

Estudo Técnico Preliminar 61/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 48340.005556/2024-43

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 a prestação de serviços continuados de exploração comercial de restaurante/lanchonete "self-service" por Empresa Especializada. O espaço está parcialmente equipado, em área própria, localizado no subsolo do Bloco "U", na Esplanada dos Ministérios, em Brasília, sede do Ministério de 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 eletrônico. Os beneficiários desses serviços serão os servidores, colaboradores e usuários do MME e do Mtur.

3. Descrição da necessidade

3.1 A presença de um restaurante no prédio é essencial, pois a maioria das pessoas que trabalham no edifício não consegue se deslocar até suas residências no horário do almoço (12 às 14 horas) devido à distância significativa entre as principais cidades satélites e a zona administrativa, que é de aproximadamente 21 km. Essa distância torna inviável o afastamento para outras localidades dentro do tempo disponível para o almoço, comprometendo o retorno ao trabalho em tempo hábil. Além disso, ter um restaurante no local permite acesso a uma alimentação saudável e oferece praticidade para a realização de reuniões de trabalho durante o almoço.

3.2. É importante destacar que o interesse da Administração em atender aos servidores dos Ministérios se justifica, considerando que a zona cívica administrativa central do Governo Federal, a Esplanada dos Ministérios, possui uma infraestrutura comercial limitada, o que restringe a oferta de restaurantes e lanchonetes abertos ao público em geral. Dessa forma, torna-se essencial a prestação contínua de serviços de restaurante e lanchonete, oferecendo refeições de qualidade, saudáveis e a preços acessíveis.

3.3. A contratação visa proporcionar opções de refeições e lanches para servidores, prestadores de serviços, estagiários, visitantes e colaboradores que circulam pelos Ministérios, além de atender participantes de eventos organizados pelas Pastas. Essa medida contribui para a melhoria da mobilidade, oferece maior conforto e bem-estar, economiza tempo e gera um impacto positivo indiscutível para a Administração.

3.4. Dessa forma, torna-se conveniente à Administração disponibilizar o espaço físico conforme os arts. 18 e 20 da Lei nº 9.636/1998 e o art. 12 do Decreto nº 3.725/2001, com o objetivo de atender exclusivamente a maioria dos servidores e prestadores de serviços no Bloco U, onde, em períodos normais, circulam diariamente cerca de 800 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 e no § 5º da Lei nº 9.636/1998, que dispõem o seguinte:

"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 9.636/1998 estabelece, em seu §5º, que a concessão será sempre precedida de licitação quando houver condições de competitividade e o empreendimento correlato tiver fim lucrativo, exigência reforçada pelo artigo 13, inciso VIII, do Decreto nº 3.725/2001. No presente caso, trata-se de um objeto de uso comum, permitindo a utilização da modalidade pregão para a licitação. É importante também mencionar a Orientação Normativa CNU/CGU/AGU nº 01, aprovada pelo Advogado-Geral da União em 08/07/2016, cujo teor é o seguinte:

"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 previstas no art. 13 podem ser plenamente atendidas tanto pela cessionária quanto pela cedente, no âmbito de suas respectivas competências envolvidas 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, reformada e adaptada 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 ao 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 oferecer aos servidores, colaboradores e usuários do MME e do MTur uma alternativa para realizarem suas refeições sem necessidade de deslocamento do prédio, proporcionando maior comodidade e economia de tempo. Além disso, a ocupação desse amplo espaço ocioso contribui para o rateio das despesas de manutenção do edifício.

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 da cessionária;

II - fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pela cessionária;

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 da cessionária;

Parágrafo único. Durante a vigência do contrato, é vedado a cessionária contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão ou entidade cedente 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 processo interno de aprimorar a gestão de pessoas e a qualidade de vida, como pode ser observado em seu Mapa Estratégico 2024/2027 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 à otimização proporcionada pela possibilidade de se alimentar sem se deslocar.

Vigência Inicial do Contrato

3.9. O prazo de vigência do contrato será de **30 (trinta) meses** contados a partir da data de sua assinatura, podendo, no interesse da Administração, ser prorrogado, 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 cessionária 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 concessão onerosa de espaço físico 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 à **exploração e gerenciamento de restaurante/lanchonete "self-service"**. Os serviços, **considerados comuns**, deverão ser **prestados de forma contínua**, em condições higiênico-sanitárias adequadas, com refeições nutricionalmente balanceadas, atendendo de forma permanente e ininterrupta às necessidades do público, por mais de um exercício financeiro, conforme o Art. 29 da Lei de Licitações e Contratos Administrativos nº 14.133/2021.

5.2. A concessionária deverá fornecer mão de obra qualificada e experiente, além de equipamentos, preferencialmente novos ou semi-novos, em perfeito estado de conservação, bem como os demais itens especificados neste ETP 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, e carga horária integral, para acompanhar todo o processo, desde o recebimento e estocagem dos gêneros alimentícios até o pré-preparo, 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); **Atendimento** (atendente, atendente de caixa, atendente de balança, atendimento ao público); **Apoio** (serviços gerais, repositor e estoquista). Todos em quantidade suficiente para assegurar o bom andamento dos serviços.

5.4. A concessionária deverá executar o serviço objeto da contratação de forma integral, cumprindo todos os requisitos estabelecidos, sem descontinuidade e sem necessidade de contratações adicionais pelo Ministério.

5.5. Os profissionais que comporão o quadro fixo da concessionária 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 deve comprovar o atendimento aos requisitos mínimos de habilitação econômico-financeira, jurídica e técnico-operacional previstos no Edital, mantendo-se habilitada durante toda a execução dos serviços.

5.8. A presente concessão onerosa de espaço físico para exploração de restaurante /lanchonete self-service, 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.**

5.8.1 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 sobremodo a competitividade do certame.

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

5.10. A 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 facilitar o troco, a concessionária deve manter uma quantidade suficiente de dinheiro fracionado, evitando o uso de confeitos ou similares para tal fim.

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

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

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 a exploração, a prestação dos serviços e o gerenciamento, nas dependências do Bloco "U", sede do MME e do Mtur.
- b) Possuir experiência comprovada com o objeto desta concessão onerosa de espaço físico, que é a exploração e o gerenciamento de restaurante self-service e lanchonete.
- 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 execução da prestação de serviço especializado de exploração e gestão de restaurante tipo "self-service" e para a lanchonete, 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.

Qualificação Técnica:

5.18 A concessionária deverá comprovar experiência mínima de **3 (três) anos em gerenciamento de restaurantes e lanchonetes com características semelhantes**, demonstrando capacidade para oferecer serviços de alimentação balanceada, com foco na segurança alimentar, controle de qualidade e cumprimento das normas sanitárias.

5.18.1 Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

Justificativa para exigência mínima solicitada

5.18.2 A exigência de experiência mínima de 3 (três) anos em gerenciamento de restaurantes e lanchonetes com características semelhantes é essencial para garantir que a concessionária detenha a capacidade técnica e operacional necessária para atender às demandas específicas do contrato, assegurando serviços de alimentação balanceada e segura, com foco na segurança alimentar, no controle de qualidade e no cumprimento rigoroso das normas sanitárias.

5.18.2.1 Essas qualificações são fundamentais para assegurar que a concessionária tenha as competências necessárias para prestar serviços de qualidade, eficiência e segurança, atendendo plenamente às exigências do Ministério e oferecendo uma experiência positiva para servidores, colaboradores e visitantes.

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. O novo PLS do MME, está 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 foi 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 concessionária deverá cumprir as seguintes obrigações:

- a) Evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;
- b) Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança e de proteção individual (EPIs) que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- c) Realizar programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

- d) 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;
- e) Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- f) 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 e normas correlatas em vigência;
- g) Orientar os empregados da concessionária a realizar a separação consciente do lixo, para reciclagem;
- h) Seguir as normas técnicas de saúde, higiene e de segurança do trabalho, de acordo com as normas da Secretaria de Trabalho.
- i) 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 concessionária 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 cessão e a do INMETRO, assim como as normas relativas aos serviços de industrialização e preparação de alimentos, no que competir ao estabelecimento, compreendendo:

- a) Resolução CNNPA nº33, de 09 de novembro de 1977 e normas correlatas em vigência;
- b) Código de Defesa do Consumidor;
- c) Resolução RDC nº216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e normas correlatas em vigência;
- d) Alvará para Funcionamento da concessionária.

7. Subcontratação

7.1. Não deverá ser permitida subcontratação do objeto, por se tratar de concessão onerosa de uso de espaço físico de área pública, sendo tão somente permitida a utilização do espaço e a prestação dos serviços específicos ou eventuais pela a cessionária selecionada no pregão.

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

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

9.2 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;

9.3 Realizada a visita/vistoria, a área de licitações emitirá o Atestado de Vistoria que os Licitantes vistoriaram 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;

9.4 Caso a interessada na concessão onerosa para exploração de restaurante/lanchonete, tipo serf-service, 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.

9.5 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 para Exploração e Gerenciamento de restaurante/lanchonete tipo self-service, solução mais utilizada na Esplanada dos Ministérios para esse tipo de prestação de serviço.

10.2. Além do pagamento da taxa pelo uso do espaço, mensalmente, também serão objeto de cobrança mensal, o valor individualizado do consumo de água, esgoto e energia.

10.3. A contratação de empresa especializada na exploração e gerenciamento de restaurante /lanchonete por concessão onerosa, 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.

11. Descrição da solução como um todo

11.1. Deverão, necessariamente e exclusivamente, ser oferecido serviço e itens característicos de restaurante/lanchonete.

11.2. Em regra geral, os horários para a prestação dos serviços pela concessionária ocorrerá entre as 08:00 e às 18:00 horas, nos dias úteis em que haja expediente normal no prédio.

11.3. O horário de funcionamento do 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 deve proporcionar 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 gerenciamento, controle, 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 qualidade e de boa procedência.

11.11. Os alimentos constantes do cardápio básico da lanchonete, previstos 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, em perfeito estado de conservação e limpeza, sendo permitido o uso de descartáveis somente quando solicitado pelo cliente. Não serão admitidos utensílios danificados.

11.15. A concessionária deverá fornecer todos os equipamentos e utensílios, incluindo acessórios, móveis 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 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. O 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 do restaurante/lanchonete deverão usar uniforme e/ou equipamento de proteção individual (EPI) , de acordo com os normativos vigentes sobre o assunto, e serem devidamente identificados com crachá.

11.24. A concessionária deverá receber e devolver as instalações do restaurante/lanchonete e do mobiliário disponibilizado pelo MME em perfeito estado de funcionamento e conservação, 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 concessionária 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.

11.27.1. Não será admitido equipamentos danificados ou com a conservação prejudicada, de preferência os equipamentos devem ser novos ou seminovos em perfeito estado de conservação.

Rateio das despesas

11.28. Todas as despesas concernentes ao consumo de energia elétrica, de água e esgoto serão ressarcidas ao erário pela concessionária e corresponderão ao efetivamente medidos por meio de equipamentos individualizados (hidrômetro e medidor de energia) para o atendimento exclusivo do restaurante/lanchonete, mensalmente. 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;

11.29.1. 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.

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

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

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

CÁLCULO DAS DESPESAS DO RESTAURANTE COM ÁGUA, ENERGIA ELÉTRICA, TAXA DE USO DO ESPAÇO/INSTALAÇÕES/EQUIPAMENTOS DE OUTUBRO/2023 A OUTUBRO/2024						
CONSUMO DE ÁGUA E DE SERVIÇOS DE ESGOTAMENTO SANITÁRIO						
MÊS DE REFERÊNCIA	TOTAL DA ÁREA DO PRÉDIO - M ²	TOTAL DA ÁREA DA CESSÃO - M ²	CONSUMO TOTAL MEDIDO - M ³	VALOR TOTAL DO CONSUMO/MÊS M ³	CONSUMO PROPORCIONAL DA METRAGEM DE 460M ²	VALOR ESTIMADO DO RESSARCIMENTO MENSAL M ²
01/10/2023	26.417,58	460	791,00	R\$ 26.097,02	13,77	R\$ 454,42
01/11/2023	26.417,58	460	696,00	R\$ 22.931,62	12,12	R\$ 399,30
01/12/2023	26.417,58	460	777,00	R\$ 25.630,54	13,53	R\$ 446,30
01/01/2024	26.417,58	460	678,00	R\$ 22.331,86	11,81	R\$ 388,86
01/02/2024	26.417,58	460	722,00	R\$ 23.797,94	12,57	R\$ 414,39
01/03/2024	26.417,58	460	642,00	R\$ 21.132,34	11,18	R\$ 367,97
01/04/2024	26.417,58	460	716,00	R\$ 23.598,02	12,47	R\$ 410,90
01/05/2024	26.417,58	460	925,00	R\$ 30.561,90	16,11	R\$ 532,16
01/06/2024	26.417,58	460	877,00	R\$ 29.747,23	15,27	R\$ 517,98
01/07/2024	26.417,58	460	883,00	R\$ 32.050,68	15,38	R\$ 558,09
01/08/2024	26.417,58	460	1.001,00	R\$ 36.371,84	17,43	R\$ 633,33
01/09/2024	26.417,58	460	1.016,00	R\$ 36.921,14	17,69	R\$ 642,89
01/10/2024	26.417,58	460	1.122,00	R\$ 40.802,86	19,54	R\$ 710,49
MÉDIA			834,31	R\$ 28.613,46	14,53	R\$ 498,24
CONSUMO DE ENERGIA						
MÊS DE REFERÊNCIA	TOTAL DA ÁREA DO PRÉDIO - M ²	TOTAL DA ÁREA DA CESSÃO - M ²	VALOR TOTAL DO CONSUMO/MÊS		VALOR ESTIMADO DO RESSARCIMENTO MENSAL M ²	
01/10/2023	26.417,58	460	R\$ 197.776,02		R\$ 3.443,80	
01/11/2023	26.417,58	460	R\$ 217.502,54		R\$ 3.787,29	
01/12/2023	26.417,58	460	R\$ 230.376,05		R\$ 4.011,46	
01/01/2024	26.417,58	460	R\$ 208.250,30		R\$ 3.626,19	
01/02/2024	26.417,58	460	R\$ 205.581,24		R\$ 3.579,71	
01/03/2024	26.417,58	460	R\$ 189.891,51		R\$ 3.306,51	
01/04/2024	26.417,58	460	R\$ 215.250,77		R\$ 3.748,09	
01/05/2024	26.417,58	460	R\$ 213.859,48		R\$ 3.723,86	
01/06/2024	26.417,58	460	R\$ 200.129,28		R\$ 3.484,78	
01/07/2024	26.417,58	460	R\$ 143.386,62		R\$ 2.496,74	
01/08/2024	26.417,58	460	R\$ 171.852,22		R\$ 2.992,40	
01/09/2024	26.417,58	460	R\$ 185.830,54		R\$ 3.235,80	
01/10/2024	26.417,58	460	R\$ 239.024,12		R\$ 4.162,04	
MÉDIA			R\$ 201.439,28		R\$ 3.507,59	

Taxa de uso

11.31. Para que o processo de cessão onerosa de espaço público para a exploração e gerenciamento de restaurante/lanchonete, não se torne inviável economicamente, e, considerando o interesse da Administração em oferecer alimentação de menor custo possível aos seus servidores /colaboradores, aplicaremos 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 MME apresentará a concessionária a relação de bens disponibilizados para a utilização no restaurante/lanchonete que ficarão sob sua responsabilidade, inclusive quanto ao dever de conservá-los e a manutenções.

11.34. A concessionária deverá complementar com materiais e equipamentos que são necessários ao devido funcionamento do restaurante e lanchonete, devendo ser observada o estado de conservação, a qualidade e a 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, além de 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 no almoço, ofertado no restaurante, e na lanchonete 150 lanches/dia. Essa expectativa de consumo foi feita tomando por base o contrato antigo do restaurante do MME.

12.2. O valor estimado do consumo/mês do restaurante/lanchonete é de R\$153.660,00, considerando que o consumo do restaurante foi de R\$ 127.740,00, e da lanchonete, é de R\$25.920,00.

12.2.1. A previsão estimada do consumo do restaurante, dia, para 300 refeições, é de R\$ 6.387,00 por base o valor do KG do self-service à R\$ 42,58.

12.2.2. A média estimada do consumo por refeição no self-service, por pessoa, dia, é de 500Kg por pessoa, o valor médio a pagar, por pessoa, seria de R\$ 21,29.

12.2.3. A previsão estimada do consumo da lanchonete, dia, para 150 lanches, é de R\$1.296,00, considerando o valor estimado de R\$ 8,64, por pessoa.

12.2.4. A média estimada do consumo, por lanche, foi de dois produtos consumidos, por pessoa, a R\$ 4,32, por produto, sendo assim, o valor estimado de consumo de lanches por pessoa foi de R\$8,64, por lanche dia.

12.2.5. A soma dos valores médios dos produtos obrigatórios a serem ofertados na lanchonete é de R\$ 82,11.

Grupo 1								
Item 1								
ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	MÉDIA DO KG (PEQUISA EM ESTABELECIMENTOS SIMILARES)	MÉDIA DE CONSUMO POR REFEIÇÃO Kg	VALOR DA MÉDIA DE CONSUMO/ 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\$ 42,58	0,500	R\$ 21,29	300	R\$6.387,00	R\$127.740,00
Item 2								
ESPECIFICAÇÃO	CATSER	MÉDIA ESTIMADA DOS PRODUTOS OFERTADOS	MÉDIA ESTIMADA DO CONSUMIDO/POR PESSOA/DIA	MÉDIA ESTIMADA DA QUANT. DE LANCHES AO DIA	VALOR DO CONSUMO ESTIMADO/DIA	VALOR DO CONSUMO ESTIMADO/MÊS		
Lanchonete/refeições rápidas	15210	R\$ 4,32	R\$ 8,64	150	R\$1.296,00	R\$25.920,00		
VALOR ESTIMADO DO CONSUMO/MÊS								R\$153.660,00

12.2.6. 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 concessionária licitante vencedora.

12.2.7. O valor médio da refeição/KG, estimado em de R\$42,58, esse valor foi levantado por pesquisa de preço em 5 restaurantes, self-service, de órgãos públicos na Esplanada dos Ministérios em Brasília/DF.

12.2.8. Levando em conta os impostos e o custo das refeições, que devem ter boa qualidade e as 4 proteínas, com carnes nobres, foi levantado pelo estudo que o valor mínimo ofertado é R\$ 36,60, corresponde ao menor valor levantado.

12.2.8.1. Se no pregão eletrônico, ocorrer descontos, que os lances fiquem abaixo do mínimo indicado, por kg, segundo o item 12.2.8. o lance deverá ser comprovado, por meio de levantamento de custos diretos e indiretos e como cumprirão com o cardápio mínimo estabelecido para a lanchonete na pesquisa de preços, e para o restaurante self-service, disponibilizado 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 cessão onerosa, será de aproximadamente R\$ 4.895,02 (Mês). 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 SANITÁRIO	R\$	498,24
MÉDIA DO CONSUMO DE ENERGIA	R\$	3.507,59
TOTAL DA MÉDIA DO RESSARCIMENTO	R\$	4.005,83
VALOR DA TAXA DE OCUPAÇÃO	R\$	889,19
TOTAL ESTIMADO MESAL DO RESSARCIMENTO	R\$	4.895,02

13.2. Em atendimento às diretrizes da IN nº 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. Nesse contexto, elenca-se abaixo, a tabela dos valores da pesquisa de preços em restaurantes, a quilo (self-service), de órgãos públicos similares, na Esplanada dos Ministérios em Brasília/DF. Como podemos observar na tabela o valor médio para o item 1, desse ETP seria de R\$42,58.

Tipo de Documento	Cedente	local	Cessionária	Ano da Cessão	Vigência	Valor do Kilo (R\$)
Acordo de Cooperação	Min. Da Justiça	Esplanada dos Ministérios	SENAC	2019	24 Meses, podendo ser prorrogado por até 60	R\$ 43,33
CT, Aditivo	MMA	Esplanada dos Ministérios	M.P DEV AZEREDO - ME	2024	05 (cinco) anos contados a partir de 05/08/2024	R\$ 44,00
CT, Aditivo	MEC	Esplanada dos Ministérios	GLAUCIA DOS SANTOS	2019	2024	R\$ 36,64
CT, Aditivo	MRE	Esplanada dos Ministérios	DMI COMERCIO E ALIMENTOS	2022	2023 - 60 meses	R\$ 38,66
CT	Câmara dos Deputados	Esplanada dos Ministérios	TAIOBA RESTAURANTE	fev/24	fev/25	R\$ 50,25
MÉDIA						R\$ 42,58

13.4. 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 e aplicamos o valor do IPCA acumulado até outubro/2024.

13.5. A tabela A apresenta, na especificação do item 2, o cardápio mínimo que deverá ser fornecido na lanchonete.

13.6. A tabela A a apresenta a pesquisa de preços para os ITENS 1 e 2 desta licitação. O valor médio do quilo para o ITEM 1 e de **R\$ 42,58**, e para o ITEM 2 e de **R\$ 82,11**, sendo a soma dos **ITENS 1 e 2, de R\$ 124,69**.

TABELA A - CONCESSÃO ONEROSA DE USO									
ITEM 1 - Restaurante		Kg	Câmara dos Deputados	Min. do Meio Ambiente	Min. da Educação	Min. da Justiça	Min. Relações Exteriores	Preço médio do kg (restaurante selfservice na Esplanada dos Ministérios)	
Restaurante a quilo - Self-service		1,00	R\$ 50,25	R\$ 44,00	R\$ 36,60	R\$ 43,33	R\$ 38,66	R\$ 42,58	
ITEM 2 - Lanchonete		Porção min.	Câmara dos Deputados	Min. do Meio Ambiente	Min. da Educação	Min. da Justiça	Min. Relações Exteriores	Média de preço por item	Preço dos itens atualizados pelo IPCA 3,31%
1	Bebidas variadas	350ml	R\$ 5,00	R\$ 3,76	R\$ 3,85	R\$ 6,13	R\$ 5,00	R\$ 4,75	R\$ 4,91
2	Bolos simples **	100g	R\$ 4,40	R\$ 3,96	R\$ 4,30	R\$ 5,82	R\$ 5,38	R\$ 4,77	R\$ 4,93
3	Café coado	50ml	R\$ 1,55	R\$ 0,98	R\$ 1,95	R\$ -	R\$ 1,00	R\$ 1,37	R\$ 1,42
4	Café Expresso	50ml	R\$ 4,70	R\$ 4,78	R\$ 3,40	R\$ 4,76	R\$ 4,84	R\$ 4,50	R\$ 4,64
5	Hambúrguer	300g	R\$ -	R\$ 6,33	R\$ 5,20	R\$ -	R\$ -	R\$ 5,76	R\$ 5,95
6	Iogurte natural ou desnatado	200ml	R\$ 3,60	R\$ 3,90	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 3,75	R\$ 3,87
7	Leite com café	200ml	R\$ 3,20	R\$ 2,95	R\$ 3,20	R\$ 5,50	R\$ -	R\$ 3,71	R\$ 3,84
8	Leite puro	200ml	R\$ 2,83	R\$ -	R\$ 3,20	R\$ 2,64	R\$ -	R\$ 2,89	R\$ 2,99
9	Pão com manteiga	100g	R\$ 0,93	R\$ 2,01	R\$ 1,75	R\$ 3,17	R\$ 1,61	R\$ 1,89	R\$ 1,96
10	Pão com ovo	100g	R\$ 3,06	R\$ 2,78	R\$ 3,10	R\$ 6,88	R\$ -	R\$ 3,96	R\$ 4,09
11	Pão de queijo	25g	R\$ 4,42	R\$ 2,57	R\$ 5,05	R\$ -	R\$ 2,15	R\$ 3,55	R\$ 3,67
12	Pizza	100g	R\$ 6,22	R\$ -	R\$ 5,60	R\$ 5,82	R\$ -	R\$ 3,53	R\$ 3,64
13	Queijo quente	110g	R\$ 5,87	R\$ -	R\$ 3,20	R\$ 5,82	R\$ 5,92	R\$ 4,16	R\$ 4,30
14	Salada de frutas***	300ml	R\$ 6,20	R\$ 4,10	R\$ 6,35	R\$ 7,00	R\$ 5,92	R\$ 5,91	R\$ 6,11
16	Salgados assados	200g	R\$ 4,53	R\$ 3,47	R\$ 4,55	R\$ 5,82	R\$ -	R\$ 4,59	R\$ 4,74
17	Sanduiche natural com 2 fatias de pão integral	150g	R\$ 7,01	R\$ 5,27	R\$ 7,70	R\$ 7,40	R\$ -	R\$ 6,85	R\$ 7,07
18	Suco de frutas ou polpa	300ml	R\$ 3,29	R\$ 4,05	R\$ 3,88	R\$ 6,13	R\$ 5,37	R\$ 4,54	R\$ 4,69
19	Tapiocas e crepes	230g	R\$ 5,17	R\$ 6,92	R\$ 4,05	R\$ 5,86	R\$ 5,38	R\$ 5,48	R\$ 5,66
20	Vitamina de frutas com leite	300ml	R\$ 4,46	R\$ 4,55	R\$ 3,73	R\$ -	R\$ 4,83	R\$ 3,51	R\$ 3,63
		SOMA DAS MÉDIAS DA CONTAÇÃO DOS ITENS DA LANCHONETE							R\$ 4,32
		SOMA DAS MÉDIAS DO ITEM 2							R\$ 82,11
		SOMA DAS MÉDIAS DOS ITENS 1 e 2							R\$ 124,69

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/2024, prevê a concessão onerosa de espaço público, no subsolo do bloco U, para serviço especializado, continuado de exploração e gerenciamento de restaurante self-service e lanchonete, pela importância da demanda dos servidores, terceirizados, estagiários e visitantes, que tem dificuldade de acesso a este tipo de serviço que foi descontinuado em 2019, em decorrência da pandemia.

16.2. Importante frisar que não se trata de contratação que gera despesas para o Ministério, por ser uma concessão onerosa de espaço público, com rateio das despesas, pela concessionária selecionada, ao cedente, utilizando GRU, da taxa de uso e do rateio do consumo de energia, fornecimento de água e esgoto.

17. Benefícios a serem alcançados com a contratação

17. Espera-se, com a contratação de empresa especializada na exploração e gerenciamento de restaurante tipo *self-service* e serviços de lanchonete, por cessão de uso de espaço público, vai permitir uma melhora, significativa na 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 de exploração e gerenciamento de restaurante/lanchonete no subsolo do bloco "U".

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

18.3. Como o espaço foi reformado em 2024, eventuais ajustes podem ser 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

19.1 A concessionária selecionada na licitação 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

20.1 A escolha pela concessão onerosa se justifica pela possibilidade de uma empresa especializada fornecer não apenas a infraestrutura necessária, mas também mão de obra qualificada e experiente, conforme os requisitos estabelecidos, como nutricionistas, chefs e outros profissionais capacitados, garantindo a qualidade e a continuidade do serviço. A empresa também será responsável pela manutenção dos equipamentos e pelo fornecimento dos insumos, reduzindo a carga administrativa e operacional para a Administração Pública.

20.2 Além disso, a exploração desse espaço ocioso contribui para a otimização da infraestrutura disponível, ajudando no rateio das despesas com a manutenção do prédio. A concessão onerosa permite, ainda, a maximização da competitividade por meio de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, com o critério de julgamento baseado no maior desconto, garantindo um processo transparente e com boas condições para a Administração.

20.3 Portanto, a concessão onerosa é uma solução eficaz e vantajosa, pois assegura a prestação de serviços de qualidade, atende às necessidades dos usuários, proporciona benefícios econômicos e otimiza o uso do espaço público, sem onerar a Administração com investimentos adicionais.

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

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 11/11/2024 às 17:44:28.

Despacho: Portaria SPOA/SE/MME Nº 514, DE 07 DE novembro DE 2024

MANOEL HUMBERTO LEMOS DA SILVA

Membro da comissão de contratação

Despacho: Portaria SPOA/SE/MME Nº 514, DE 07 DE novembro DE 2024

ALVANIR DA SILVA CARVALHO

Membro da comissão de contratação

Despacho: Portaria SPOA/SE/MME Nº 514, DE 07 DE novembro DE 2024

LETICIA CIRQUEIRA DE OLIVEIRA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 12/11/2024 às 06:32:50.

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 - CAC Pesquisa de Preço Restaurante.xlsx (10.07 KB)
- Anexo III - Camara dos Deputados - TAIOPA - 2024.042.0.pdf (663.08 KB)
- Anexo IV - MIN. DA JUSTIÇA - SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC.pdf (0 bytes)
- Anexo V - MEC.pdf (154.04 KB)
- Anexo VI - MMA - contrato_08_2024-restaurante.pdf (142.02 KB)
- Anexo VII - MRE - 4º Termo de Apostilamento - Reajuste.pdf (109.33 KB)
- Anexo VIII - MR37_2024.pdf (56.04 KB)

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 III - Camara dos Deputados - TAIوبا - 2024.042.0.
pdf**



CÂMARA DOS DEPUTADOS

Processo nº 1.629.713/2023

Licitação: Pregão Eletrônico nº 172/2023

Contrato nº 2024/042.0

OBJETO	Concessão administrativa de uso de espaço público, a título oneroso, para exploração mercantil das dependências dos restaurantes localizados no térreo e subsolo do Edifício Anexo III e das lanchonetes localizadas nos Edifícios Anexos I, II e III da Câmara dos Deputados; e fornecimento de alimentação para eventos realizados nas dependências da Câmara dos Deputados.
---------------	--

CONTRATANTE:

Denominação/Nome por extenso: CÂMARA DOS DEPUTADOS		
CNPJ/MF: 00.530.352/0001-59		
Endereço: PRAÇA DOS TRÊS PODERES, ED ANEXO I, 13º ANDAR – PLANO PILOTO		
Cidade: BRASÍLIA	UF: DF	CEP: 70.160-900
Nome do Signatário: LUCAS RIBEIRO ALMEIDA JÚNIOR		
Cargo/Função: DIRETOR ADMINISTRATIVO SUBSTITUTO		

CONTRATADA:

Denominação/Nome por extenso: TAIOBA SELF-SERVICE LTDA		
CNPJ/MF: 03.346.671/0001-05		
Endereço: SAF/SUL QD 6 CONJ. A – PARTE RESTAURANTE		
Cidade: BRASILIA	UF: DF	CEP: 70.095-900
Nome do Signatário: LÉLIO AUGUSTO FRAZÃO REIS		
Cargo SÓCIO/PROPRIETÁRIO		

DADOS DO CONTRATO

Data da Proposta 18/01/2024	Data de assinatura 08/02/24	Data de vigência 08/02/24 a 07/02/25
Preço: R\$ 670.227,90 (seiscentos e setenta mil e duzentos e vinte e sete reais e noventa centavos)		Valor da Garantia: R\$79.863,88 (setenta e nove mil, oitocentos e sessenta e três reais e oitenta e oito centavos) (referentes a: R\$20.106,84 (3% do valor referente aos eventos) + R\$59.757,04 (bens do Anexo n. 7 ao Edital)).
Nota(s) de Empenho: 2024NE000643, 2024NE000644 e 2024NE000645		

As partes acima identificadas acordam em celebrar o presente Contrato, em conformidade com o processo em referência, com as disposições contidas na Lei n. 8.666, de 21/6/93, e alterações posteriores, daqui por diante denominada simplesmente LEI, na Lei n. 10.520, de 17/7/02, no Regulamento dos Procedimentos Licitatórios da Câmara dos Deputados, aprovado pelo Ato da Mesa n. 80, de 7/6/01, publicado no D.O.U. de 5/7/01, doravante denominado simplesmente REGULAMENTO, e com o Edital da licitação acima referenciada, daqui por diante denominado EDITAL, e seus Anexos, observadas as cláusulas e condições a seguir enunciadas.



1. DO OBJETO E DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1.1. O objeto do presente contrato é a concessão administrativa de uso de espaço público, a título oneroso, para exploração mercantil das dependências dos restaurantes localizados no térreo e subsolo do Edifício Anexo III e das lanchonetes localizadas nos Edifícios Anexos I, II e III da Câmara dos Deputados; e fornecimento de alimentação para eventos realizados nas dependências da Câmara dos Deputados, ambos pelo período de 12 (doze) meses, de acordo com as quantidades e especificações técnicas descritas no EDITAL e nas demais exigências e condições expressas no referido instrumento e neste Contrato.

1.2. Fazem parte do presente Contrato, para todos os efeitos:

- a) Edital de Retificação Consolidado do Pregão Eletrônico n.172/2023 e seus Anexos;
- b) Ata da Sessão Pública do Pregão Eletrônico n. 172/2023;
- c) Proposta da CONCESSIONÁRIA.

2. DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

2.1. No valor estimado da contratação 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.

3. DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

3.1. No interesse da CONTRATANTE, o valor deste Contrato poderá ser aumentado ou diminuído em até 25% (vinte e cinco por cento), em razão de acréscimos ou exclusões de componentes do objeto, nas mesmas condições contratuais da proposta, em conformidade com o parágrafo 1º do artigo 113 do REGULAMENTO.

3.1.1. As supressões além desse limite são facultadas por acordo entre as partes, em conformidade com o parágrafo 2º do artigo 113 do REGULAMENTO.

4. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. A despesa relativa a eventuais solicitações de prestação de serviços referentes a eventos, com fornecimento de lanches, coquetéis, almoços, jantares e similares nas dependências da Câmara dos Deputados, correrá à conta de dotação existente com a seguinte classificação orçamentária:

- Programa de Trabalho: 01.031.0034.4061.5664 – Processo Legislativo, Fiscalização e Representação Política (Comunicação Institucional)
e
- Programa de Trabalho: 01.031.0034.4061.5664 – Processo Legislativo, Fiscalização e Representação Política (Administração Legislativa)
- Natureza da Despesa:
 - 3.0.00.00 – Despesas Correntes
 - 3.3.00.00 – Outras Despesas Correntes
 - 3.3.90.00 – Aplicações Diretas
 - 3.3.90.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica



5. DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1. A CONCESSIONÁRIA deverá iniciar a prestação dos serviços em até 30 (trinta) dias, contados da data da assinatura deste Contrato.

5.1.1. Poderá ser concedida prorrogação do prazo previsto neste item 5.1, a critério da CEDENTE, quando requerida pela CONCESSIONÁRIA dentro do prazo originalmente estabelecido, mediante apresentação de justificativa.

5.1.2. Para unidade(s) de alimentação que, eventualmente, esteja(m) indisponível(is) por obras ou intervenções a cargo da CEDENTE, o prazo para início da prestação dos serviços na(s) respectiva(s) unidade(s) será contado da data em que a Fiscalização entregar à CONCESSIONÁRIA as chaves e a autorização de funcionamento, observado o disposto nos subitens 10.16.1.2 e 10.16.2 do Título 10 deste Contrato.

5.2. Durante a execução dos serviços objeto deste Contrato, a CONCESSIONÁRIA deverá obedecer rigorosamente às especificações técnicas e demais condições de execução dos serviços, constantes do Anexo n. 1-A ao EDITAL, dentre outras, as referentes a equipamentos, mobiliários e instalações, utensílios e acessórios, funcionários, cardápios, recebimento e armazenamento, preparo e distribuição de alimentos, atendimento, transporte de alimentos, boas práticas ambientais e fornecimento de refeições em eventos.

6. DOS EVENTOS

6.1. A CEDENTE poderá solicitar da CONCESSIONÁRIA a prestação de serviços de alimentação em lanches, coquetéis, almoços, jantares, para eventos realizados nas dependências da Câmara dos Deputados, em Brasília-DF, incluindo a Residência Oficial da Presidência, de acordo com o disposto no Título 4 do Anexo n. 1-A ao EDITAL.

7. DO RECEBIMENTO (EVENTOS)

7.1. O objeto contratual será recebido definitivamente se em perfeitas condições e conforme as especificações editalícias a que se vincula a proposta da CONCESSIONÁRIA.

8. DOS ÓRGÃOS RESPONSÁVEIS

8.1. Consideram-se órgãos responsáveis que designarão os respectivos fiscais responsáveis pelos atos de acompanhamento, controle e fiscalização da execução contratual:

- a) a) pela gestão dos serviços de alimentação prestados nos restaurantes e lanchonetes constituintes do objeto da licitação, e pelos processos produtivos das refeições e lanches oferecidos em lanches, coquetéis, almoços e jantares para eventos nas dependências da Câmara dos Deputados: o Departamento Técnico (DETEC) da Câmara dos Deputados, por meio da Seção de Administração de Refeitórios e Orientação Nutricional da Coordenação de Administração de Edifícios;
- b) b) pela gestão dos serviços de fornecimento de lanches, coquetéis, almoços e jantares para eventos nas dependências da Câmara dos Deputados: a Diretoria Executiva de Comunicação e Mídias Digitais (DIREX); o Centro de Formação, Treinamento e Aperfeiçoamento (CEFOP) e o Departamento de Comissões (DECOM).



9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

9.1. Constituem obrigações da CONCESSIONÁRIA aquelas enunciadas no EDITAL e neste Contrato, observado o disposto neste Título.

9.2. A CONCESSIONÁRIA deverá cumprir fielmente as obrigações assumidas, respondendo pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

9.3. Além do estatuído no EDITAL e neste Contrato, a CONCESSIONÁRIA cumprirá as instruções complementares do Órgão Responsável, quanto à execução e ao horário de realização dos serviços, permanência e circulação de seus empregados nos locais de prestação dos serviços.

9.4. A CONCESSIONÁRIA assumirá inteira responsabilidade por danos ou desvios eventualmente causados ao patrimônio da CEDENTE ou de terceiros por ação ou omissão de seus empregados ou prepostos, na área de prestação dos serviços, mesmo que fora do exercício das atribuições previstas neste Contrato.

9.5. Os empregados da CONCESSIONÁRIA, por esta alocados na execução dos serviços, embora sujeitos às normas internas ou convencionais da CEDENTE, não terão com ela qualquer vínculo empregatício ou de subordinação.

9.5.1. Todas as obrigações tributárias, trabalhistas e sociais, inclusive aquelas relativas ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e à Previdência Social, são de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, como única empregadora da mão de obra utilizada para os fins estabelecidos neste Contrato.

9.5.2. A CONCESSIONÁRIA responderá integral e exclusivamente por eventuais reclamações trabalhistas de seu pessoal, mesmo na hipótese de ser a UNIÃO (Câmara dos Deputados) acionada diretamente como Correclamada.

9.6. A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a manter durante toda a execução do Contrato, todas as condições de habilitação exigidas no momento da licitação.

9.7. A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a apresentar à CEDENTE, sempre que expire o prazo de validade, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF), a Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

9.7.1. A não apresentação das certidões e do certificado, na forma mencionada neste Título, implicará o descumprimento de cláusula contratual, podendo, inclusive, ensejar a rescisão deste Contrato, nos termos do artigo 78 da LEI, correspondente ao artigo 126 do REGULAMENTO.

9.8. Para o pessoal em serviço será exigido o porte de cartão de identificação, a ser fornecido pela prestadora dos serviços ou, no interesse administrativo, pelo Departamento de Polícia Legislativa, além do uso de uniforme, atendendo ao disposto na alínea “k” do item 10.4 do Título 10 deste Contrato.

9.9. Os empregados da CONCESSIONÁRIA, além de portar identificação, deverão se apresentar sempre limpos e asseados, quer no aspecto de vestuário e calçado, quer no de higiene pessoal, devendo ser substituído imediatamente aquele que não estiver de acordo com esta exigência, mediante comunicação do Órgão Responsável.

9.10. A CEDENTE poderá, de forma fundamentada, solicitar à CONCESSIONÁRIA que substitua os profissionais empregados que não estejam cumprindo a contento as atividades



que lhes foram confiadas, devendo os substitutos possuírem as qualificações exigidas para a prestação do serviço.

9.10.1. O empregado referido neste item deverá ser substituído pela CONCESSIONÁRIA no prazo máximo de 15 (quinze) dias, contados da solicitação formal.

9.11. Em todas as hipóteses de desligamento de empregado da CONCESSIONÁRIA que esteja alocado para a presente contratação, a CONCESSIONÁRIA deverá, no primeiro dia útil subsequente ao desligamento:

- a) informar ao Órgão Responsável o nome do empregado desligado, para fins de cancelamento do acesso aos recursos de informática da CEDENTE, quando for o caso;
- b) devolver ao Órgão Responsável o crachá fornecido pela CEDENTE e a credencial de estacionamento, se houver.

9.12. É vedada a subcontratação de pessoa jurídica para a prestação da totalidade dos serviços objeto deste Pregão.

9.12.1. A subcontratação parcial dos serviços somente será admitida se prévia e formalmente autorizada pelo Órgão Responsável.

9.12.2. A subcontratação dos serviços não exonerará a CONCESSIONÁRIA da responsabilidade pela supervisão e coordenação das atividades da(s) Subcontratada(s) e pelo cumprimento rigoroso de todas as obrigações, inclusive pelos eventuais inadimplementos contratuais.

9.12.3. Todo e qualquer prejuízo advindo das atividades da(s) Subcontratada(s) será cobrado de forma direta à CONCESSIONÁRIA que arcará com quaisquer ônus advindos de sua opção por subcontratar.

9.13. A CONCESSIONÁRIA ficará responsável por instalar equipamentos adequados às instalações elétricas e hidráulicas das áreas concedidas pela CEDENTE, conhecidas por meio da realização da vistoria de que trata o Título 3 do Anexo n. 1.

9.14. Na execução dos serviços, a CONCESSIONÁRIA deverá observar rigorosamente a legislação sanitária vigente.

9.14.1. Em caso de interdição das instalações ou paralisação temporária do serviço por conta da CONCESSIONÁRIA, ou em decorrência de auto de infração, este Contrato poderá ser rescindido de pleno direito, adotando a CEDENTE, imediatamente, as providências cabíveis.

9.15. A CONCESSIONÁRIA se compromete a adotar e utilizar solução tecnológica que venha a ser disponibilizada pela CEDENTE, sem gerar custos adicionais diretos para a CONCESSIONÁRIA, para mensuração, controle e/ou monitoramento da produtividade da execução contratual.

9.16. A CONCESSIONÁRIA deverá, durante o desenvolvimento das atividades, adotar todas as medidas de controle cabíveis para evitar a ocorrência de acidentes com os seus trabalhadores, bem como de terceiros não envolvidos na atividade.

9.16.1. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar responsável pelos assuntos atinentes à Saúde e Segurança do Trabalho em até 15 (quinze) dias, a contar da data da assinatura do contrato.



9.16.2. A CONCESSIONÁRIA deverá atender às disposições legais e regulamentares sobre segurança e medicina do trabalho.

9.16.3. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) específicos e necessários para as atividades que serão desenvolvidas, bem como fiscalizar o uso durante as atividades, responsabilizando-se integralmente pela segurança de seus funcionários.

9.16.4. A CONCESSIONÁRIA será responsável pela execução de todos os treinamentos previstos em Normas Regulamentadoras aplicáveis à sua atividade dentro dos estabelecimentos da CEDENTE.

9.16.5. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar ferramentas e equipamentos em condições adequadas e em conformidade com as normas aplicáveis.

9.16.6. A CONCESSIONÁRIA deverá comunicar os acidentes do trabalho (com ou sem afastamento) ocorridos à Previdência Social por meio da emissão da Comunicação de Acidente do Trabalho (CAT), nos termos do artigo 22 da Lei n.8.213/91, entregando uma cópia desta CAT à fiscalização da CEDENTE, no prazo de 15 (quinze) dias contados da data da ocorrência do acidente.

9.16.7. A CEDENTE poderá paralisar a execução do serviço, sempre que ficar caracterizada uma situação de grave e iminente risco à vida

10. DAS DEMAIS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

10.1. **Em relação à execução dos serviços:**

10.1.1. **Não permitir a presença, nas áreas internas, de:**

- a) animais, plantas, objetos em desuso e outros focos de insalubridade;
- b) vetores ou pragas.

10.1.2. **Providenciar a higienização adequada:**

- a) dos pisos, incluindo ralos, grelhas e caixas coletoras das grelhas;
- b) dos tetos e das paredes, incluindo as portas, janelas e luminárias.

10.1.3. **Providenciar, nas instalações sanitárias e lavatórios:**

- a) condições adequadas de higiene;
- b) papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema seguro de secagem das mãos;
- c) lixeiras com tampa de acionamento sem uso das mãos;
- d) a coleta frequente do lixo por funcionários específicos;
- e) avisos com procedimentos adequados de lavagem das mãos.

10.2. **Em relação aos equipamentos, mobiliários e às instalações:**

- a) apresentar documento com os bens da CONCESSIONÁRIA no início das atividades e atualizá-lo sempre que houver alteração;



- b) providenciar os equipamentos, mobiliários e todos os materiais, como papelarias e *dispensers*, necessários à execução dos serviços com qualidade, de forma a atender às exigências legais e às normas de acessibilidade e garantir a aparência adequada à estética do local onde serão alocados;
 - b.1) a CONCEDENTE irá fornecer, após a assinatura do contrato, as informações sobre a localização dos equipamentos e dos espaços disponíveis para as atividades da concessão (cozinhas e salões), sendo que a CONCESSIONÁRIA deverá se adequar à rede de infraestrutura disponibilizada;
 - b.2) por determinação do Órgão Responsável, poderão ser estabelecidos parâmetros de acessibilidade para os equipamentos e mobiliários.
- c) providenciar a higienização adequada de todos os equipamentos, mobiliários e de todas as instalações;
 - c.1) empregar somente produtos de limpeza específicos para cozinhas industriais e biodegradáveis, que disponham de registro concedido por órgão regulador, sendo vedado o uso de materiais de preparo caseiro ou artesanal;
 - c.2) para dar polimento, brilho e conservação aos equipamentos e mobiliários em inox ou alumínio, a CONCESSIONÁRIA deverá utilizar apenas produtos próprios, de grau alimentício e devidamente certificados.
- d) providenciar manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos disponibilizados pela CONCESSIONÁRIA, conforme as recomendações de cada fabricante, bem como orientações da Coordenação de Equipamentos do Departamento Técnico da Câmara dos Deputados;
- e) ressarcir (materiais e/ou serviços) à CONCEDENTE sempre que esta executar, em virtude de dolo ou omissão da CONCESSIONÁRIA, serviços de manutenção preventiva ou corretiva em equipamentos e instalações nas unidades de alimentação objeto do contrato;
 - e.1) à CONCEDENTE será facultada a execução dos referidos serviços, conforme disponibilidade de materiais e de mão de obra;
- f) providenciar o conserto dos mobiliários, conforme orientação do Órgão Responsável;
- g) ressarcir o serviço de conserto dos mobiliários efetuado pela CONCEDENTE;
- h) retirar bens disponibilizados pela CONCEDENTE somente com autorização da Coordenação de Patrimônio;
- i) utilizar os bens, as instalações e os espaços disponibilizados pela Câmara somente para os fins consignados neste Edital;
- j) responsabilizar-se pela manutenção do patrimônio e das instalações disponibilizados pela CONCEDENTE, bem como por eventuais danos causados a esses;
 - j.1) quaisquer intervenções na estrutura física das unidades deverão ser previamente autorizadas pela CONCEDENTE;
- k) realizar a limpeza geral em caixas de gorduras e sistemas de exaustão (filtros, coifas e dutos) das unidades de alimentação, bem como testes de estanqueidade



de gás, com a periodicidade e os requisitos estabelecidos pelo Departamento Técnico da Câmara dos Deputados;

- l) apresentar inventário dos bens disponibilizados pela CONCEDENTE, quando solicitado;
- m) providenciar revisão geral dos bens disponibilizados até o último dia da vigência do contrato a fim de restitui-los nas mesmas condições que lhe foram entregues;
- n) providenciar a limpeza das instalações e dos bens disponibilizados pela Câmara, bem como a retirada de bens da CONCESSIONÁRIA antes da entrega dos espaços ao Órgão Responsável.

10.3. Em relação aos utensílios e acessórios:

- a) deverá a CONCESSIONÁRIA submeter à aprovação da Fiscalização, até 10 dias antes do início das atividades na Câmara, as amostras dos materiais a serem utilizados, tais como pratos, talheres, bandejas e outros utensílios;
- b) providenciar utensílios e acessórios adequados ao fim a que se destinam, em bom estado de conservação e em número suficiente para a realização dos serviços;
- c) faculta-se à Fiscalização do contrato a possibilidade de solicitar, a qualquer momento, a substituição daqueles materiais julgados inadequados;
- d) providenciar a higienização e o armazenamento adequados;
- e) utilizar produtos próprios e de forma adequada na higienização dos utensílios e acessórios;
- f) disponibilizar para os clientes utensílios de louça e copos de vidro ou outro material compatível com lavadoras industriais, bem como talheres de aço inoxidável;
- g) disponibilizar no início do balcão de distribuição dos refeitórios, bandejas para apoio de louças e talheres.

10.4. Em relação aos funcionários:

- a) manter em seu quadro de funcionários, nutricionistas registrados junto ao Conselho Regional de Nutricionistas – 1ª região em conformidade com as Resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas n. 378 de 2005 e n. 600 de 2018, e alterações posteriores;
- b) manter nutricionista, diariamente e durante todo o horário de funcionamento, nas unidades de alimentação;
 - b.1) com relação ao(s) nutricionista(s), a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar à Fiscalização, no primeiro dia de prestação dos serviços, a seguinte documentação:
 - b.1.1) RG e CPF;
 - b.1.2) registro no CRN;
 - b.1.3) comprovação do vínculo do(s) profissional(is) indicado(s), com a CONCESSIONÁRIA, por meio da apresentação de original ou cópia autenticada de:



- I. CTPS ou registro de empregado, quando o vínculo for de natureza trabalhista;
 - II. estatuto ou contrato social, quando o vínculo for societário ou
 - III. contrato de prestação de serviços, regido pela legislação civil, quando o vínculo for contratual.
- b.1.3.1) qualquer alteração dos dados fornecidos deverá ser formalmente comunicada à Fiscalização;
- c) o corpo técnico de nutrição (nutricionistas e técnicos em nutrição) deverá estabelecer e supervisionar as rotinas e os procedimentos operacionais padronizados das atividades realizadas pelos empregados, elaborar fichas técnicas de preparação e supervisionar a execução dessas, dentre outras atividades privativas dessas categorias profissionais, sendo vedado o desvio de função para atividades operacionais, tais como: reposição de bufês, atendimento nos caixas, pesagem de pratos nas balanças, dentre outras;
 - d) manter preposto aceito pelo Órgão Responsável, no local do serviço, para representar a CONCESSIONÁRIA durante toda a execução do contrato;
 - d.1) o preposto deverá ser capaz de gerenciar e tratar de todos os assuntos definidos neste Contrato;
 - e) manter lista atualizada com nome de funcionários e suas respectivas funções à disposição para verificação do fiscal do contrato;
 - f) comunicar imediatamente à Fiscalização, e formalizar o comunicado à Fiscalização em até 2 (dois) dias úteis a contar da ocorrência, qualquer substituição, exclusão ou inclusão de funcionário;
 - g) restituir ao Órgão Responsável os cartões de identificação dos funcionários antes de concluído seu desligamento da empresa;
 - h) manter quadro de pessoal suficiente para atender de forma satisfatória aos serviços objeto deste Contrato;
 - i) apresentar atestado de saúde e exames complementares quando da inclusão de novos empregados, renovação e sempre que solicitado pelo Órgão Responsável;
 - i.1) manipuladores de alimentos e quaisquer funcionários que exerçam alguma atividade nas áreas de armazenamento, preparação ou fornecimento de refeições, deverão realizar exames complementares de saúde (hemograma, parasitológico de fezes e coprocultura), com periodicidade anual ou conforme legislação sanitária em vigor;
 - j) permitir a entrada, nas áreas de preparação e fornecimento de refeições, somente dos funcionários devidamente uniformizados e com atestados de saúde ocupacional e exames complementares válidos e entregues à Fiscalização;
 - k) providenciar para que os funcionários utilizem uniformes de cor clara, limpos, em bom estado de conservação e diferenciados de acordo com as atribuições do cargo (manipuladores, funcionários de limpeza, atendentes, entre outros);
 - l) exigir e garantir higiene pessoal adequada de funcionários;



- m) não permitir a circulação de funcionários, com uniformes da empresa, fora das dependências da Câmara;
- n) apresentar, para avaliação e aprovação do Órgão Responsável, os programas de capacitação – periódico e admissional – dos funcionários (inclusive das nutricionistas), com cronograma das atividades, carga horária e conteúdo programático, em até 15 (quinze) dias do início da prestação dos serviços e sempre que solicitado;
- o) substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com suas atribuições;
- p) apresentar responsável pela prevenção de acidentes em até 15 (quinze) dias a contar da assinatura do contrato e cumprir as obrigações referentes à Segurança do Trabalho nos prazos fixados pela CONCEDENTE;
- q) providenciar para que os manipuladores:
 - q.1) utilizem toucas adequadamente;
 - q.2) utilizem luvas, quando necessário e de forma adequada;
 - q.3) utilizem calçados antiderrapantes, fechados e de cor clara;
 - q.4) estejam barbeados;
 - q.5) estejam com unhas curtas, sem esmaltes ou base;
 - q.6) higienizem adequadamente as mãos antes de iniciar e/ou reiniciar qualquer atividade;
- r) não permitir que os manipuladores:
 - r.1) utilizem adornos;
 - r.2) pratiquem outros atos que possam contaminar alimentos.

10.5. Em relação aos cardápios:

- a) elaborar cardápios equilibrados do ponto de vista nutricional, incluindo os variados grupos alimentares e contemplando as dietas com restrições alimentares;
- b) apresentar os cardápios mensais de almoço, café da manhã e café colonial, com a descrição de todas as preparações, ao Órgão Responsável para aprovação com, pelo menos, 10 (dez) dias úteis de antecedência;
- c) comunicar, com antecedência mínima de 2 (duas) horas, qualquer alteração no cardápio dos restaurantes, devidamente justificada e por escrito;
- d) solicitar ao Órgão Responsável autorização para qualquer alteração, inclusão ou exclusão de item no cardápio das lanchonetes e dos serviços de café da manhã e café colonial;
- e) cobrar preços das refeições e demais itens presentes nos cardápios e servir porções em quantidade/peso conforme os estabelecidos neste Contrato e em documentos complementares;
- f) respeitar o cardápio autorizado nos restaurantes e o cardápio mínimo estabelecido no Edital nas lanchonetes e nos serviços de café da manhã e café colonial, durante todo o horário de funcionamento;



- g) afixar, em local visível, a tabela contendo os preços dos produtos oferecidos, devidamente aprovada pela CONCESSIONÁRIA, sendo vedada a inclusão de taxas nos preços das tabelas ou sua cobrança à parte;
- h) submeter a tabela de preços à Fiscalização para ciência, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis para o início da prestação dos serviços e sempre que solicitado pelo Órgão Responsável.

10.6. Em relação ao recebimento e armazenamento:

- a) realizar o recebimento e o armazenamento adequados dos gêneros;
- b) providenciar o armazenamento dos gêneros sobre estrados distantes do chão e das paredes;
- c) providenciar boas condições de higiene e ventilação dos gêneros armazenados;
- d) providenciar rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matéria-prima e ingredientes;
- e) mensurar, diariamente e de forma adequada, as temperaturas dos equipamentos empregados no armazenamento, bem como manter os registros;
- f) impedir a presença de materiais estranhos às atividades da unidade de alimentação nos almoxarifados, freezers, geladeiras e câmaras frigoríficas;
- g) identificar adequadamente os alimentos preparados, as matérias-primas e os ingredientes que não foram utilizados totalmente, conforme determinado na legislação sanitária vigente.

10.7. Em relação ao preparo e à distribuição dos alimentos:

- a) empregar, durante a execução do contrato, somente alimentos que atendam à legislação em vigor, apresentando, sempre que solicitado, documentos comprobatórios da procedência dos insumos utilizados;
- b) preparar todas as refeições constantes dos cardápios dos restaurantes nas dependências da Câmara;
- c) mediante apresentação de justificativa, e desde que aprovada pela Fiscalização, a CONCESSIONÁRIA poderá comercializar, nas lanchonetes e restaurantes, alimentos produzidos em outra unidade desta ou por outra empresa especializada;
 - c.1) a critério da Fiscalização, poderão ser realizadas diligências às empresas fornecedoras antes da aprovação e durante a execução deste Contrato.
 - c.2) se constatada a queda da qualidade do produto, a Fiscalização poderá determinar a substituição do fornecedor ou a retomada da produção nas dependências da Câmara;
- d) utilizar apenas hortaliças comprovadamente orgânicas, salvo em casos expressamente autorizados pela Fiscalização;
- e) utilizar matérias-primas isentas de gordura trans e que não contenham, na relação de ingredientes: gordura vegetal hidrogenada, gordura hidrogenada, gordura vegetal, óleo hidrogenado e versões parcialmente hidrogenadas, sempre que essa alternativa estiver disponível no mercado;



- f) não utilizar margarinas, cremes vegetais, gorduras vegetais, gorduras para confeitaria do tipo “bate chantilly” e assemelhados na preparação dos alimentos;
- g) privilegiar a utilização de temperos naturais e de alimentos com baixos teores de sódio, açúcares simples e gorduras saturadas, escolhendo, dentre as opções disponíveis no mercado, aquelas com os melhores perfis nutricionais;
 - g.1) temperos industrializados, tais como mostarda, ketchup, maionese, molho inglês, molho de soja, dentre outros, deverão ser submetidos à aprovação prévia da Fiscalização;
- h) bebidas açucaradas (refrigerantes, chás industrializados e similares) devem ser armazenadas em equipamentos que, pela sua localização ou características, não permitam a visualização pelos clientes;
 - h.1) os refrigeradores devem ser alocados em locais que não permitam o acesso direto pelo cliente, sendo necessário solicitar o produto ao atendente;
- i) providenciar a higienização adequada dos alimentos a serem consumidos crus;
- j) utilizar produtos próprios e de forma adequada na higienização de hortaliças e frutas;
- k) providenciar o descongelamento adequado dos gêneros;
- l) providenciar para que os alimentos descongelados sejam mantidos sob refrigeração enquanto não estiverem sendo manipulados, bem como respeitar o tempo máximo de manipulação preconizado pela legislação sanitária vigente;
- m) providenciar para que o produto final seja acondicionado em embalagens adequadas e íntegras e seja mantido em condições ideais de temperatura;
- n) expor preparações à venda, observando as condições adequadas de temperatura durante todo o serviço;
- o) refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio, considerados pela Fiscalização sem condições de serem consumidos, inclusive com relação à apresentação, textura, sabor e odor;
- p) não permitir a presença de alimentos diretamente no chão;
- q) servir somente alimentos com qualidade higiênico-sanitária satisfatória;
- r) providenciar a identificação adequada das preparações expostas ao consumo ou em espera para serem expostas;
- s) identificar as preparações expostas aos clientes de forma legível, em local visível e com, no mínimo, as seguintes informações:
 - s.1) nome da preparação, com a descrição dos ingredientes principais, em ordem decrescente da quantidade utilizada;
 - s.2) informação se o produto contém ou não contém lactose;
 - s.3) informação se o produto contém glúten ou se pode conter traços de glúten;
 - s.4) informação, de forma destacada, sobre os ingredientes potencialmente alergênicos da preparação;



- s.5) o leiaute da tarjeta de identificação das preparações será estabelecido pela Fiscalização, que determinará o modelo a ser seguido, tamanho e tipo de fonte;
- s.6) as unidades de alimentação deverão informar, em local visível, que as preparações podem conter traços de glúten, uma vez que são produzidas no mesmo ambiente em que se manipulam alimentos fonte de glúten.
- t) providenciar a reposição eficiente dos alimentos em todos os serviços previstos neste Edital, de modo a evitar o desabastecimento dos balcões de distribuição ou o descumprimento dos cardápios preconizados para cada serviço;
- u) mensurar, diariamente e de forma adequada, as temperaturas dos equipamentos de exposição e de distribuição e dos alimentos neles expostos, bem como manter os registros;
- v) descartar os alimentos não embalados e expostos à venda após os serviços de autoatendimento, impedindo sua redistribuição em outro momento do dia ou em dias subsequentes, e também sua presença em geladeiras, “freezers” ou outro local de armazenamento das unidades;
 - v.1) os alimentos embalados e expostos nos bufês de autoatendimento (como saladas de frutas, sobremesas, entre outros), desde que mantidos em condições adequadas de higiene e temperatura, poderão ser servidos em outros momentos até o fim do respectivo prazo de validade;
- w) providenciar coleta de amostra dos alimentos para análise, conforme legislação em vigor;
- x) apresentar o leiaute da distribuição dos alimentos nas unidades de alimentação à Fiscalização para aprovação.

10.8. Em relação ao atendimento:

- a) instalar e manter em operação os equipamentos de pesagem e as máquinas registradoras, devidamente aferidos pelos órgãos competentes;
- b) utilizar, para os serviços com venda por peso, balanças eletrônicas digitais com módulo de impressão automática de etiquetas e visor duplo (operador e cliente), na quantidade correspondente ao número de linhas de distribuição;
 - b.1) deverá haver balança exclusiva para as frutas disponibilizadas nos bufês de autoatendimento;
 - b.2) a CONCESSIONÁRIA poderá implantar sistema de comandas eletrônicas ou outro que dispense a impressão de etiquetas, desde que previamente aprovado pela Fiscalização;
- c) garantir atendimento eficiente, cortês e célere em todos os serviços previstos neste Contrato;
- d) deverá ser destinado, no mínimo, 1 (um) atendente exclusivo para o recebimento de pedidos de entregas durante todo o período de funcionamento;
 - d.1) a linha telefônica deverá ser exclusiva para o serviço de tele-entrega;
- e) a CONCESSIONÁRIA deverá ampliar o número de atendentes e/ou caixas caso perceba aumento do fluxo de clientes;



- f) disponibilizar aos usuários o serviço de pagamento das refeições por meio de cartões de crédito e de débito, e com quantidade mínima de quatro máquinas de cartão por restaurante e duas máquinas por lanchonete;
- g) fornecer cupom e/ou nota fiscal a todos os usuários, independentemente de solicitação e da modalidade utilizada para pagamento;
 - g.1) cada caixa deverá possuir ponto de emissão de notas fiscais com impressoras fiscais ou outros métodos legalmente aceitos;
- h) permitir a entrada, no restaurante localizado no subsolo, somente de pessoas autorizadas pela Portaria n. 351, de 7/11/2014, do Diretor-Geral da Câmara dos Deputados, e alterações posteriores.

10.9. Em relação ao transporte dos alimentos:

- a) empregar veículos para transporte de alimentos, seja dos fornecedores ou da CONCESSIONÁRIA, que obedeçam aos critérios de higiene e temperatura previstos na legislação sanitária vigente.

10.10. Em relação às boas práticas ambientais:

- a) apresentar plano de manejo de resíduos conforme com as diretrizes do Ecocâmara, em até 10 (dez) dias após o início da execução dos serviços, para aprovação pela Fiscalização;
- b) implementar o plano de manejo de resíduos em até 5 (cinco) dias após aprovação pela Fiscalização;
- c) proceder à separação seletiva de todos os seus resíduos produzidos nas unidades, armazenando-os em recipientes adequados até sua retirada;
- d) providenciar recipientes com tampa de acionamento sem uso das mãos, em número adequado, para coleta de resíduos;
- e) providenciar a higienização adequada das lixeiras;
- f) providenciar sacos plásticos apropriados, resistentes e de cores diferentes para cada tipo de lixo, seguindo o padrão de cores definidos pela Resolução CONAMA n. 275 ou pelas diretrizes do EcoCâmara;
- g) desenvolver, desde que previamente autorizado pela Fiscalização, ações e programas voltados para o uso racional de energia elétrica e água nas unidades de alimentação, tais como: campanhas educativas com funcionários e clientes, manutenção preventiva de equipamentos e instalações, uso de sensores de presença, entre outros;
- h) adaptar-se às ações ambientais adotadas na Câmara, sempre que essas envolverem atividades ou materiais utilizados pela CONCESSIONÁRIA;
- i) disponibilizar, para o transporte de lanches e refeições, apenas materiais descartáveis 100% compostáveis ou outro eventualmente autorizado pela Fiscalização (sacolas, sacos, canudos, copos, talheres, recipientes, entre outros).

10.11. Em relação aos eventos:

- a) comunicar, verbal e imediatamente, ao Órgão Responsável, todas as ocorrências anormais verificadas na execução dos eventos e, até o segundo dia útil



- subsequente ao ocorrido, reduzir a escrito a comunicação verbal, acrescentando todos os dados e circunstâncias julgados necessários ao esclarecimento dos fatos;
- b) encaminhar as propostas de cardápios e quantidades a serem fornecidas, até às 16h do dia útil anterior ao evento, após a solicitação do Órgão Responsável, para aprovação;
 - b.1) após aprovação do cardápio, a CONCESSIONÁRIA deverá encaminhar ao Órgão Responsável pelo evento as respectivas comandas individuais, as quais serão rubricadas por servidor da Casa;
 - c) fornecer as refeições de acordo com os cardápios aprovados pelo Órgão Responsável;
 - d) privilegiar, na elaboração dos cardápios, a culinária e a cultura brasileiras, com denominações expressas em língua portuguesa ou com termos estrangeiros traduzidos, incluindo informações a respeito da presença dos principais ingredientes potencialmente alergênicos (conforme Anexo da Resolução RDC 26/2015 da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária);
 - e) elaborar cardápios equilibrados do ponto de vista nutricional, incluindo os variados grupos alimentares e atendendo às dietas com restrições alimentares;
 - f) atender à solicitação de alimentação específica a título de dieta;
 - g) não permitir, durante a realização do evento, a falta de qualquer um dos itens constantes do cardápio aprovado pelo Órgão Responsável;
 - h) solicitar com antecedência, e por escrito, ao Órgão Responsável autorização para a troca de qualquer item proposto no cardápio previamente aprovado;
 - i) fornecer utensílios e acessórios de boa qualidade, em bom estado e adequados aos serviços, tais como pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, guardanapos, paliteiros, toalhas de mesas, bandejas, embalagens, suqueiras, e o que mais se fizer necessário para o serviço prestado;
 - j) recolher de forma seletiva, ao final do evento, os resíduos ao local apropriado, utilizando-se lixeiras e sacos reforçados e adequados, transportando-os em carrinhos fechados, tipo containers, adquiridos pela CONCESSIONÁRIA e obedecendo às normas fixadas pelo órgão competente;
 - k) providenciar para que os empregados se apresentem devidamente uniformizados e para que utilizem o crachá de identificação, apresentando-se sempre limpos e asseados, podendo ser substituído imediatamente aquele que não estiver de acordo com essas exigências.

10.12. Outras obrigações:

- a) manter a prestação dos serviços de alimentação descritos neste Edital sem paralisações temporárias ou interdições causadas pela CONCESSIONÁRIA ou em decorrência de auto de infração;
- b) cumprir o horário de abertura e fechamento das unidades;
- c) não permitir, em qualquer hipótese, a presença de gêneros alimentícios, descartáveis e de limpeza com o prazo de validade vencido nas unidades de alimentação;



- d) encaminhar à Fiscalização, mensalmente, até o quinto dia útil do mês subsequente, os controles de movimento de clientes das unidades, conforme modelo a ser disponibilizado pela Fiscalização;
- e) apresentar, para aprovação, o Manual de Boas Práticas em até 60 (sessenta) dias após início das atividades;
- f) implementar o Manual de Boas Práticas em até 30 (trinta) dias após sua aprovação pela Fiscalização;
- g) não fornecer bebida alcoólica nem produtos de tabacaria;
- h) providenciar análises microbiológicas de alimentos, água, superfícies, manipuladores, utensílios e equipamentos sempre que solicitadas pela Fiscalização;
- i) responsabilizar-se pelo abastecimento e controle dos gêneros alimentícios e quaisquer materiais necessários à prestação dos serviços;
- j) providenciar desratização e desinsetização adequadas e manter registros dessas operações;
 - j.1) a empresa contratada para tal fim deverá ser especializada no ramo e realizar o serviço de acordo com as normas preconizadas pelos órgãos federal e distrital de Fiscalização;
- k) comunicar verbal e imediatamente todas as ocorrências anormais e reduzir a termo o relato em até 2 (dois) dias úteis, após o ocorrido;
- l) realizar outros serviços adicionais aos especificados neste Edital apenas após aprovação da Fiscalização;
- m) permitir o trabalho dos fiscais durante as vistorias (inclusive para degustações), bem como permitir estudos, pesquisas e ações educativas nas unidades sempre que solicitado pela Fiscalização;
- n) cumprir determinação formal ou instrução complementar da Fiscalização;
- o) dispor dos instrumentos de medição necessários para o controle dos processos produtivos realizados em suas instalações, tais como balanças, relógios, termômetros, entre outros, em quantidade suficiente e devidamente calibrados;
- p) não utilizar equipamentos, mobiliário e instalações das unidades de alimentação para fins publicitários (inclusive em equipamentos oferecidos em consignação), salvo em casos expressamente autorizados pela Fiscalização;
- q) não divulgar os ramais da Câmara para fins publicitários;
- r) efetuar a entrega de lanches de forma célere (até trinta minutos nos Anexos II e III da Casa e até quarenta e cinco minutos nos demais edifícios), respeitando as especificações dos pedidos e sem comprometer a segurança dos alimentos;
- s) não cobrar adicionais, além dos valores previstos neste Edital, pela entrega de lanches ou serviços de garçom;
- t) disponibilizar ao Departamento de Polícia Legislativa, para eventual intervenção em situações de emergência, todas as chaves de abertura das dependências dos restaurantes e lanchonetes;



- u) garantir que o consumo de energia elétrica e de água restringir-se-á às atividades objeto deste Contrato;
- v) permitir o monitoramento remoto - por câmeras de segurança - pela Fiscalização nas áreas de produção, armazenamento e distribuição das unidades;
- w) cumprir as normas de acessibilidade que venham a ser exigidas pela Fiscalização;
- x) respeitar as regras de comercialização de produtos previstas neste Edital.

10.13. **Em relação ao pagamento das obrigações contratuais**, caberá à CONCESSIONÁRIA efetuar, até o último dia do vencimento, após o recebimento da GRU (Guia de Recolhimento da União), os pagamentos referentes à:

- a) parcela mensal do valor da concessão (taxa de utilização), conforme valor adjudicado constante da proposta;
- b) utilização dos serviços de água e esgoto:
 - b.1) nos restaurantes do Edifício Anexo III e nas lanchonetes localizadas nos Edifícios Anexos II e III: conforme o consumo mensal mensurado pela Seção de Instalações Hidrossanitárias;
 - b.2) na lanchonete do Edifício Anexo I: nos termos da Portaria n. 69, de 2007 e alterações posteriores, até a instalação de medidores individuais nas unidades;
- c) utilização dos serviços de energia elétrica:
 - c.1) nos restaurantes e na lanchonete do Edifício Anexo III e nas lanchonetes dos Anexos I e II: conforme o consumo mensal mensurado pela Seção de Instalações Elétricas;
- d) despesas mensais pelo uso de linhas telefônicas particulares, pontos de rede e de acesso à internet instalados nas unidades da CONCESSIONÁRIA, nos termos da Portaria n. 69, de 2007 e alterações posteriores;
 - d.1) os ramais de propriedade da CONCEDENTE disponibilizados à CONCESSIONÁRIA não serão onerados, podendo receber ligações internas e externas, exceto ligações a cobrar, e efetuar ligações para outros ramais da central telefônica da CONCEDENTE ou ligações locais para telefones fixos;
- e) despesas mensais com a coleta e destinação dos resíduos sólidos gerados nas unidades de alimentação, conforme medições realizadas pela Coordenação de Administração de Edifícios;
 - e.1) a destinação dos resíduos orgânicos, seja para aterros sanitários, pátios de compostagem ou qualquer outro tratamento biológico será determinada pela Fiscalização;
 - e.2) a critério da Administração, se identificadas as condições para tanto, a responsabilidade pela gestão de resíduos sólidos poderá ser transferida à CONCESSIONÁRIA;
- f) para o primeiro pagamento será feito o cálculo pró-rata, a partir do início do funcionamento, critério aplicável também ao último mês de vigência contratual;



- g) no caso de atrasos injustificados no pagamento das obrigações contratuais pecuniárias, a CONCESSIONÁRIA poderá ser punida com multa correspondente a 10% (dez por cento) do valor da respectiva cobrança, por mês de atraso, além da atualização monetária estabelecida pelo Ato da Mesa n. 76, de 1997.

10.13.1. A falta de pagamento dos valores devidos, por 3 (três) meses em um período de 12 (doze) meses, poderá, a critério da Administração, ensejar a rescisão unilateral deste Contrato, sem prejuízo da aplicação das demais penalidades previstas na legislação.

10.14. A CONCESSIONÁRIA deverá respeitar as legislações vigentes em assuntos não especificados neste Título 10.

10.15. Da alteração dos cardápios e do reajuste dos preços

10.15.1. Qualquer alteração de cardápio (inclusão ou exclusão de produto) ou de preço deverá ser prévia e formalmente solicitada à Fiscalização.

10.15.2. Os preços das refeições e dos lanches constantes dos cardápios mínimos poderão ser reajustados, conforme disposições constantes do Título 2 do Anexo n. 3.

10.16. Dos Possíveis Descontos

10.16.1. Descontos no valor mensal da concessão

10.16.1.1. Pesquisa de satisfação

10.16.1.1.1. O Órgão Responsável realizará, trimestralmente, **pesquisa de satisfação** junto aos clientes dos restaurantes e das lanchonetes objetos deste certame (conforme modelo constante do Anexo n. 8), cujo resultado poderá culminar em descontos de até 60% (sessenta por cento) sobre o valor mensal da concessão consignado na proposta da CONCESSIONÁRIA.

10.16.1.1.2. No formulário, cada item poderá ser avaliado como “péssimo”, “ruim”, “regular”, “bom” e “ótimo”, sendo pontuados de 1 a 5, respectivamente. O desconto será aplicado de acordo com a pontuação média verificada, nos termos da Tabela 3, a seguir:

Tabela 3 – Gradação dos descontos

Resultado da pesquisa (pontuação média)	Desconto
4,31 a 5,00	60%
4,21 a 4,30	55%
4,11 a 4,20	50%
4,01 a 4,10	45%
3,91 a 4,00	40%
3,81 a 3,90	35%
3,71 a 3,80	30%
3,61 a 3,70	25%
Abaixo de 3,60	Sem desconto

10.16.1.1.3. Todo o processo de avaliação será organizado e executado pelo Órgão Responsável, podendo ser feito de forma presencial (nas unidades de alimentação), virtual (com formulários eletrônicos) ou híbrida.



10.16.1.1.4.Caso o desempenho da CONCESSIONÁRIA em determinado trimestre acarrete a não aplicação de desconto, o valor mensal da concessão para o trimestre seguinte volta a ser aquele consignado na sua proposta.

10.16.1.1.5.Na série histórica de pesquisas de satisfação (setembro de 2013 a março de 2023), as empresas antecessoras auferiram pontuações que variaram entre 3,83 e 4,15, o que, pela gradação da Tabela 1, representariam descontos entre 35% e 50%.

10.16.1.2. Do início da prestação dos serviços em cada Unidade de Alimentação

10.16.1.2.1.Nos 6 (seis) meses iniciais de efetiva prestação de serviços em cada unidade de alimentação, a CONCESSIONÁRIA estará isentada do valor mensal da concessão consignado na proposta, após o que serão iniciadas as pesquisas trimestrais de satisfação para fins de aplicação de eventuais descontos.

10.16.1.3. Meses de janeiro, julho e dezembro

10.16.1.3.1.Nos meses de janeiro, julho e dezembro, períodos em que se observa queda significativa de demanda nas unidades de alimentação objeto deste Edital, serão concedidos à CONCESSIONÁRIA descontos adicionais de 30% (trinta por cento) sobre o valor de concessão contratado.

10.16.2. Obras e intervenções

10.16.2.1. Em casos de obras e outras intervenções, pela CEDENTE, que deem causa a paralisações dos serviços de alimentação objeto deste Contrato, a CONCESSIONÁRIA será isentada do pagamento das obrigações pecuniárias proporcionalmente ao período da paralisação e à área afetada.

10.16.2.1.1.Entende-se como “obrigações pecuniárias” o valor mensal da concessão acrescido dos custos relativos a energia elétrica, água e esgoto, rede e telefonia e gestão de resíduos sólidos.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

11.1. A CEDENTE deverá:

- a) permitir o livre acesso dos funcionários da CONCESSIONÁRIA ao local dos serviços, respeitadas as normas internas de segurança e conduta da CEDENTE;
- b) colocar à disposição da CONCESSIONÁRIA os móveis e equipamentos que compõem as instalações das lanchonetes e dos restaurantes listados no Anexo n. Z;
 - b.1) a CONCESSIONÁRIA poderá determinar a devolução desses bens quando considerados inadequados para uso;
- c) alterar o horário de funcionamento das unidades, mediante ofício à CONCESSIONÁRIA, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas;
- d) fiscalizar os serviços por meio de vistorias *in loco*, monitoramento remoto (por câmeras) e outros procedimentos que se façam necessários;
- e) prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham a ser solicitados pela CONCESSIONÁRIA ou pelos seus funcionários.

12. DA OCUPAÇÃO E DESOCUPAÇÃO DA ÁREA OBJETO DA CONCESSÃO



12.1. Na data em que a ocupação dos espaços cedidos for autorizada pela Administração, a CONCESSIONÁRIA deverá assinar Termo de Ocupação, na forma definida pelo Órgão Responsável.

12.2. Ao final da vigência contratual, na data da efetiva restituição dos espaços cedidos à CONCEDENTE, a CONCESSIONÁRIA deverá assinar Termo de Restituição, conforme definido pelo Órgão Responsável.

12.2.1. A data para o encerramento das atividades de atendimento ao usuário será anterior à data de rescisão ou do término do contrato, com o objetivo de possibilitar à CONCESSIONÁRIA a retirada de seus bens, limpeza da unidade e revisão dos equipamentos e manutenção das áreas físicas antes da data de vistoria para entrega do espaço.

13. DA REMUNERAÇÃO E DO PAGAMENTO

13.1. A remuneração dos serviços dos restaurantes e das lanchonetes será efetuado diretamente pelo usuário à CONCESSIONÁRIA, nos respectivos caixas.

13.2. No caso de solicitação da CEDENTE de prestação de serviços relativos a eventos, com fornecimento de lanches, coquetéis, almoços, jantares ou similares, conforme disposto no Título 4 do Anexo n. 1-A, o pagamento à CONCESSIONÁRIA será efetuado pela CEDENTE, conforme o que se segue:

13.2.1. O pagamento será feito após a efetiva prestação dos serviços relativos a eventos, para a CEDENTE, por meio de depósito em conta corrente da CONCESSIONÁRIA, em agência bancária indicada, mediante a apresentação, em duas vias, de nota fiscal/fatura discriminada, após atestação pelo órgão solicitante.

13.2.2. A instituição bancária, a agência e o número da conta deverão ser mencionados na nota fiscal/fatura.

13.2.3. A nota fiscal/fatura deverá vir acompanhada do Certificado de Regularidade do FGTS (CRF), da Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND) e da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), todos dentro dos prazos de validade neles expressos.

13.2.4. O pagamento será feito com prazo não superior a trinta dias, contados do aceite dos serviços e dos produtos.

13.2.5. No caso de atraso de pagamento, desde que a CONCESSIONÁRIA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, serão devidos pela CEDENTE encargos moratórios à taxa nominal de 6% a.a. (seis por cento ao ano), calculados diariamente em regime de juros simples, conforme a seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

Na qual:

EM = Encargos Moratórios devidos;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso;

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:



$$I = \frac{i}{365} \quad I = \frac{6/100}{365} \quad I = 0,00016438$$

em que i = taxa nominal de 6% a.a. (seis por cento ao ano).

13.2.6. Quando aplicável, o pagamento efetuado pela CEDENTE estará sujeito às retenções de que tratam o artigo 31 da Lei 8.212, de 1991, com redação dada pelas Leis 9.711, de 1998 e 11.933, de 2009, além das previstas no artigo 64 da Lei 9.430, de 1996 e demais dispositivos legais que obriguem a retenção de tributos.

13.2.7. Estando a CONCESSIONÁRIA isenta das retenções referidas no item anterior, a comprovação deverá ser anexada à respectiva fatura.

13.2.8. As pessoas jurídicas enquadradas nos incisos III, IV e XI do art. 4º da Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 2012, dispensadas da retenção de valores correspondentes ao Imposto de Renda e às contribuições administradas pela Secretaria Especial da Receita Federal do Brasil, deverão apresentar, a cada pagamento, declaração em 2 (duas) vias, assinadas pelo seu representante legal, na forma dos Anexos II, III e IV do referido documento normativo.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. Pelo descumprimento de obrigações assumidas, considerada a gravidade da transgressão, serão aplicadas as sanções previstas no artigo 87 da LEI, a saber:

- a) advertência, formalizada por escrito;
- b) multa, nos casos previstos no EDITAL e neste Contrato;
- c) suspensão temporária para licitar e impedimento para contratar com a CONTRATANTE;
- d) 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, nos termos da lei.

14.2. Ocorrendo atraso injustificado ou com justificativa não aceita pela CEDENTE para dar início à execução dos serviços, à CONCESSIONÁRIA será imposta multa calculada sobre o valor total referente aos Eventos, constante da proposta da CONCESSIONÁRIA, de acordo com a seguinte tabela:

Tabela 1:

DIAS DE ATRASO	ÍNDICE DE MULTA	DIAS DE ATRASO	ÍNDICE DE MULTA	DIAS DE ATRASO	ÍNDICE DE MULTA
1	0,1%	15	2,0%	29	5,7%
2	0,2%	16	2,2%	30	6,0%
3	0,3%	17	2,4%	31	6,4%
4	0,4%	18	2,6%	32	6,8%
5	0,5%	19	2,8%	33	7,2%
6	0,6%	20	3,0%	34	7,6%
7	0,7%	21	3,3%	35	8,0%
8	0,8%	22	3,6%	36	8,4%
9	0,9%	23	3,9%	37	8,8%



DIAS DE ATRASO	ÍNDICE DE MULTA	DIAS DE ATRASO	ÍNDICE DE MULTA	DIAS DE ATRASO	ÍNDICE DE MULTA
10	1,0%	24	4,2%	38	9,2%
11	1,2%	25	4,5%	39	9,6%
12	1,4%	26	4,8%	40	10,0%
13	1,6%	27	5,1%		
14	1,8%	28	5,4%		

14.3. Na hipótese de abandono da contratação, a qualquer tempo, ficará a CONCESSIONÁRIA sujeita à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total remanescente referente aos Eventos, constante da proposta da CONCESSIONÁRIA, nele incluído o valor total eventualmente requisitado e não entregue, sem prejuízo de outras sanções legais cabíveis.

14.4. No caso de atrasos injustificados ou com justificativa não aceita pela CONCEDENTE no pagamento das obrigações contratuais pecuniárias, a CONCESSIONÁRIA poderá ser punida com multa correspondente a 2% (dois por cento) do valor da respectiva cobrança, por mês de atraso, além da atualização monetária estabelecida pelo Ato da Mesa n. 76, de 1997.

14.5. Os valores relativos a multas aplicadas e a danos e prejuízos eventualmente causados serão descontados dos pagamentos devidos pela CEDENTE ou recolhidos pela CONCESSIONÁRIA à Coordenação de Movimentação Financeira, dentro de cinco dias úteis, a partir da sua notificação por carta, ou ainda, cobrados na forma da legislação em vigor.

14.6. Pelo não cumprimento das obrigações contratuais, ou execução insatisfatória dos serviços, omissão e outras faltas não justificadas ou se a CEDENTE julgar as justificativas improcedentes, poderão ser impostas à CONCESSIONÁRIA, ainda, multas por infração cometida, limitadas, em qualquer caso, a 10% (dez por cento) do valor total referente aos Eventos, constante da proposta da CONCESSIONÁRIA, observados, sempre, a reprovabilidade da conduta da CONCESSIONÁRIA, dolo ou culpa e o disposto no item anterior e sopesados os princípios da proporcionalidade e razoabilidade, de acordo com o disposto a seguir:

14.7. Para efeito de aplicação de multas à CONCESSIONÁRIA, serão atribuídos valores em reais pela ocorrência das irregularidades descritas na Tabela 2 constante deste Título.

14.7.1. A dosimetria de valores das multas obedecerá à seguinte gradação:

- a) infrações leves (grau 1): valor correspondente a R\$ 500,00 (quinhentos reais);
- b) infrações médias (grau 2): valor correspondente a R\$ 1.000,00 (mil reais);
- c) infrações graves (grau 3): valor correspondente a R\$ 1.500,00 (mil e quinhentos reais);
- d) infrações gravíssimas (grau 4): valor correspondente a 2.000 (dois mil reais).

14.7.2. As irregularidades descritas na Tabela 2 serão precedidas de comunicação escrita, na qual constará prazo para correção do problema. Decorrido o prazo (quando houver) estipulado pela Fiscalização e persistindo a irregularidade, poderão ser aplicadas penalidades de advertência e/ou de multa, observando-se a gravidade da ocorrência.

14.7.3. Reincidências na mesma irregularidade prevista na Tabela 2, no prazo de 6 (seis) meses, contado da primeira ocorrência, poderão acarretar a aplicação de penalidades nas seguintes situações:



- a) na segunda ocorrência (primeira reincidência), poderá ser aplicada a penalidade de advertência, independentemente do prazo estipulado para correção do problema;
- b) a partir da terceira ocorrência (segunda reincidência), poderá ser aplicada a penalidade de advertência ou de multa, independentemente do prazo estipulado para correção do problema.

14.7.4. Sem prejuízo à ampla defesa e ao contraditório, as irregularidades gravíssimas (grau 4), devido à severidade de suas consequências, poderão dispensar a comunicação escrita prévia e a reincidência para a aplicação de penalidades.

Tabela 2 – Irregularidades Passíveis de Advertência e/ou de Multa

Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
Permitir a presença, nas áreas internas, de:		
1	animais, plantas, objetos em desuso e outros focos de insalubridade, por ocorrência	1
2	vetores ou pragas, por ocorrência	2
Deixar de providenciar a higienização adequada:		
3	dos pisos, incluindo os ralos, as grelhas e caixas coletoras das grelhas, por ocorrência	2
4	dos tetos e das paredes, incluindo as portas e luminárias, por ocorrência	2
Deixar de providenciar, nas instalações sanitárias e nos lavatórios:		
5	condições adequadas de higiene, por ocorrência	2
6	papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema seguro de secagem das mãos, por ocorrência	2
7	lixeiras com tampa de acionamento sem uso das mãos, por ocorrência	2
8	a coleta frequente do lixo por funcionários específicos, por ocorrência	2
9	avisos com procedimentos adequados de lavagem das mãos, por ocorrência	2
Em relação a equipamentos, mobiliários e instalações:		
10	não apresentar documento com os bens da CONCESSIONÁRIA no início das atividades e não atualizá-lo sempre que houver alteração, por ocorrência	1
11	não providenciar os equipamentos, mobiliários e todos os materiais, como papeleiras e dispensers, necessários à execução dos serviços com qualidade, de forma a atender às exigências legais, ou deixar de garantir a aparência adequada à estética do local onde serão alocados, por ocorrência	2



CÂMARA DOS DEPUTADOS

Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
12	não submeter à aprovação da Fiscalização do contrato os equipamentos e mobiliário complementares necessários ao funcionamento dos restaurantes e das lanchonetes, até 10 (dez) dias antes do início das atividades na Câmara e sempre que houver acréscimo ou substituição de bens, por ocorrência	2
13	não respeitar os parâmetros de acessibilidade para os equipamentos e mobiliários estabelecidos pelo Órgão Responsável, por ocorrência	2
14	não providenciar a higienização adequada de todos os equipamentos, mobiliários e instalações, por ocorrência	3
15	não empregar produtos de limpeza específicos para cozinhas industriais e biodegradáveis, que disponham de registro concedido por órgão regulador, por ocorrência	2
16	não utilizar produtos próprios, de grau alimentício e devidamente certificados para dar polimento, brilho e conservação aos equipamentos e mobiliários em inox ou alumínio, por ocorrência	3
17	não providenciar manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos disponibilizados pela CEDENTE, conforme as recomendações de cada fabricante, bem como orientação da Coordenação de Equipamentos do Departamento Técnico da Câmara dos Deputados, por ocorrência	3
18	deixar de ressarcir (materiais e/ou mão de obra) a CEDENTE sempre que esta executar, em virtude de dolo ou omissão da CONCESSIONÁRIA, serviços de manutenção preventiva ou corretiva em equipamentos e instalações nas unidades de alimentação objeto do contrato, por ocorrência	4
19	não providenciar o conserto dos mobiliários conforme orientação do Órgão Responsável, por ocorrência	2
20	não ressarcir o serviço de conserto dos mobiliários que for efetuado pela CEDENTE, por ocorrência	2
21	retirar bens disponibilizados pela CEDENTE sem autorização da Coordenação de Patrimônio, por ocorrência	2
22	utilizar os bens, instalações e espaços disponibilizados pela CEDENTE para outros fins que não os consignados neste Edital, por ocorrência	3
23	não se responsabilizar pela manutenção do patrimônio e das instalações disponibilizados pela CEDENTE, bem como por eventuais danos causados a esses, por ocorrência	3
24	não realizar periodicamente, e sempre que necessário, a limpeza geral em caixas de gorduras e nos sistemas de exaustão (filtros, coifas e dutos) das unidades de alimentação, bem como testes de estanqueidade de gás, conforme orientações do Departamento Técnico da Câmara dos Deputados, por ocorrência	3



Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
25	não apresentar, quando solicitado, inventário dos bens disponibilizados pela CEDENTE, por ocorrência	2
26	não providenciar revisão geral dos bens disponibilizados até o último dia do prazo da vigência do contrato, por ocorrência	3
27	não providenciar a limpeza das instalações e dos bens disponibilizados pela CEDENTE, bem com a retirada de bens da CONCESSIONÁRIA antes da entrega dos espaços ao Órgão Responsável, por ocorrência	4
Em relação a utensílios e acessórios:		
28	não submeter à aprovação da Fiscalização, até 10 (dez) dias antes do início das atividades na Câmara, as amostras dos materiais a serem utilizados, tais como pratos, talheres, bandejas, jogos americanos e outros utensílios, por ocorrência	2
29	não providenciar utensílios e acessórios adequados ao fim a que se destinam, em bom estado de conservação e em número suficiente para a realização dos serviços, por ocorrência	2
30	não substituir, quando solicitado pelo Órgão Responsável, materiais julgados inadequados para a utilização em unidades de alimentação, por ocorrência	2
31	não providenciar higienização e o armazenamento adequados, por ocorrência	2
32	não utilizar produtos próprios e de forma adequada na higienização dos utensílios e acessórios, por ocorrência	2
33	não disponibilizar para os clientes utensílios de louça e copos de vidro (ou de outro material compatível com lavadoras industriais), bem como talheres de aço inoxidável, por ocorrência	3
Em relação aos funcionários:		
34	não manter, em seu quadro de funcionários, nutricionistas registrados junto ao Conselho Regional de Nutricionistas – 1ª região em conformidade com as Resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas nº 378 de 2005 e nº 600 de 2018, e alterações posteriores.	3
35	não manter nutricionista (do quadro técnico), diariamente e durante todo o horário de funcionamento, nas unidades de alimentação, por ocorrência	2
36	permitir que o corpo técnico de nutrição (nutricionistas e técnicos em nutrição) seja desviado para funções operacionais, tais como: reposição de bufês, atendimento nos caixas, pesagem de pratos nas balanças, dentre outras, por ocorrência	2



CÂMARA DOS DEPUTADOS

Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
37	deixar de manter preposto aceito pelo Órgão Responsável, no local do serviço, para representar a CONCESSIONÁRIA durante toda a execução do contrato ou manter preposto incapaz de gerenciar e tratar de todos os assuntos definidos no contrato, por ocorrência	2
38	não manter lista atualizada com nome de funcionários e suas respectivas funções à disposição para verificação do fiscal do contrato, por ocorrência	2
39	não comunicar imediatamente à Fiscalização, ou deixar de formalizar o comunicado à Fiscalização em até 2 (dois) dias úteis a contar da ocorrência, qualquer substituição, exclusão ou inclusão de funcionário, por ocorrência	2
40	deixar de restituir ao Órgão Responsável os cartões de identificação dos funcionários antes de concluído seu desligamento da empresa, por ocorrência	2
41	não manter pessoal em quantidade capaz de atender de forma satisfatória aos serviços, por ocorrência	3
42	deixar de apresentar atestado de saúde e exames complementares quando da inclusão de novos empregados, renovação e sempre que solicitado pela Fiscalização, por ocorrência	3
43	permitir a entrada, nas áreas de preparação e fornecimento de refeições, de funcionários com uniformes inadequados ou com atestados de saúde ocupacional ou exames complementares vencidos ou não entregues à Fiscalização, por ocorrência	3
44	não providenciar para que os funcionários utilizem uniformes de cor clara, limpos, em bom estado de conservação e diferenciados de acordo com as atribuições do cargo (manipuladores, funcionários de limpeza, atendentes, entre outros), por ocorrência	3
45	não exigir e garantir uma higiene pessoal adequada dos funcionários, por ocorrência	2
46	permitir a circulação de funcionários, com uniformes da empresa, fora das dependências da Câmara, por ocorrência	2
47	não apresentar, para avaliação e aprovação da Fiscalização, os programas de capacitação – periódico e admissional – dos funcionários (inclusive das nutricionistas), com cronograma das atividades, carga horária e conteúdo programático, em até 15 (quinze) dias do início da prestação dos serviços e sempre que solicitado, por ocorrência	2
48	não substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com suas atribuições, por ocorrência	3



Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
49	não apresentar responsável pela prevenção de acidentes em até 15 (quinze) dias a contar da assinatura do contrato e descumprir as obrigações referentes à Segurança do Trabalho, nos prazos fixados pela CEDENTE, por ocorrência	2
Não providenciar para que os manipuladores:		
50	utilizem toucas adequadamente, por ocorrência	2
51	utilizem luvas, quando necessário e de forma adequada, por ocorrência	2
52	utilizem calçados antiderrapantes, fechados e de cor clara, em bom estado de conservação, por ocorrência	2
53	estejam barbeados, por ocorrência	2
54	estejam com unhas curtas, sem esmaltes ou base, por ocorrência	2
55	higienizem adequadamente as mãos antes de iniciar ou reiniciar qualquer atividade, por ocorrência	3
Permitir que os manipuladores:		
56	utilizem adornos, por ocorrência	2
57	praticuem atos que possam contaminar alimentos, por ocorrência	2
Em relação ao cardápio:		
58	não elaborar cardápios equilibrados do ponto de vista nutricional, incluindo os variados grupos alimentares e contemplando as dietas com restrições alimentares, por ocorrência	3
59	não apresentar à Fiscalização, para aprovação, com pelo menos 10 (dez) dias úteis de antecedência, os cardápios semanais de almoço, café da manhã e café colonial, com a descrição de todas as preparações, por ocorrência.	3
60	não comunicar, com antecedência mínima de 2 (duas) horas, qualquer alteração nos cardápios dos restaurantes, devidamente justificada por escrito, por ocorrência	2
61	não solicitar à Fiscalização autorização para qualquer alteração (inclusão ou exclusão) de item no cardápio das lanchonetes e dos serviços de café da manhã e café colonial, por ocorrência	2
62	cobrar preços das refeições e demais itens presentes nos cardápios em desacordo com o contrato e documentos complementares, por ocorrência	3
63	servir porções em quantidade/peso inferiores dos estabelecidos no contrato e em documentos complementares, por ocorrência	3



Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
64	não respeitar o cardápio autorizado nos restaurantes e o cardápio mínimo estabelecido no EDITAL nas lanchonetes e nos serviços de café da manhã e café colonial, durante todo o horário de funcionamento, por ocorrência	2
65	não afixar, em local visível, a tabela contendo os preços dos produtos oferecidos, devidamente aprovada pela CEDENTE, ou incluir ou cobrar à parte taxas sobre os preços das tabelas, por ocorrência	2
66	deixar de submeter a tabela de preços à Fiscalização para ciência, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis para o início da prestação dos serviços e sempre que solicitado pela Fiscalização, por ocorrência	2
Em relação ao recebimento e armazenamento:		
67	não realizar o recebimento ou o armazenamento adequados dos gêneros, por ocorrência	2
68	não providenciar o armazenamento dos gêneros sobre estrados distantes do chão e das paredes, por ocorrência	2
69	não providenciar boas condições de higiene e ventilação dos gêneros armazenados, por ocorrência	2
70	não providenciar rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matéria-prima e ingredientes, por ocorrência	3
71	deixar de mensurar, diariamente e de forma adequada, as temperaturas dos equipamentos empregados no armazenamento e de manter os registros, por ocorrência	2
72	permitir a presença de materiais estranhos às atividades da unidade de alimentação nos almoxarifados, freezers, geladeiras e câmaras frigoríficas, por ocorrência.	2
73	não identificar adequadamente os alimentos preparados, as matérias-primas e os ingredientes que não foram utilizados totalmente, por ocorrência	2
Em relação ao preparo e à distribuição dos alimentos:		
74	empregar, durante a execução do contrato, alimentos que não atendam à legislação em vigor, por ocorrência	3
75	preparar as refeições servidas nos restaurantes e lanchonetes, em locais diferentes dos disponibilizados pela CEDENTE, sem que tenha havido autorização prévia, por ocorrência	3
76	empregar, sem autorização da Fiscalização, alimentos produzidos em outra unidade da CONCESSIONÁRIA ou por outra empresa, por ocorrência.	3
77	deixar de substituir fornecedor ou de retomar a produção nas dependências da Câmara dos alimentos comercializados nas unidades de alimentação, quando solicitado pela Fiscalização, por ocorrência	3



Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
78	não utilizar apenas hortaliças comprovadamente orgânicas, salvo em casos expressamente autorizados pela Fiscalização, por ocorrência	3
79	deixar de utilizar matérias-primas isentas de gordura trans (ou seja, que não contenham, na relação de ingredientes: gordura vegetal hidrogenada, gordura hidrogenada, óleo hidrogenado e versões parcialmente hidrogenadas) sempre que essa alternativa estiver disponível no mercado, por ocorrência	3
80	utilizar margarinas, cremes vegetais, gorduras vegetais, gorduras para confeitaria do tipo “bate chantilly” e assemelhados na preparação dos alimentos, por ocorrência	3
81	deixar de privilegiar a utilização de temperos naturais e de alimentos com baixos teores de sódio, açúcares simples e gorduras saturadas, ou não escolher, dentre as opções disponíveis no mercado, aquelas com os melhores perfis nutricionais, por ocorrência	3
82	permitir que bebidas açucaradas (refrigerantes, chás industrializados e similares) sejam armazenadas em equipamentos que, pela sua localização ou características, permitam a visualização ou o acesso direto aos produtos pelos clientes, por ocorrência	2
83	não providenciar a higienização adequada dos alimentos a serem consumidos crus, por ocorrência	3
84	não utilizar produtos próprios e de forma adequada na higienização de hortaliças e frutas, por ocorrência	3
85	não providenciar o descongelamento adequado dos gêneros, por ocorrência	3
86	não providenciar para que os alimentos descongelados sejam mantidos sob refrigeração se não forem utilizados imediatamente, ou desrespeitar o tempo máximo de manipulação preconizado pela legislação sanitária vigente, por ocorrência	3
87	não providenciar para que o produto final seja acondicionado em embalagens adequadas e íntegras e para que seja mantido em condições ideais de temperatura, por ocorrência	3
88	expor preparações à venda sem observar a temperatura adequada para cada produto, por ocorrência	3
89	não refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio, considerados pela Fiscalização sem condições de serem consumidos, inclusive com relação à apresentação, textura, sabor e odor, por ocorrência	3
90	permitir a presença de alimentos diretamente no chão, por ocorrência	3
91	servir alimentos com qualidade higiênico-sanitária insatisfatória, por ocorrência	4



CÂMARA DOS DEPUTADOS

Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
92	deixar de providenciar a identificação adequada das preparações expostas ao consumo ou em espera para serem expostas, por ocorrência	2
93	não identificar as preparações expostas aos clientes de forma legível, em local visível e com, no mínimo, as seguintes informações: a) nome da preparação, com a descrição dos ingredientes principais, em ordem decrescente de quantidade utilizada; b) informação se o produto contém ou não contém lactose; c) informação se o produto contém glúten ou se pode conter traços de glúten; e d) informação, de forma destacada, sobre os ingredientes potencialmente alergênicos da preparação, por ocorrência	2
94	deixar de informar, em local visível aos clientes, que as preparações podem conter traços de glúten, uma vez que são produzidas no mesmo ambiente em que se manipulam alimentos fonte de glúten, por ocorrência	2
95	não providenciar a reposição eficiente dos alimentos em todos os serviços previstos no Edital, resultando no desabastecimento dos balcões de distribuição ou no descumprimento dos cardápios preconizados para cada serviço, por ocorrência	3
96	deixar de mensurar, diariamente e de forma adequada, as temperaturas dos equipamentos de exposição e de distribuição e dos alimentos neles expostos, bem como manter os registros, por ocorrência	3
97	deixar de descartar os alimentos não embalados e expostos nos balcões de distribuição e nas mesas após os serviços de autoatendimento, permitindo sua redistribuição em outro momento do dia ou em dias subsequentes ou, ainda, sua presença em geladeiras, “freezers” ou outro local de armazenamento das unidades, por ocorrência	4
98	não providenciar coleta de amostra dos alimentos para análise, conforme legislação em vigor, por ocorrência	2
Em relação ao atendimento:		
99	deixar de instalar e manter em operação os equipamentos de pesagem e as máquinas registradoras, devidamente aferidos pelos órgãos competentes, por ocorrência	2
100	não utilizar, para os serviços com venda por peso, balanças eletrônicas digitais com módulo de impressão automática de etiquetas e visor duplo (operador e cliente), na quantidade correspondente ao número de linhas de distribuição, por ocorrência	2
101	não garantir atendimento eficiente, cortês e célere em todos os serviços previstos neste Edital, por ocorrência	3



Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
102	não manter, no mínimo, 1 (um) atendente exclusivo para o recebimento de pedidos de delivery (serviço de entregas) durante todo o período de funcionamento, por ocorrência	3
103	não ampliar o número de atendentes e caixas quando ocorrer aumento do fluxo de clientes, por ocorrência	2
104	não disponibilizar aos usuários o serviço de pagamento das refeições por meio de cartões de crédito e de débito, e com quantidade mínima de quatro máquinas de cartão por restaurante e uma máquina por lanchonete, por ocorrência	2
105	não fornecer cupom e/ou nota fiscal a todos os usuários independentemente de solicitação e da modalidade utilizada para pagamento, ou deixar de garantir a quantidade necessária de impressoras fiscais em cada ponto de atendimento, por ocorrência	2
106	permitir a entrada, no restaurante localizado no subsolo, de pessoas não autorizadas pela Portaria n. 351, de 7/11/2014, e alterações posteriores, por ocorrência	2
Em relação ao transporte dos alimentos:		
107	não empregar veículos para transporte de alimentos, seja dos fornecedores ou da CONCESSIONÁRIA, que obedeçam aos critérios de higiene e temperatura previstos na legislação sanitária vigente, por ocorrência	3
Em relação às boas práticas ambientais:		
108	não apresentar plano de manejo de resíduos conforme com as diretrizes do Ecocâmara, em até 10 (dez) dias após o início da execução dos serviços, para aprovação pela Fiscalização, por ocorrência	2
109	não implementar o plano de manejo de resíduos em até 5 (cinco) dias após aprovação pela Fiscalização, por ocorrência	2
110	não proceder à separação seletiva de todos os seus resíduos produzidos nas unidades, armazenando-os em recipientes adequados até sua retirada, por ocorrência	2
111	não providenciar recipientes com tampa de acionamento sem uso das mãos, em número adequado, para coleta de resíduos, por ocorrência	2
112	não providenciar a higienização adequada das lixeiras, por ocorrência	2
113	não providenciar sacos plásticos apropriados, resistentes e de cores diferentes para cada tipo de lixo, seguindo o padrão de cores definidos pela Resolução CONAMA n. 275 ou pelas diretrizes do Ecocâmara, por ocorrência	2
114	não desenvolver ações e programas voltados para o uso racional de energia elétrica e água nas unidades de alimentação, tais como: campanhas educativas com funcionários e clientes, manutenção preventiva de	2



Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
	equipamentos e instalações, uso de sensores de presença, entre outros, por ocorrência.	
115	não adaptar-se às ações ambientais adotadas na Câmara, sempre que essas envolverem atividades ou materiais utilizados pela CONCESSIONÁRIA, por ocorrência	2
116	não disponibilizar, para o transporte de lanches e refeições, apenas materiais descartáveis 100% compostáveis ou outro eventualmente autorizado pela Fiscalização (sacolas, sacos, canudos, copos, talheres, recipientes, entre outros), por ocorrência	2
Em relação aos eventos:		
117	não comunicar, verbal e imediatamente, ao Órgão Responsável, todas as ocorrências anormais verificadas na execução dos eventos e não reduzir a escrito a comunicação verbal, até o segundo dia útil subsequente ao ocorrido, com todos os dados e circunstâncias julgados necessários ao esclarecimento dos fatos, por ocorrência	2
118	não encaminhar as propostas de cardápios e quantidades a serem fornecidas, até às 16h do dia útil anterior ao evento, para aprovação do Órgão Responsável, por ocorrência	2
119	não fornecer as refeições de acordo com os cardápios aprovados pelo Órgão Responsável, por ocorrência	3
120	deixar de privilegiar, na elaboração dos cardápios, a culinária e a cultura brasileiras, e de identificar as preparações em língua portuguesa, incluindo informações a respeito da presença de ingredientes potencialmente alergênicos, por ocorrência	2
121	deixar de elaborar cardápios equilibrados do ponto de vista nutricional, incluindo os variados grupos alimentares e atendendo às dietas com restrições alimentares, por ocorrência	2
122	não atender à solicitação de refeição específica a título de dieta, por ocorrência	2
123	permitir, durante a realização do evento, a falta de qualquer um dos itens constantes do cardápio aprovado pelo Órgão Responsável, por ocorrência	3
124	deixar de comunicar com antecedência ao Órgão Responsável a troca de qualquer item do cardápio, e com justificativa aceita pela Fiscalização, por ocorrência	2
125	não fornecer utensílios e acessórios de boa qualidade, em bom estado e adequados aos serviços, tais como pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, guardanapos, paliteiros, toalhas de mesas, bandejas, embalagens, suqueiras e o que mais se fizer necessário para o serviço prestado, por ocorrência	3



CÂMARA DOS DEPUTADOS

Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
126	deixar de recolher de forma seletiva, ao final do evento, os resíduos ao local apropriado; de utilizar lixeiras e sacos reforçados e adequados; e de transportá-los em carrinhos fechados adquiridos pela empresa, obedecendo às normas fixadas pelo órgão competente, por ocorrência	2
127	permitir que os empregados se apresentem, para realização dos eventos, em condições inadequadas de higiene e sem portar uniforme e crachá de identificação, por ocorrência	3
128	Não disponibilizar atendentes para reposição dos alimentos e bebidas durante os eventos, na proporção de 1 para cada 30 (trinta) pessoas, por atendente e por ocorrência	2
129	Não disponibilizar garçons em coquetéis, almoços e jantares, quando solicitado pelo Órgão Responsável, por garçom e por ocorrência	2
130	deixar de acondicionar os alimentos de forma adequada, higiênica e segura, por ocorrência	2
131	não observar a temperatura ideal de serviço das bebidas, por ocorrência	2
132	atrasar a entrega ou o início da prestação dos serviços, conforme estipulado na ordem de serviço, por ocorrência	3
Outras irregularidades:		
133	não cumprir o horário de abertura e fechamento das unidades, por ocorrência	2
134	permitir a presença de gêneros alimentícios com o prazo de validade vencido em qualquer área das unidades, por ocorrência	3
135	permitir a presença de produtos descartáveis e de limpeza com o prazo de validade vencido em qualquer área das unidades, por ocorrência	2
136	não encaminhar à Fiscalização, mensalmente, até o quinto dia útil do mês subsequente, os controles de movimento de clientes das unidades, conforme modelo disponibilizado pela Fiscalização, por ocorrência	2
137	não apresentar o Manual de Boas Práticas em até 60 (sessenta) dias após início das atividades, por ocorrência	3
138	não implementar o Manual de Boas Práticas em até 30 (trinta) dias após sua aprovação pela Fiscalização, por ocorrência	3
139	servir alimento com contaminação microbiológica ou química, comprovada por laudo, ou deixar de realizar análises laboratoriais sempre que solicitado pela Fiscalização, por ocorrência	4
140	não se responsabilizar pelo abastecimento e controle dos gêneros alimentícios e quaisquer materiais necessários à prestação dos serviços, por ocorrência	3



CÂMARA DOS DEPUTADOS

Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
141	deixar de providenciar desratização e desinsetização adequada e de manter registros dessas operações, por ocorrência	3
142	deixar de comunicar, verbal e imediatamente, todas as ocorrências anormais verificadas, e de reduzir a termo o relato em até 2 (dois) dias úteis, por ocorrência	2
143	realizar outros serviços adicionais aos especificados neste Edital sem aprovação da Fiscalização, por ocorrência	3
144	não permitir o trabalho dos fiscais durante as vistorias (inclusive para degustações), ou não permitir a realização de estudos, pesquisas e ações educativas nas unidades, sempre que solicitado pela Fiscalização, por ocorrência	4
145	não dispor dos instrumentos de medição necessários para o controle dos processos produtivos realizados em suas instalações, tais como balanças, relógios, termômetros, entre outros, em quantidade suficiente e devidamente calibrados, por ocorrência	2
146	divulgar os ramais da Câmara para fins publicitários, por ocorrência	2
147	não efetuar a entrega de lanches de forma célere (até trinta minutos nos Anexos II e III da Casa e até quarenta e cinco minutos nos demais edifícios), desrespeitar as especificações dos pedidos ou comprometer a segurança dos alimentos, por ocorrência	2
148	cobrar adicionais, além dos valores previstos neste edital, pela entrega de lanches ou serviços de garçom, por ocorrência	2
149	não disponibilizar ao Departamento de Polícia Legislativa, para eventual intervenção em situações de emergência, todas as chaves de abertura das dependências dos restaurantes e lanchonetes, por ocorrência	3
150	não adotar providências para garantir que o consumo de energia elétrica e de água seja restrito às atividades objeto do contrato, por ocorrência	3
151	não permitir o monitoramento remoto - por câmeras de segurança - pelo Órgão Responsável nas áreas de produção, armazenamento e distribuição das unidades, por ocorrência	4
152	não cumprir as normas de acessibilidade que venham a ser exigidas pelo Órgão Responsável, por ocorrência	2
153	utilizar equipamentos, mobiliários e instalações das unidades de alimentação para fins publicitários (inclusive em equipamentos oferecidos em consignação), exceto se expressamente permitido pela Fiscalização, por ocorrência	2
154	desrespeitar as legislações vigentes em assuntos não especificados nesta tabela, por ocorrência	3



Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
155	deixar de cumprir quaisquer dos itens deste Edital e de seus Anexos não previstos nesta tabela de irregularidades, por ocorrência	2
156	não respeitar as regras de comercialização de produtos previstas neste Contrato, por ocorrência	2
157	servir bebida alcoólica e/ou produtos de tabacaria, por ocorrência	4
158	servir alimento com objetos ou agentes estranhos ao produto, tais como pedaço de metal, cabelo, unha, lagarta, pedaço de insetos, etc, por ocorrência	4
159	deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar do Órgão Responsável, por ocorrência	4
160	não manter a prestação dos serviços de alimentação descritos neste Contrato devido a paralisações temporárias ou interdições causadas por responsabilidade da CONCESSIONÁRIA ou em decorrência de auto de infração, por ocorrência	4

15. DOS CRITÉRIOS DE REAJUSTE

15.1. Os preços das refeições e dos lanches poderão ser reajustados de 12 em 12 meses, contados da data proposta, nas seguintes situações:

- a) a maior, caso a Concessionária faça solicitação formal ao Órgão Responsável;
- b) a menor, caso a Administração comprove deflação no setor.

15.1.1. O reajuste será limitado à variação no período do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) – Grupo Alimentação e Bebidas – Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil – divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

15.2. Caso haja reajuste dos preços para refeições e lanches, a Administração aplicará reajuste no valor contratado relativo à concessão de uso, limitada à variação no período do IGP-M/FGV.

15.3. Os reajustes serão formalizados por meio de Termo de Apostila.

15.4. A Concessionária poderá solicitar o reajuste dos preços do contrato em até 6 (seis) meses, contados da data em que adquirir o direito.

15.4.1. Caso a Concessionária não solicite de forma tempestiva o reajuste, nos termos deste item 15.4, ou prorrogue ou deixe encerrar o contrato sem resguardá-lo, ocorrerá a preclusão do direito de reajustar.

15.5. O reajuste produzirá efeitos:

- a) a partir do início da anualidade referida no item 15.1 deste Título, em relação aos preços constantes do Título 4 do Anexo n. 1-A (preços unitários referentes ao fornecimento de refeições em eventos) e em relação ao valor da concessão de uso (taxa de ocupação) e



- b) a partir da autorização, em relação aos preços constantes dos Títulos 1 e 2 do Anexo n. 1-A (preços máximos a serem cobrados dos usuários).

15.6. Os valores constantes das alíneas “b.2” e “d” do item 10.13 do Título 10 deste Contrato serão reajustados nos termos da Portaria n. 69, de 2007, e alterações posteriores.

16. DA GARANTIA CONTRATUAL

16.1. Para segurança do cumprimento de suas obrigações, a CONCESSIONÁRIA prestará garantia correspondente a 3% (três por cento) do valor total referente aos Eventos, constante da proposta da CONCESSIONÁRIA, de acordo com o artigo 56 da LEI, correspondente ao artigo 93 do REGULAMENTO, observando o disposto neste Título.

16.1.1. Para segurança dos bens efetivamente cedidos pela Administração, dos quais a CONCESSIONÁRIA ficará depositária, será prestada a garantia no valor total previsto no Anexo n. 7, observada a modalidade de garantia pertinente, inclusive quanto ao seguro específico.

16.2. As garantias, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará o pagamento de:

- a) prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;
- b) multas moratórias e punitivas aplicadas pela CEDENTE à CONCESSIONÁRIA;
- c) prejuízos diretos causados à CEDENTE decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato.

16.3. As garantias serão prestadas no prazo de 15 (quinze) dias, contado da data da entrega da via do contrato e só poderá ser levantada, após o término do prazo da vigência contratual, observado o disposto no item 16.4 deste Título.

16.3.1. Poderão ser consideradas como a data da entrega:

- a) em caso de contrato assinado fisicamente: a data informada no documento de rastreamento de entrega de correspondências obtido no sítio eletrônico da Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos – ECT, ou a data da retirada do instrumento *in loco*;
- b) em caso de contrato assinado eletronicamente: a data do envio, por e-mail, do instrumento assinado por ambas as partes.

16.3.2. Não serão aceitas minutas de garantias.

16.3.3. A garantia, ou os documentos que a representam, deverá ser apresentada na Coordenação de Contratos da CEDENTE, localizada no Edifício Anexo I, 13º andar, sala 1308.

16.4. A vigência da garantia deverá corresponder ao prazo contratual acrescido de, pelo menos, 90 (noventa) dias, contados a partir do término da vigência do contrato, devendo ser renovada a cada prorrogação contratual.

16.4.1. Não serão aceitas garantias concedidas de forma proporcional ao seu prazo de validade.

16.4.2. Não serão admitidas garantias contendo cláusula que fixe prazos prescricionais distintos daqueles previstos na lei civil.



16.4.3. A CONCESSIONÁRIA ficará obrigada a prorrogar a vigência da garantia apresentada sempre que a vigência contratual ultrapassar a data estimada na ocasião de sua assinatura, observado o prazo disposto no item 16.3 deste Título, considerando a via do aditivo contratual.

16.4.4. No caso de alteração do valor do contrato, a garantia deverá ser ajustada à nova situação, ainda que retroativamente.

16.5. Apresentada a garantia contratual e existindo qualquer pendência que impeça o seu recebimento definitivo, a CONCESSIONÁRIA será comunicada para regularizá-la ou substituí-la, sendo-lhe assinalado o prazo de 10 (dez) dias, contado da data da notificação, que poderá ser realizada por e-mail.

16.5.1. Recebida a garantia para reexame e remanescendo a necessidade de ajuste, a CONCESSIONÁRIA será novamente comunicada, sendo-lhe assinalado o prazo cabal de 5 (cinco) dias para sanear a(s) pendência(s), contado da data da notificação.

16.5.2. Ultimadas as medidas constantes deste item 16.5 sem que a garantia esteja em plenas condições de ser aceita definitivamente, serão tomadas as providências para a aplicação de sanções à CONCESSIONÁRIA, de acordo com as regras previstas no EDITAL e neste Contrato.

16.6. Enquanto não constituída a garantia, o valor a ela correspondente será deduzido, para fins de retenção até o cumprimento da obrigação, de eventuais créditos em favor da CONCESSIONÁRIA, decorrentes de faturamento.

16.7. A falta de prestação da garantia ou sua apresentação em desacordo com o exigido no EDITAL e neste Contrato, no prazo fixado, ensejará a aplicação de multa correspondente a 2,22% (dois inteiros e vinte e dois centésimos por cento) do valor estipulado para a garantia, por dia de atraso, a ser aplicada do 16º ao 60º dia, sem prejuízo do disposto no item 16.6 deste Título.

16.7.1. No caso de acréscimo contratual, a base de cálculo para a aplicação de multa corresponderá ao montante incrementado ao valor da garantia anterior.

16.8. A falta de prestação da garantia no prazo de 60 (sessenta) dias, contados do dia útil imediato ao da entrega da via do contrato, ensejará a instauração de processo administrativo para apuração de responsabilidade, de que poderá resultar no impedimento de licitar e contratar com a União e no descredenciamento do Sicaf, pelo prazo de até 5 (cinco) anos e, ainda, a rescisão unilateral do contrato por inexecução da obrigação e a aplicação da multa prevista no item 16.7 deste Título.

16.9. O disposto no item 16.7 deste Título aplicar-se-á também nos casos dispostos nos subitens 16.4.3 e 16.4.4 e no item 16.10 deste Título.

16.10. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, durante a vigência contratual, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo de 15 (quinze) dias, contado da data da notificação.

16.11. No caso de rescisão do contrato por culpa da CONCESSIONÁRIA, a garantia será executada para ressarcimento à CEDENTE das multas e indenizações devidas, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas previstas no EDITAL e neste Contrato.

16.12. Em caso de apresentação de seguro-garantia, é vedada a inclusão e/ou supressão de dispositivos nas condições gerais e especiais nele previstas que divirjam da redação original



do anexo referente ao Seguro Garantia – Segurado Setor Público da Circular SUSEP n. 477, de 30 de setembro de 2013, ou norma que vier a substituí-la.

16.12.1. O seguro-garantia deve ser emitido por seguradora em situação regular na Superintendência de Seguros Privados.

16.12.2. No instrumento do seguro-garantia a CEDENTE deverá constar como beneficiária do seguro.

16.12.3. É vedada a inclusão de cláusulas particulares no seguro-garantia, salvo permissão expressa da CEDENTE, que poderá ocorrer em momento posterior ao efetivo recolhimento da garantia, mediante consulta da CONCESSIONÁRIA.

16.13. Quando se tratar de depósito caucionado, a garantia deverá observar o disposto no Decreto-Lei n. 1.737, de 1979 e orientação do SIAFI, que determinam devam ser as garantias prestadas em dinheiro, nas licitações públicas, depositadas na Caixa Econômica Federal (CEF).

16.14. No caso de garantia apresentada na modalidade de fiança bancária, deverá constar do documento renúncia expressa aos benefícios da ordem previstos no artigo 827 da Lei n. 10.406, de 2002 (Código Civil).

16.14.1. A garantia na modalidade de fiança bancária deverá ser emitida por instituição financeira autorizada a operar pelo Banco Central do Brasil.

16.15. Se a garantia for prestada em títulos da dívida pública, a aceitação será condicionada à emissão 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.

16.16. A garantia contratual será devolvida de acordo com o disposto na Ordem de Serviço n. 02, de 2013 da Diretoria-Geral da CEDENTE, conforme a seguir:

16.16.1. O Departamento de Material e Patrimônio, de ofício ou por solicitação da CONCESSIONÁRIA e, após concluídas as diligências necessárias, proporá à autoridade competente a devolução da garantia contratual.

16.16.2. Autorizada a devolução, o Departamento de Finanças, Orçamento e Contabilidade preparará o expediente necessário à entrega da garantia e solicitará o comparecimento da CONCESSIONÁRIA para a retirada dos documentos.

16.17. As garantias não retiradas pela CONCESSIONÁRIA, independentemente do disposto nos subitens 16.16.1 e 16.16.2 deste Título, terão o seguinte tratamento:

16.17.1. A garantia prestada nas modalidades seguro-garantia ou fiança-bancária será arquivada no processo de origem do respectivo contrato após 120 (cento e vinte) dias do término da sua vigência.

16.17.2. A garantia prestada na modalidade caução em dinheiro, após 5 (cinco) anos do término de sua vigência, será transferida para o Fundo Rotativo da CEDENTE, após notificação prévia da CONCESSIONÁRIA, mediante edital publicado no Diário Oficial da União.

16.17.3. A garantia prestada na modalidade caução em títulos da dívida pública, na forma escritural, transcorridos 120 (cento e vinte) dias do término da vigência e desde que haja



manifestação favorável do Departamento de Material e Patrimônio, poderá ser desvinculada do contrato administrativo pela instituição financeira que a mantém em custódia.

16.18. Fica eleito o foro da Justiça Federal em Brasília, Distrito Federal, para decidir demandas judiciais decorrentes de questões referentes à garantia contratual.

17. DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

17.1. A CEDENTE e a CONCESSIONÁRIA, se comprometem a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, realizando o tratamento de dados pessoais disponibilizados pelas partes, em meios físicos ou digitais, em consonância e em cumprimento das disposições preconizadas pela Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais, a Lei n. 13.709, de 14 de agosto de 2018, regulamentada na Câmara dos Deputados pelo Ato da Mesa n. 152, de 16 de dezembro de 2020, assim como atenderão a suas respectivas atualizações e aos padrões aplicáveis em seu segmento, vinculadas às disposições constantes do Anexo n. 5 ao EDITAL.

18. DA VIGÊNCIA E DA RESCISÃO

18.1. O presente Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, conforme datas definidas na Folha de Rosto, podendo ser prorrogado em conformidade com o artigo 57, inciso II da Lei n. 8.666, de 1993, e com o artigo 105, inciso II do REGULAMENTO, a critério da Câmara dos Deputados.

18.2. Este Contrato poderá ser rescindido nos termos das disposições contidas nos artigos 77 a 80 da LEI, correspondentes aos artigos 125 a 128 do REGULAMENTO.

19. DO FORO

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

E por estarem assim de acordo, as partes assinam o presente instrumento em 2 (duas) vias de igual teor e forma, para um só efeito.

Brasília, 08 de fevereiro de 2024.

Pela CONTRATANTE:

Pela CONCESSIONÁRIA:

Lucas Ribeiro Almeida Júnior
Diretor Administrativo Substituto

Lélio Augusto Frazão Reis
Sócio/Proprietário



ANEXO N. 1

Dos preços máximos a serem cobrados dos usuários

1 - LANCHONETE

PRODUTO	VARIEDADE MÍNIMA	PORÇÃO MÍNIMA	PREÇO UNITÁRIO (R\$)
Bolos simples (sem recheio e/ou cobertura)	3 opções, sendo uma isenta de glúten e lactose e uma sem adição de açúcar	100g	4,40
Queijo quente	Com pão integral e queijo minas frescal	110g	6,01
Pão francês na chapa (com manteiga)	-	60g	3,13
Pão de queijo	-	30g	1,13
Pizza Obs: Apenas uma opção poderá ter recheio a base embutidos	2 opções, sendo uma elaborada com massa integral e ingredientes a base de laticínio e vegetal	100g	4,86
Salada de frutas (composta, no mínimo, por 4 tipos de frutas e um suco) Obs.: a quantidade de suco deverá representar, no máximo, 30% do produto		250g	6,10
Frutas porcionadas	2 opções, privilegiando a sazonalidade sempre que possível	250g	6,28
Saladas especiais (oferecidas já montadas ao cliente, entre 11h e 15h). A composição mínima deve ser: - um tipo de alface; - outro vegetal folhoso; - tomate cereja; - outros dois tipos de vegetais ou frutas; 1 tipo de proteína, a escolha do cliente: ovo cozido, peito de frango grelhado ou queijo minas frescal. Obs.: vedado o uso de embutidos Obs-2: os molhos deverão ser artesanais, sem adição de temperos industrializados	3 opções	350g (sendo 100g de proteína)	17,58



CÂMARA DOS DEPUTADOS

Obs-3: outras opções de proteínas deverão ser previamente autorizadas pela fiscalização			
Salgados assados Obs: Apenas uma opção poderá ter recheio a base de embutidos	4 opções, sendo uma isenta de lactose, uma isenta de glúten e de lactose e duas integrais	100g	4,86
Tapiocas, omeletes e crepes	Recheios variados, a serem submetidos à aprovação do Órgão Responsável		Por quilo, correspondente ao valor do bufê de café da manhã
Sanduíche natural (com 2 fatias de pão integral e sem adição de embutidos)	2 opções, sendo uma isenta de lactose	120g	7,11
Café coado		50 ml	1,55
Leite com café (leite integral, desnatado e zero lactose)		200ml	3,20
Leite puro (integral, desnatado e zero lactose)		200ml	2,83
Suco de frutas ou polpa	Suco natural de laranja, além de 3 outras opções, que deverão variar ao longo da semana	200ml	3,17
Vitamina de frutas (com leite integral, leite desnatado, zero lactose e leite vegetal)	2 opções	300ml	4,80
iogurte natural (integral e desnatado, sem aditivos e sem adição de açúcar)	-	170 gramas	7,00
Oleaginosas (embaladas em porções individuais, cobradas à parte)	1 opção dentre as seguintes: castanha de caju (torra natural e sem sal), castanha-do-pará, amêndoas torradas e	50g	10,00



	noz mariposa		
	1 opção mista (podendo conter até 30% de amendoim torrado sem sal)		

2- BUFÊS DE CAFÉ DA MANHÃ E CAFÉ COLONIAL

PRODUTO	VARIEDADE MÍNIMA	PREÇO UNITÁRIO (R\$)
Bufês por quilo (café da manhã e café colonial)	Conforme especificações do Edital	50,25
Bufê por quilo (frutas)	Conforme especificações do Edital	25,12
Oleaginosas (embaladas em porções individuais)	Conforme especificações do Edital	10,00
logurtes (natural integral e natural desnatado, sem aditivos e sem adição de açúcar) – 170 gramas	Conforme especificações do Edital	7,00
Bebidas	3 opções de sucos de frutas (200ml), elaborados a partir de frutas <i>in natura</i> ou de polpas congeladas, sem adição de açúcar	3,17
	Leite de vaca integral (quente e frio) e desnatado (quente e frio) – 200ml	2,83
	Leite de vaca isento de lactose – 200ml	2,83
	Leite vegetal (Amêndoas) – 200ml	6,00
	Leite vegetal (soja) – 200 ml	3,50
	Café (com e sem açúcar)	1,55
	Água mineral - 500 ml	4,00
Embalagem descartável para transporte de refeições, feita em material 100% compostável ou com outro material eventualmente autorizado pela Fiscalização	Conforme especificações do Edital	2,00



3 - BUFÊS DE ALMOÇO

PRODUTO	VARIEDADE MÍNIMA	PREÇO UNITÁRIO (R\$)
Bufê por quilo – Restaurante do Térreo do Anexo III	Conforme especificações do Edital	50,25
Bufê por quilo – Restaurante do Subsolo do Anexo III	Conforme especificações do Edital	71,78
Bufê por quilo (frutas)	Conforme especificações do Edital	25,12
Bebidas	3 opções de sucos de frutas, elaborados a partir de frutas <i>in natura</i> ou de polpas congeladas, sem adição de açúcar	3,17
	Água mineral com gás – 500 ml	4,50
	Água mineral sem gás – 500 ml	4,00
Embalagem descartável para transporte de refeições		2,00

Quanto aos itens referentes a eventos, cardápios e bufês:

Observação 1: Produtos que sejam comercializados tanto nas lanchonetes quanto nos bufês deverão ter os mesmos preços em todas as unidades.

Observação 2: Os preços dos itens que não tenham valores máximos fixados neste Anexo deverão ser iguais ou menores aos preços praticados em unidade administrada pela licitante ou, caso não exista, à média de preços do mercado.



ANEXO N. 2

Dos preços unitários referentes ao fornecimento de refeições em eventos

ITENS REFERENTES AO CARDÁPIO DOS EVENTOS

DESCRIÇÃO	UN.	QUANT. ANUAL ESTIMADA	PREÇO UNITÁRIO R\$	PREÇO TOTAL R\$
FORNECIMENTO DE LANCHES, COQUETÉIS, COFFEE BREAK E REFEIÇÕES				
FORNECIMENTO DE LANCHES SIMPLES EM EVENTOS	SV	3.120	13,29	41.464,80
FORNECIMENTO DE COQUETÉIS EM EVENTOS	SV	1.460	44,12	64.415,20
FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES EM EVENTOS (ALMOÇO OU JANTAR)	KG	3.820	50,25	191.955,00
FORNECIMENTO DE COMPLEMENTOS ÀS REFEIÇÕES (BEBIDAS E SOBREMESAS) EM EVENTOS	SV	7.640	9,27	70.822,80
FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHÃ OU CAFÉ DA TARDE EM EVENTOS	SV	4.670	25,51	119.131,70
FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK SIMPLES EM EVENTOS	SV	3.500	15,81	55.335,00
FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK COMPLETO EM EVENTOS	SV	3.780	32,03	121.073,40
FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO "PRATO FEITO" PARA EVENTOS	SV	300	20,10	6.030,00
PREÇO TOTAL ANUAL REFERENTE A EVENTOS (R\$)				670.227,90

Anexo V - 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 seiscientos 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 VI - MMA - contrato_08_2024-restaurante.pdf



MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE E MUDANÇA DO CLIMA
ESPLANADA DOS MINISTÉRIOS, BLOCO B - Bairro Esplanada, Brasília/DF, CEP 70068-901
Telefone: 61 2028 1330/61 2028 1157

CONTRATO Nº 08/2024

Processo nº 02000.008392/2023-85

**CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº
08/2024, QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO,
POR INTERMÉDIO DO MINISTÉRIO DO
MEIO AMBIENTE E MUDANÇA DO
CLIMA, E A EMPRESA M. P. DE V.
AZEREDO - ME.**

A União, por intermédio do **MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE E MUDANÇA DO CLIMA - MMA**, com sede na Esplanada dos Ministérios, Bloco “B”, CEP 70.068-901, Brasília/DF, inscrito no CNPJ sob o nº **37.115.375/0002-98**, neste ato representado pela Subsecretária de Planejamento, Orçamento e Administração, **ANA BEATRIZ DE OLIVEIRA**, nomeada pela Portaria nº 2510, do Ministro de Estado Chefe da Casa Civil da Presidência da República, Publicada no Diário Oficial da União, em 26 de maio de 2023, Seção 2, Página 1, doravante denominada **CONTRATANTE**, e a empresa **M. P. DE V. AZEREDO - ME**, inscrita no CNPJ sob o nº **38.069.126/0001-95**, sediada na Esplanada dos Ministérios, Bloco “B”, CEP 70.068-901, Brasília/DF, doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representada pela Sócia Proprietária Senhora **MÁRCIA PENNA DE VASCONCELLOS AZEREDO**, tendo em vista o que consta no Processo nº 02000.008392/2023-85 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 90001/2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços comuns de restaurante e café colonial do tipo self-service e serviço de lanchonete, mediante Cessão de uso de área (410m²), bens móveis e equipamentos, a título oneroso, das instalações próprias do Ministério do Meio Ambiente e Mudança do Clima - MMA, localizado no Bloco B, Esplanada dos Ministérios, Brasília/DF, para o atendimento aos servidores, prestadores de serviço, visitantes e demais colaboradores, nos termos da tabela abaixo, nas condições estabelecidas no Termo de Referência (1606398).

1.2. Objeto da contratação:

Grupo	Item	Especificação	CATSER	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário
	1	Restaurante				
	1.1	Self-Service com Grelhados	15210	100g	1	R\$ 4,40
	1.2	Sobremesa	15210	100g	1	R\$ 2,53
	1.3	Prato Feito (marmitex) - 500g	15210	500g	1	R\$ 14,82
	Total do Item 1					R\$ R\$ 21,75

1	2	Café Colonial				
	2.1	Café colonial	15210	100g	1	R\$ 3,24
	2.2	Caldos (pote 400 ml)	15210	Unidade	1	R\$ 9,76
	Total do Item 2					R\$ 13,00
	3	Lanchonete				
	3.1	Lanchonete (Tabela constante do item 5.26 do Termo de Referência)/Constante da Proposta SEI (1672576)	15210	Unidade	1	R\$ 259,00
Total do Item 3						R\$ 259,00
Total: soma dos itens 1, 2 e 3: R\$ 293,75 (duzentos e noventa e três reais e setenta e cinco centavos)						

- 1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:
- 1.3.1. O Termo de Referência (1606398);
- 1.3.2. O Edital da Licitação (1606397);
- 1.3.3. A Proposta da CONTRATADA (1672576);
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados (1606399) (1606400);
- 1.3.5. Ato Declaratório da Cessão de Uso (1718731) de área (410m²), bens móveis e equipamentos, a título oneroso, das instalações próprias do Ministério do Meio Ambiente e Mudança do Clima - MMA.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

- 2.1. O prazo de vigência da contratação é de 05 (cinco) anos contados a partir de 05/08/2024 até 05/08/2029, prorrogável por até 10 anos, na forma dos [artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com a CONTRATADA, 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 da CONTRATADA informando o interesse na prorrogação;
 - e) Seja comprovado que a CONTRATADA mantém as condições iniciais de habilitação.
- 2.3. A CONTRATADA 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 a CONTRATADA tiver sido penalizada 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 constam no Termo de

Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO ([ART. 92, V](#))

5.1. O valor total da contratação é de **R\$ 293,75 (duzentos e noventa e três reais e setenta e cinco centavos)**, correspondente aos valores para a exploração das atividades de restaurante, café colonial e lanchonete, conforme valores unitários da Planilha de Custos e Formação de Preços constante da proposta de preços.

5.2. 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.

5.3. O ressarcimento e taxa mensal pela ocupação do espaço será de R\$ 1.016,64 (um mil, dezesseis reais e sessenta e quatro centavos).

5.4. Além da taxa de ocupação, a Cessionária deverá ressarcir ao MMA, mensalmente, o valor correspondente ao total das seguintes despesas:

5.4.1. Taxa de uso da água e esgoto (hidrômetro individualizado);

5.4.2. Taxa de energia elétrica (wattímetro individualizado) e

5.4.3. Manutenção de ar condicionado.

5.4.3.1. Os valores mensais referentes às despesas de taxa de uso de água e esgoto e taxa de energia elétrica serão aferidos mensalmente e repassados à Cessionária para a realização do ressarcimento.

5.5. O valor mensal referente à despesa de manutenção de ar condicionado é fixo no valor de R\$ 446,70 (quatrocentos e quarenta e seis reais e setenta centavos), e poderá sofrer alteração devido ao reajuste contratual pelo índice IPCA/IBGE.

6. CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO ([ART. 92, V E VI](#))

6.1. O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE ([ART. 92, V](#))

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado e consolidado na Nota Técnica e Pesquisa de Preços nº 131/2023, em 04/03/2024.

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo CONTRATANTE, do índice IPCA/IBGE, 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. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.5. 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.

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

7.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE ([ART. 92, X, XI E XIV](#))

- 8.1. São obrigações do CONTRATANTE;
- 8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, 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 a CONTRATADA, 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 pela CONTRATADA;
- 8.6. Aplicar à CONTRATADA as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pela CONTRATADA;
- 8.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 8.8.1. A Administração terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pela CONTRATADA no prazo máximo de 01 (um) mês.
- 8.10. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 8.11. Comunicar à CONTRATADA na hipótese de posterior alteração do projeto pelo CONTRATANTE, no caso [do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 8.12. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA ([ART. 92, XIV, XVI E XVII](#))

- 9.1. A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas.
- 9.2. 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 CONTRATANTE, 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 CONTRATANTE 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, a CONTRATADA deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

- I - prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- II - certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- III - certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede da CONTRATADA;
- IV - Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
- V - 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 CONTRATANTE;

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 CONTRATANTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

9.13. Paralisar, por determinação do CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

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 CONTRATANTE, 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 dezesesseis 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 CONTRATANTE.

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 pela CONTRATADA.

10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do [art. 15 da LGPD](#), é dever da CONTRATADA eliminá-los, com exceção das hipóteses do [art. 16 da LGPD](#), incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

10.6. É dever da CONTRATADA orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

10.7. A CONTRATADA deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

10.8. O CONTRATANTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo a CONTRATADA atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

10.9. A CONTRATADA deverá prestar, no prazo fixado pelo CONTRATANTE, 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](#))

11.1. A cessionária deverá providenciar garantia contratual, prevista no art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no valor de R\$ 51.876,20 (cinquenta e um mil oitocentos e setenta e seis reais e vinte centavos), com fins de assegurar o valor da área cedida, correspondente ao percentual de 5%, sobre o valor dos bens móveis e imóveis, apurado em R\$ 1.037.526,49 (um milhão, trinta e sete mil quinhentos e vinte e seis reais e quarenta e nove centavos), considerando R\$ 1.016.641,64 (um milhão, dezesseis mil, seiscentos e quarenta e um reais e sessenta e quatro centavos), do valor da área e de R\$ 20.884,65 (vinte

mil, oitocentos e oitenta e quatro reais e sessenta e cinco centavos), do valor contábil dos equipamentos e bens colocados à disposição da cessionária.

11.2. Além do valor da garantia constantes no item 11.1, a Cessionária deverá apresentar o seguro multirrisco básico.

11.2.1. A garantia nas modalidades caução e fiança bancária deverá ser prestada em até 10 (dez) dias após a assinatura do contrato.

11.2.2. No caso de seguro-garantia sua apresentação deverá ocorrer, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

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

11.2.4. Os valores mínimos das coberturas serão:

a) cobertura básica de 50% (cinquenta por cento) do valor dos bens /equipamentos entregues à CESSIONÁRIA;

b) danos elétricos R\$100.000,00 (cem mil reais) e

c) responsabilidade civil R\$ 150.000,00 (Cento e cinquenta mil reais).

11.3. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, a CONTRATADA 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.

11.4. 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 pela CONTRATADA quando optar pela modalidade prevista no inciso II do § 1º do art. 96, da lei nº 14.333/2021.

11.5. 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.

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

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

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

11.9. A apólice do seguro garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

11.10. 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 11.11 deste contrato.

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

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

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

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

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

11.13. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 11.12, observada a legislação que rege a matéria.

11.14. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do CONTRATANTE, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

11.15. 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.

11.16. 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](#).

11.17. 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.

11.18. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a CONTRATADA obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

11.19. O CONTRATANTE executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

11.19.1. O emitente da garantia ofertada pela CONTRATADA deverá ser notificado pelo CONTRATANTE quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais ([art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).

11.19.2. 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](#).

11.20. 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 CONTRATANTE, mediante termo circunstanciado, de que a CONTRATADA cumpriu todas as cláusulas do contrato;

11.21. 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.

11.22. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo CONTRATANTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

11.23. A CONTRATADA autoriza o CONTRATANTE a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Contrato.

11.24. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista especificamente no Termo de Referência.

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 contratado 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 à CONTRATADA que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

12.2.1. **Advertência**, quando a CONTRATADA 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](#));

12.2.2. **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](#));

12.2.3. **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](#)).

12.2.4. **Multa:**

12.2.4.1. Moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 25 (vinte e cinco) dias;

12.2.4.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso injustificado, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

a) O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o [inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021](#).

12.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 10% a 15% do valor do Contrato.

12.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 25% a 30% do valor do Contrato.

12.2.4.5. Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 15% a 20% do valor do Contrato.

12.2.4.6. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato.

12.2.4.7. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 10% a 15% do valor do Contrato, ressalvadas as infrações descritas acima:

12.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao CONTRATANTE ([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 CONTRATANTE à CONTRATADA, 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 10 (dez) 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 à CONTRATADA, 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 CONTRATANTE;
- 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 da CONTRATADA 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 a CONTRATADA, 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 CONTRATANTE deverá, no prazo máximo de 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 da CONTRATADA para com a Administração contratante, 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 a CONTRATADA possua com o mesmo órgão ora contratante, 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 CONTRATANTE, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.3. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação da CONTRATADA pelo CONTRATANTE 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.

13.5.3. 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 por:

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. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório ([art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).

13.8. O contrato poderá ser extinto caso se constate que a CONTRATADA mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. A Cessão de uso de área (410m²), bens móveis e equipamentos, a título oneroso, não requer a aplicação de quaisquer rubricas orçamentárias.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS (ART. 92, III)

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, 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.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

16.2. 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.

16.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do CONTRATANTE, 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).

16.4. 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](#).

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

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

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO ([ART. 92, §1º](#))

18.1. Fica eleito o Foro da Seção Judiciária do Distrito Federal - Justiça 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](#).

E para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente Termo de Contrato 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.

ANA BEATRIZ DE OLIVEIRA	MÁRCIA PENNA DE VASCONCELLOS AZEREDO
Subsecretária de Planejamento, Orçamento e Administração	M. P. DE V. AZEREDO – ME



Documento assinado eletronicamente por **MÁRCIA PENNA DE VASCONCELLOS AZEREDO**, **Usuário Externo**, em 01/08/2024, às 10:22, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Ana Beatriz de Oliveira**, **Subsecretário(a) de Planejamento, Orçamento e Administração**, em 01/08/2024, às 19:42, 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 **1719145** e o código CRC **554201D6**.

**Anexo VII - MRE - 4º Termo de Apostilamento - Reajuste.
pdf**



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

4º TERMO DE APOSTILAMENTO

QUARTO TERMO DE APOSTILAMENTO AO CONTRATO Nº 28/2022, FIRMADO ENTRE O MINISTÉRIO DAS RELAÇÕES EXTERIORES E A EMPRESA *DMI COMÉRCIO DE BEBIDAS E ALIMENTOS LTDA*, CNPJ 17.008.737/0001-53.

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 sob o nº 00.394.536/0006-43, neste ato representado pelo Senhor Luiz Felipe Czarnobai, Chefe da Divisão de Recursos Logísticos, nomeado pela Portaria nº 1.050, de 17 de julho de 2023, publicada no Diário Oficial da União (DOU) de 18 de julho de 2023, portador da matrícula funcional nº 1650509, doravante denominada CEDENTE, com base no § 8º do art. 65 da Lei 8.666/93, determina o apostilamento do Contrato nº 28/2022, mediante as seguintes cláusulas e condições:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 O presente Termo de Apostilamento tem como objetivo:

1.1.1 Reajustar em 4,42% o valor da retribuição mensal pelo uso do espaço público, pela variação dos últimos 12 (doze) meses, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), conforme estabelecido na Cláusula Sexta, item 6.1, do Contrato nº 28/2022 e no item 19 do Termo de Referência.

1.1.2 Reajustar em 4,78% o valor do quilo da refeição e da sobremesa, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (Grupo Alimentação e Bebidas – Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil), conforme estabelecido na Cláusula Sexta, item 6.1, do Contrato nº 28/2022 e no item 19 do Termo de Referência.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DO REAJUSTE

2.1 A CESSIONÁRIA recolherá, a título de taxa de ocupação, o valor mensal de **R\$ 109.844,27** (cento e nove mil oitocentos e quarenta e quatro reais e vinte e sete centavos).

2.2 O valor da taxa mínima de ocupação passou de R\$ 7.262,36 (sete mil duzentos e sessenta e dois reais e trinta e seis centavos) para **R\$ 7.583,70** (sete mil quinhentos e oitenta e três reais e setenta centavos).

2.3 Os valores máximos das refeições e sobremesas por quilograma a serem cobrados pela CESSIONÁRIA serão os seguintes:

2.3.1 Refeição (Kg): passou de R\$ 36,90 (trinta e seis reais e noventa centavos) para **R\$ 38,66** (trinta e oito reais e sessenta e seis centavos).

2.3.2 Sobremesa (Kg): passou de R\$ 25,30 (vinte e cinco reais e trinta centavos) para **R\$ 26,50** (vinte e seis reais e cinquenta centavos).

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DA GARANTIA

3.1 A Cessionária fica obrigada a renovar a garantia em decorrência do reajuste, objeto deste Termo de Apostilamento, no prazo de 10 (dias) dias úteis, observado o disposto no Termo de Referência.


4. CLÁUSULA QUARTA – DA RATIFICAÇÃO DAS CLÁUSULAS

4.1. Ficam ratificadas todas as demais cláusulas e condições pactuadas do Contrato não alteradas pelo presente termo.

5. CLÁUSULO QUINTA – DA PUBLICAÇÃO

5.1. Incumbirá à Cedente providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei 8.66/93.

Brasília, novembro de 2024.

Documento assinado digitalmente
 **LUIZ FELIPE CZARNOBAI**
Data: 06/11/2024 10:25:27-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Luiz Felipe Czarnobai
Chefe da Divisão de Recursos Logísticos

Anexo VIII - MR37_2024.pdf

Matriz de Gerenciamento de Riscos

1. Informações Básicas

Número da Matriz de Alocação de Riscos	Responsável pela Edição	Data de Criação
37/2024	FABIANA FEIJO DE OLIVEIRA BAPTISTUCCI	07/11/2024 11:14
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

Nenhuma Revisão encontrada.

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	1
	Impactos					
	1	Atraso na homologação do certame licitatório				
	2	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: FABIANA FEIJO DE OLIVEIRA BAPTISTUCCI		
C-01	Ações de Contingência					
	Responder qualquer esclarecimento e impugnações de modo a reverter a possibilidade de suspensão do certame licitatório			Responsável: FABIANA FEIJO DE OLIVEIRA BAPTISTUCCI		
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	1
	Impactos					
	1	Obrigação de realiza�o de novo procedimento licitatório e conseqüente adiamento da contrata�o do serviço				
	A�o�es Preventivas					
	P-01	Ampla divulga�o do certame licitatório		Responsável: FABIANA FEIJO DE OLIVEIRA BAPTISTUCCI		
C-01	A�o�es de Contingência					
	Republicar o edital e corrigir os possíveis erros que levaram ao insucesso do certame licitatório			Responsável: FABIANA FEIJO DE OLIVEIRA BAPTISTUCCI		
Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	N� Item
R-03	REFERÊNCIA DE PREÇO NÃO CONDIZENTE COM O PREÇO ATUAL DE MERCADO	Pesquisa de preço mal realizada	Planejamento	Administra�o	Alto	1
	Impactos					
	1	- Se o preço indicado for baixo a licita�o pode restar deserta				
	A�o�es Preventivas					
	P-01	Realizar a pesquisa de preço, adotando as melhores práticas		Responsável: FABIANA FEIJO DE OLIVEIRA BAPTISTUCCI		
C-01	A�o�es de Contingência					
	Revisar os preços encontrados e realizar nova cota�o de preços se necessário			Responsável: FABIANA FEIJO DE OLIVEIRA BAPTISTUCCI		
Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	N� Item
	SELE�O DE FORNECEDOR INADEQUADO					

R-04	PARA EXECUÇÃO DO SERVIÇO A SER CONTRATADO	Julgamento de propostas e habilitação	Seleção do Fornecedor	Administração	Médio
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			Responsável: FABIANA FEIJO DE OLIVEIRA BAPTISTUCCI	

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	1
	Impactos					
	1 - Serviços prestados de maneira precária - Insatisfação por parte dos usuários do serviço					
	Ações Preventivas					
P-01	Fiscalização diária e efetiva			Responsável: FABIANA FEIJO DE OLIVEIRA BAPTISTUCCI		
Ações de Contingência						
C-01	Notificações de maneira tempestiva à empresa contratada			Responsável: FABIANA FEIJO DE OLIVEIRA BAPTISTUCCI		

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	1
	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			Responsável: FABIANA FEIJO DE OLIVEIRA BAPTISTUCCI		

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			Responsável: FABIANA FEIJO DE OLIVEIRA BAPTISTUCCI		
Ações de Contingência						
C-01	Realizar novo procedimento licitatório			Responsável: FABIANA FEIJO DE OLIVEIRA BAPTISTUCCI		

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-08	FALTA DE MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO	Não cumprimento de obrigações tributárias	Gestão de Contrato	Administração	Alto	1
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			Responsável: FABIANA FEIJO DE OLIVEIRA BAPTISTUCCI		
Ações de Contingência						
C-01	Notificar a contratada a fim de que este possa regularizar a documentação e			Responsável: FABIANA FEIJO DE OLIVEIRA		

suspender temporariamente a assinatura de aditivos. Caso não haja regularização, rescindir o contrato e realizar novo procedimento licitatório

BAPTISTUCCI

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-09	ATRASSO DO PAGAMENTO PELA CONCESSÃO	Problemas financeiros da empresa contratada	Gestão de Contrato	Administração	Extremo	1
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: FABIANA FEIJO DE OLIVEIRA BAPTISTUCCI		
Ações de Contingência						
C-01	Aplicação de multa por atraso no pagamento			Responsável: FABIANA FEIJO DE OLIVEIRA BAPTISTUCCI		
C-02	Caso a inadimplência persista, aplicar as sanções administrativas previstas no Edital e Termo de Referência			Responsável: FABIANA FEIJO DE OLIVEIRA BAPTISTUCCI		

4. Acompanhamento das Ações de Tratamento de Riscos

Nenhum acompanhamento incluído.

5. Responsáveis / Assinantes

Equipe de Planejamento

FABIANA FEIJO DE OLIVEIRA BAPTISTUCCI
administrador