e convênios de que trata o [§ 1º do art. 26 da LGPD](#) deverão ser comunicados à autoridade nacional.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - GARANTIA DE EXECUÇÃO ([ART. 92, XII E XIII](#))

11.1. O Cessionário apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Concedente, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública ou, ainda, pela fiança bancária, em valor correspondente a correspondente a X% (XXXX por cento) do valor inicial/total/anual do contrato, acrescido do valor dos bens abaixo arrolados, dos quais o Cessionário será depositário:

11.1.1. **BEM 1..... Valor**

11.1.2. **BEM 2Valor**

11.1.3. **...**

11.1.4. **TOTAL Valor total**

11.2. Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato e por mais 90 (noventa) dias após término deste prazo de vigência, permanecendo em vigor mesmo que o Cessionário não pague o prêmio nas datas convencionadas.

11.3. A apólice do seguro garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

- 11.4. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no item 11.9 deste contrato.
- 11.5. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Cessionário ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.
- 11.6. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
- 11.6.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- 11.6.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
- 11.6.3. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo Cessionário, quando couber.
- 11.7. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 11.1011.10, observada a legislação que rege a matéria.
- 11.8. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do Concedente, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
- 11.9. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.
- 11.10. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do [artigo 827 do Código Civil](#).
- 11.11. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 11.12. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Cessionário obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de (.....) dias úteis, contados da data em que for notificada.
- 11.13. O Concedente executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 11.13.1. O emitente da garantia ofertada pelo Cessionário deverá ser notificado pelo Concedente quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais ([art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).
- 11.13.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do [art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022](#).
- 11.14. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do Concedente, mediante termo circunstanciado, de que o Cessionário cumpriu todas as cláusulas do contrato;
- 11.15. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

11.16. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo Concedente com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

11.17. O Cessionário autoriza o Concedente a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Contrato.

11.18. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista especificamente no Termo de Referência.

11.19. O Cessionário apresentará garantia contratual no valor a ser estabelecido no contrato, bem como o seguro multirrisco básico, com fins de assegurar os equipamentos e bens colocados à sua disposição no valor estimado de R\$ 600.000,00 (seiscentos mil reais).

11.19.1. Os valores mínimos das coberturas serão: cobertura básica de 50% (cinquenta por cento) do valor dos bens /equipamentos entregues à CESSIONÁRIA, danos elétricos R\$100.000,00 (cem mil reais) e responsabilidade civil R\$ 150.000,00 (Cento e cinquenta mil reais).

11.19.2. A apólice de seguro deverá ter vigência igual à do Contrato.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (ART. 92, XIV)

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o Cessionário que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

12.2. Serão aplicadas ao Cessionário que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

I - **Advertência**, quando o Cessionário der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

II - **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

III - **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

IV - **Multa:**

1) Moratória de **0,5% (meio por cento) por dia** de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **15 (quinze) dias**;

2) Compensatória de **10% (dez por cento)** sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

3) Para infrações descritas nas alíneas "a", "b" e "d" do subitem 12.1, a multa será de **10% (dez por cento)** a **20% (vinte por cento)** do valor do Contrato.

4) Para infrações descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem 12.1, a multa será de **15% (quinze por cento)** a **30% (trinta por cento)** do valor do Contrato.

12.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Concedente ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

12.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de **15 (quinze) dias úteis**, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

12.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Concedente ao Cessionário, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **30 (trinta) dias**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.7. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Cessionário, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.8. Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):

- a) **a natureza e a gravidade** da infração cometida;
- b) as **peculiaridades** do caso concreto;
- c) as circunstâncias **agravantes ou atenuantes**;
- d) **os danos** que dela provierem para o Concedente;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de **programa de integridade**, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.9. Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei ([art. 159](#)).

12.10. A personalidade jurídica do Cessionário poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o, observados, em todos os casos, o

contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.11. O Concedente deverá, no prazo máximo **15 (quinze) dias úteis**, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.12. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

12.13. Os débitos do Cessionário para com a Administração Concedente, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Cessionário possua com o mesmo órgão ora Concedente, na forma da Instrução [Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022](#).

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA- DA EXTINÇÃO CONTRATUAL ([ART. 92, XIX](#))

13.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

13.2. **O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Concedente, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.**

13.3. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do Cessionário pelo Concedente nesse sentido com pelo menos **2 (dois) meses** de antecedência desse dia.

13.4. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de **2 (dois) meses** da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após **2 (dois) meses** da data da comunicação.

13.5. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no [artigo 137 da Lei nº 14.133/21](#), bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.5.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139](#) da mesma Lei.

13.5.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.5.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

13.6. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

13.6.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.6.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.6.3. Indenizações e multas.

13.7. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o Cessionário mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade Concedente ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na

gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau ([art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).

13.8. O contrato será extinto, se:

13.8.1. vier a ser dado à área cedida utilização diversa da que a ela foi destinada nos termos deste Contrato;

13.8.2. ocorrer renúncia à cessão ou se o CESSIONÁRIO deixar de exercer suas atividades específicas ou, ainda, na hipótese de sua extinção, liquidação ou falência;

13.8.3. houver, em qualquer época, necessidade de o CEDENTE dispor, para seu uso, da área vinculada a este Contrato;

13.8.4. ocorrer inadimplemento de cláusula contratual;

14. **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS ([ART. 92, III](#))**

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo Concedente, segundo as disposições contidas na Lei [nº 14.133, de 2021](#), e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor](#) - e normas e princípios gerais dos contratos.

15. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - ALTERAÇÕES**

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

15.2. O Cessionário é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de **25% (vinte e cinco por cento)** do valor inicial atualizado do contrato.

15.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do Concedente, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de **1 (um) mês** (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

15.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

16. **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DAS COMUNICAÇÕES**

16.1. Eventuais correspondências expedidas pelas partes signatárias deverão mencionar o número deste Contrato e o assunto específico da correspondência.

16.2. As comunicações feitas ao CONCEDENTE em relação ao instrumento do contrato deverão ser endereçadas à **Coordenação-Geral de Compras e Contratos - CGCC/SPOA**, Sala 440 - Telefone (61)2032-5464, e as comunicações ao CONCEDENTE em relação à execução do objeto Cessionário deverão ser endereçadas à **Coordenação-Geral de Recursos Logísticos-CGRL/SPOA**, Sala 450-A - Telefone (61)2032-5464, situadas na Esplanada dos Ministérios, Bloco U - CEP 70.065-900, **com entradas e registros pelo Protocolo Geral do Órgão**.

17. **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - PUBLICAÇÃO**

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

18. **CLÁUSULA DÉCIMA NONA - FORO ([ART. 92, §1º](#))**

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Brasília - DF, **Seção Judiciária do Distrito Federal**, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º](#),

[da Lei nº 14.133/21.](#)

18.2. Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos cessionários no Sistema Eletrônico de Informações - SEI do Ministério de Minas e Energia, com fundamento no Decreto nº 8.539, de 08 de outubro de 2015.

Brasília - DF, de de 2024.

Representante legal do CONCEDENTE

Representante legal do CESSIONÁRIO

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União

Atualização: maio/2023

Termo de contrato modelo para Pregão Eletrônico - Serviços sem mão de obra em regime de dedicação exclusiva - Lei n.º 14.133, de 2021.

Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação.

Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação



Documento assinado eletronicamente por **Washington Jose de Oliveira, Pregoeiro Oficial - MME**, em 11/01/2024, às 16:14, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://www.mme.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0839291** e o código CRC **4BDEE5C8**.

Referência: Processo nº 48340.002880/2023-29

SEI nº 0839291