

# Termo de Referência 85/2024

## Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
85/2024	320004-MME-CGC-COORD.GERAL DE RECURSOS LOGISTICOS/DF	FABIANA FEIJO DE OLIVEIRA BAPTISTUCCI	20/12/2024 16:03 (v 8.1)
Status	PUBLICADO		

## Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
I - alienação e concessão de direito real de uso de bens/Concessão de direito real de uso de bens		48340.005556/2024-43

## 1. Definição do objeto

1.1. Contratação de serviços continuados de exploração e gerenciamento de restaurante /lanchonete, tipo self-service, por Empresa Especializada, para a cessão administrativa onerosa de uso de espaço físico, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

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	Sanduíche 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

1.2. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comum(ns), conforme justificativa constata do Estudo Técnico Preliminar.

1.2.1. A seleção da cessionária que fará a exploração do espaço físico será por certame na modalidade de pregão eletrônico, sendo o regime de execução adotado, o de empreitada por preço unitário, com critério de julgamento de maior desconto.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 30 meses, contados a partir da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

1.3.2. A prestação de serviço enquadra-se em serviços caracterizados como de execução continuada, tendo em vista que trata-se de cessão onerosa para exploração e gerenciamento de

restaurante tipo self-service e lanchonete, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

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

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

1.4. A tabela acima, apresenta a pesquisa de preços para os itens 1 e 2, que serão licitados, por maior desconto, para a seleção de empresa especializada na prestação de serviços objeto da licitação, utilizando o espaço compartilhado, pelo cedente, a cessionária, por concessão onerosa de uso do espaço físico.

1.4.1. A pesquisa de preços do item 1, foi feita em 5 restaurantes tipo self-service, na Esplanada dos Ministérios, em Brasília, com o perfil de atendimento e contrato similar ao do nosso objeto. O item pesquisado foi o valor da média do quilo da refeição disponibilizado na bancada para self-service. O valor referência para o item 1 é de R\$ 42,58 por quilo.

1.4.2. O item 2, lista o cardápio básico da lanchonete, com 20 ofertas obrigatórias. O valor da soma das médias das ofertas obrigatórias, será o valor referência para o item 2, que é de R\$ 82,11. Foram verificados para a cotação, 5 restaurantes da Esplanada dos Ministérios, em Brasília, que, além do serviço de self-service na hora do almoço, oferece serviço de lanchonete, com o perfil de atendimento e contrato similar ao do nosso objeto.

1.5. critério de julgamento da licitação para a concessão onerosa de uso de espaço físico, se dará pelo **maior desconto**, sobre o preço unitário dos itens 1 e 2, ou seja, a soma final das médias da cotação dos itens. O valor médio estimado dos itens 1 e 2, para aplicação do desconto, terá como referência o valor de R\$ 124,69. O desconto será estendido aos eventuais termos aditivos.

1.5.1. Para fins do disposto na IN - SEGES/ME nº 73/2022, considera-se, lances intermediários, para o critério de julgamento por maior desconto, lances iguais ou inferiores ao maior já ofertado.

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

1.6. O valor do ressarcimento estimado de água e esgoto, energia e taxa de uso, mensal, são de **R\$ 4.895,02 (quatro mil e oitocentos e noventa e cinco reais e dois centavos)**. Esse valor encontra-se detalhado no Estudo Técnico Preliminar - ETP no item 13.1, que trata da estimativa do valor da contratação.

1.6.1. A cessionária pagará o valor acima pela cessão onerosa de uso do espaço físico.

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

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

## **2. Fundamentação da contratação**

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

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual (2024), conforme detalhamento a seguir:

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

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

III) Id do item no PCA: 310

IV) Classe/Grupo: 632

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

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

2.4. Os benefícios com a instalação de restaurante e lanchonete, conforme previsto neste Termo de Referência, é de proporcionar refeições e lanches produzidos de forma adequada, nutricionalmente balanceados, feitos de acordo com as normas sanitárias vigentes e em tempo hábil, evitando-se o deslocamento para locais mais distantes, o que possibilitará economia de tempo e ausência de custo com deslocamento.

2.5. A implantação deste tipo de estabelecimento comercial se baseia na necessidade de atendimento mensal de aproximadamente 3.000 (três mil) pessoas.

## **3. Descrição da solução**

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

## 4. Requisitos da contratação

### Sustentabilidade:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

V - realize um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

VI - realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais

recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;

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

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

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

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

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

a) A coleta do material passível de reciclagem deverá ser realizada em horário diferenciado da coleta do lixo comum, utilizando-se sacos de lixo, de fornecimento da cessionária, de cor diferente do utilizado para a coleta de lixo comum, além de facilitar a identificação dos resíduos;

b) Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos do Bloco "U";

c) O estabelecimento manterá campanha permanente de conscientização dos frequentadores do espaço para que evitem fazer uso de produtos descartáveis.

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

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

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

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

4.8.1 A licitante vencedora deverá realizar um programa interno de treinamento de seus empregados visando a educação ambiental e redução de consumo de energia elétrica,

consumo de água, mitigação dos resíduos sólidos produzidos em consonância com as normas Técnicas e ambientais vigentes sobre resíduos sólidos;

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

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

4.9. Sobre a obrigatoriedade do controle de vetores e pragas no ambiente do restaurante pela CESSIONÁRIA:

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

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

4.11. Evitar, ao máximo, o uso de extensões elétricas;

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

4.13. Fazer uso de água filtrada da torneira na preparação de alimentos, incluindo os sucos em parceria com o MME, se possível, fazer uso de sistema de coleta e destinação das águas cinzas.

4.14. No que se tange à logística reversa:

4.14.1. A empresa especializada deve ter um plano de descarte dos resíduos sólidos;

4.14.2. O destino final das embalagens dos produtos saneantes desinfetantes de uso restrito a empresas especializadas é de responsabilidade do seu respectivo fabricante/ importador.

4.14.3. A empresa especializada fica obrigada a devolver as embalagens, no prazo máximo de 1 (um) ano da data de compra dos respectivos produtos, aos estabelecimentos onde foram adquiridas, ou em postos ou centrais de recebimento por eles conveniados e previamente licenciados pelo órgão estadual competente.

4.14.3.1. Caso essa devolução não ocorra, a responsabilidade pelo destino final passa a ser da cessionária que deve guardar os comprovantes da referida destinação.

4.14.3.2. O estabelecimento que as receber deve fornecer à empresa especializada documento comprobatório de recebimento das embalagens. A empresa especializada fica obrigada a inutilizar as embalagens dos produtos saneantes desinfetantes antes de sua devolução aos estabelecimentos onde foram adquiridas, ou em postos ou centrais de recebimento por eles conveniados.

4.14.4. As embalagens laváveis dos produtos saneantes desinfetantes devem ser submetidas à tríplice lavagem antes de sua devolução, devendo a água ser aproveitada para o preparo de calda ou inativada, conforme instruções contidas na rotulagem ou por orientação técnica do fabricante do produto e do órgão competente.

4.14.5. As embalagens vazias de produtos que não apresentam solubilidade em água não devem passar por tríplice lavagem, devendo a empresa especializada seguir as orientações do fabricante e as legislações vigentes.

4.14.6. A empresa especializada deve fornecer ao cliente o comprovante de execução de serviço contendo, no mínimo, as informações exigidas na Resolução ANVISA nº 216 de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, para garantir a qualidade e segurança do serviço prestado, e minimizar o impacto ao meio ambiente, à saúde do consumidor e de toda a cadeia envolvida e dá outras Providências.



## **Subcontratação**

4.15. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

## **Garantia da contratação**

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

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

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

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

4.20. Caberá a cessionária vencedor optar por uma das seguintes modalidades de garantia descritas no art. 96, da lei 14.333/2021:

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

II - seguro-garantia;

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

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

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

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

## **Vistoria**

4.21. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 9:00 horas às 17:00 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone (61) 2032-5503.

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

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

4.23.1 A vistoria poderá ser comprovada por Atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017, ou Declaração emitida pelo licitante de que conhece as condições locais para execução do objeto ou que realizou vistoria no local do evento, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017, ou caso opte por não realizá-la, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com este órgão.

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

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

## 5. Modelo de execução do objeto

### Condições de Execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1 Início da execução, 60 (sessenta) dias da assinatura do contrato, na forma que segue:

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

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

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

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

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

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

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

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

5.3.1. Quanto ao horário de funcionamento:

a) o início das atividades no Restaurante, para refeições, será das 11h30 às 14h30.

b) as atividades da Lanchonete se dará das 8h às 11h00 e a partir das 15h, podendo se prolongar, por interesse das partes e por combinação prévia da cessionária com o cedente, respeitando as atividades da oferta de almoço.

c) a lanchonete não funcionará no mesmo horário do restaurante, portanto das 11h00 até às 15h.

d) A lanchonete fica dentro da área do restaurante, impossibilitando o uso do espaço no mesmo período.

5.4. A cessionária ocupará 460m<sup>2</sup> do subsolo e contará, para a execução do serviço, com estrutura de armazenamento, preparo de refeições e lanches, bancada de atendimento na lanchonete, além da colocação de mesas e cadeiras para 90 pessoas conforme projeto arquitetônico anexo I e item 2 do TR.

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

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

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

5.8. A cessionária deverá prever na elaboração da proposta de preços, os valores adicionais referentes a qualquer adequação necessária para a prestação dos serviços, objeto do presente no Termo de Referência.

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

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

### **ESPECIFICAÇÕES GERAIS SOBRE OS SERVIÇOS PRESTADOS**

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

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

a) Os serviços compreendem a oferta de refeições, tipo “Self Service” a quilo (preço por quilograma), no restaurante e ao fornecimento de lanches variados na lanchonete (preço unitário de tabela), sendo que as refeições e lanches deverão ser servidos imediatamente após seu preparo e de acordo com a composição mínima constante nos itens 5.29 ao 5.38, deste Termo de Referência.

b) Os lanches elaborados no estabelecimento, a pedido dos clientes, deverão ser servidos imediatamente após seu preparo;

c) O prazo de atendimento dos pedidos será de no máximo 15 minutos, para lanches e bebidas, no balcão da lanchonete.

d) Os talheres de inox (garfo, faca, colher) deverão estar disponíveis em embalagens plásticas individuais ou em boxes individuais de inox;

e) Todas as louças deverão ser padronizadas, de boa qualidade, novas ou seminovas, em perfeito estado de conservação, podendo ser de porcelana, inox ou vidro;

f) Deverão ser disponibilizados diariamente nas mesas: guardanapos de boa qualidade (mínimo de 22x22 cm dobrado), sachês de sal, sem ônus para o cliente;

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

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

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

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

5.14. Para a perfeita execução dos serviços, a cessionária deverá disponibilizar os recursos humanos treinados, materiais, equipamentos e utensílios novos ou seminovos, em perfeito estado de conservação nas quantidades necessárias para a execução e oferta do serviço.

5.15. Os uniformes a serem fornecidos pela cessionária aos seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão contratante, compreendendo peças

para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nas normas sanitárias e legais.

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

## EMPREGADOS E QUALIFICAÇÃO

5.17. A cessionária deverá manter, diariamente, profissionais técnicos especializados para as seguintes atuações:

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

5.18. A cessionária deverá contar com uma nutricionista, devidamente registrada no **Conselho Regional de Nutrição - CRN** da região competente, com experiência no desenvolvimento das atividades de assistência alimentar a elaboração dos cardápios diários abrangendo: requisição, produção e distribuição, acompanhamento do preparo da refeição, controle do acondicionamento dos alimentos, dentre outras de responsabilidade exclusiva deste profissional com acompanhamento ininterrupto dos serviços diários nutricionais.

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

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

5.19. Caberá à(ao) nutricionista:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



#### 5.29. Informações para o fornecimento das refeições:

- a) As refeições deverão ser servidas imediatamente após o seu preparo, no restaurante, através do sistema de pesagem denominado "self-service";
- b) As refeições deverão ser oferecidas em balcões térmicos, com cubas em aço inoxidável ou em réchauds. Sempre que necessário, em caso de reposição, deverá ser utilizada cuba semelhante para o transporte da refeição;
- c) As refeições "self-service" serão submetidas a pesagem de cada prato servido, padronizado, em balança eletrônica, descontando-se a tara, já previamente ajustada na balança de pesagem;
- d) A cessionária deverá manter supervisão dos serviços contratados, através de um(a) nutricionista, de forma a assegurar o cumprimento do Instrumento Contratual;
- e) O fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades, suficientes, para desenvolver todas as atividades previstas, serão de responsabilidade da cessionária, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais;
- f) Todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições e lanches deverão estar de acordo com as legislações pertinentes e vigentes, entre elas a Portaria nº 78 /2009, da Secretaria de Saúde do Distrito Federal, no que tange às Boas Práticas para Serviços de Alimentação, especialmente em relação a:

#### 5.30. Normas de higiene:

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

#### 5.31. Preparo das Refeições:

- a) Deverá haver rígida observância em especial quanto à consistência, princípios nutritivos e demais especificações, sendo relevante a higienização e a assepsia das preparações e manipulações.
- b) Considerar os fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, tais como odor, sabor e textura;

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

5.32. Características das matérias-primas e dos ingredientes:

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

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

## 5.33. Cardápios:

- a) Os cardápios devem ser compostos de receitas padronizadas, confeccionadas e balanceadas por um(a) nutricionista, devendo ser elaborado com os valores nutricionais de cada refeição determinados pela prescrição dietoterápica.
- b) A técnica dietética de preparo ficará a critério da cessionária, observando o cardápio previamente aprovado pela Administração.
- c) Montar um cardápio com 07 (sete) dias de antecedência, em comum acordo com a Administração, informatizado, contendo as necessidades básicas da clientela, sendo permitida a repetição de cardápio de quinze em quinze dias.
- d) O cardápio deverá estar assinado pelo nutricionista da cessionária.
- e) Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá ser feita uma comunicação com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para a devida aprovação.

## 5.34. Padronização de Alimentos:

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

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

- a) Tipos de pescado a ser servido: robalo, pescada amarela, surubim, salmão, badejo, abadejo, saint peter (tilápia).
- b) A cessionária deverá utilizar para o preparo diário de carnes na chapa os seguintes cortes: PEITO DE FRANGO (sem osso e não em forma de isca) e CONTRAFILÉ. O Contra-filé adquirido deverá atender as expectativas de maciez e sabor compatíveis com os alcançados pelos melhores fornecedores e marcas do mercado.

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

- c) Não poderão ser servidos os seguintes tipos de carne: miúdos, exceto moela e fígado, pés ou pescoço de galinha.
- d) Às sextas-feiras, a cessionária deverá servir feijoada completa conforme a seguinte disposição:

- Modo de utilização dos dois tipos de carnes servidas nas cubas:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- a) Suflês: queijo, alho-poró, espinafre, cenoura, chuchu, couve-flor
- b) Tortas: frango, palmito, camarão, carnes
- c) Quiches: queijo, brócolis, legumes, cebola, palmito
- d) Panquecas: frango, carne moída, camarão, legumes
- e) Legumes gratinados
- f) Lasanha de legumes
- g) Legumes à parmegiana
- h) Bolinho de carne, queijo, camarão, arroz, batata, mandioca, bacalhau, feijoada, etc
- i) Batata frita, gratinada, corada, sauté
- j) Empadão de frango, palmito, camarão, legumes, carnes, etc.
- k) Purê (mandioquinha, batatas inglesa e/ou doce, abóbora, banana, mandioca)
- l) Creme de espinafre, milho, aspargos e brócolis
- m) Polenta
- n) Cogumelo shiitake
- o) Outros do mesmo padrão

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

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

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

a) Deverão ser oferecidos sucos diversos e refrigerantes, em latas (350 ml) ou garrafas (300 ml e 600ml), adoçados tradicionalmente, com adoçantes (denominados "diet", "light" ou "zero") e seus preços deverão ser os mesmos praticados na lanchonete.

b) Os sucos servidos no restaurante deverão ser feitos com polpas congeladas e/ou frutas in natura em variedade semelhante à apresentada no mercado e servidos em copos de vidro de 300 ml, com os mesmos preços praticados na lanchonete.

5.34.9. Itens não cobrados —servidos como cortesia:

a) Café (infusão) e/ ou chá, com e sem açúcar, uma porção de 50ml por pessoa;

b) Açúcar em sachê;

c) Adoçante dietético em gotas ou sachê;

d) Sal em sachê;

e) Guardanapos de papel;

f) disponibilizar água e copos descartáveis.

5.34.10. Especificações para o fornecimento de lanches:

a) Diariamente devem ser oferecidas opções variadas de lanches, tais como: sanduíches, salgados, bolos, doces, bebidas quentes e bebidas geladas. Esses produtos obrigatórios farão parte do cardápio da lanchonete por um banner na entrada do estabelecimento que apresente o QR Code e em display instalado nas mesas.

b) Deverão estar disponíveis diariamente, até o final do expediente, as opções do cardápio ofertado pela lanchonete.

c) Além dos lanches e bebidas descrita no TR para compor o cardápio da lanchonete, a cessionária poderá oferecer balas, chocolates, bombons, sorvetes e biscoitos, (também nas versões diet e/ou light), devidamente embalados de fábrica, desde que fiquem acondicionados em local específico e visível ao público, sob as condições sanitárias adequadas, conforme previsto na Resolução RDC 216 da ANVISA, de 15 de setembro de 2004. Estes itens deverão ser aprovados pela Administração, através do seu Representante Legal, inclusive quanto aos valores que serão cobrados;

d) A lanchonete deve sempre disponibilizar opções Light e Diet, além de frutas variadas, oferecendo assim, opções mais saudáveis para os usuários;

e) Os lanches devem ser fritos, assados ou cozidos nas dependências da cozinha, obrigatoriamente no dia de sua venda;

f) O cardápio será disponibilizado para os clientes na forma digital - cardápio digital.

g) Inclusões de outros itens no cardápio da lanchonete, não contemplados no cardápio básico, inclusive os seus respectivos valores de venda, só serão permitidos com a autorização prévia e expressa da Administração, por intermédio do Representante Legal;

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

- i) Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade, não sendo permitido fazer substituições por produtos de marcas inferiores ou mesmo trocar presunto por apresuntado, margarina por creme vegetal, etc.;
- j) Não é permitido adquirir queijo, presuntos, salames, fatiados a granel. Os mesmos deverão estar nas embalagens originais do fornecedor, com selo de segurança, devendo ser fatiados apenas no momento do preparo e na porção a ser utilizada;
- k) Os preços praticados pela cessionária não poderão ser superiores aos das tabelas dos fabricantes para o consumidor.

5.34.11. Outras observações:

- a) A Empresa deverá manter, diariamente, sobre os balcões de atendimento do restaurante self-service:

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

II - Três molhos para saladas.

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

- a) Resolução CNNPA no 33, de 9 de novembro de 1977.
- b) Código de Defesa do Consumidor.
- c) Resolução RDC no 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

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

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

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

## 6. Modelo de gestão do contrato

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

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

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

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

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

### Preposto

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

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

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

### Fiscalização

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

### Fiscalização Técnica

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

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

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



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

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

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

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

6.17. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

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

6.17.2. Avaliar constantemente através do Instrumento de Medição de Resultado (IMR), para aferição da qualidade da prestação dos serviços, podendo haver o pagamento de multa do cessionária segundo a tabela de sanções (Anexo III).

6.17.3. Apresentar ao preposto da contratada a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados. O preposto deverá por assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada.

6.17.4. A cessionária poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

6.17.5. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

6.17.6. Poderá realizar a avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

6.17.7. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da cessionária que contenha a relação detalhada destes, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência.

6.17.8. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da cessionária, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da cedente ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

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

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

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

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

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

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

### **Fiscalização Administrativa**

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

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

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

6.24. Verificar a regularidade da cessionária no Sistema de Cadastro de Fornecedores (Sicaf) na assinatura do contrato, do termo aditivo do contrato, e/ou apostilamentos.

### **Gestor do Contrato**

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

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

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

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

6.28 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

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

## 7. Critérios de medição e pagamento

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo IV .

7.2 Será realizada **Pesquisa de Satisfação do Cliente (anexo IV do TR)**, para apurar o grau de satisfação relativo aos serviços prestados e refeições ofertadas no restaurante e na lanchonete, que poderá servir como base para motivar a rescisão contratual, a critério do MME.

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

7.2.1.2. Cada pergunta pontua no máximo 20%.

7.2.1.3. A pesquisa tem 5 perguntas avaliativas, com 3 níveis de resposta: insatisfeito; satisfeito e muito satisfeito.

7.2.1.4 Sendo que a resposta:

- **nível 1: insatisfeito - não pontua;**
- **nível 2: satisfeito - pontua 15%;**
- **nível 3: muito satisfeito - pontua 20%.**

7.3. A pesquisa de satisfação do cliente será realizada, pelo menos, uma vez a cada, trimestre, em datas não conhecidas previamente pela cessionária.

7.3.1. A pesquisa será coordenada pela fiscalização do MME, que informará a cessionária a nota geral da pesquisa, que deverá atingir a média de 70 pontos para ser satisfatório.

7.3.2. Resultado da Avaliação:

- **PSC  $\geq$  80 pontos= muito satisfeito**
- **PSC  $\geq$  50 pontos e  $\leq$  75 pontos= satisfeito**
- **PSC  $\leq$  45 pontos= Insatisfatório**
- **PSC = Pesquisa de Satisfação do Cliente;**

7.4. Caso o resultado da pesquisa demonstre insatisfação em mais de 50%, poderá ser oportunizada a cessionária a reavaliar os quesitos apontados e adequar aos procedimentos necessários;

7.5. O MME fará, ainda, avaliação por meio de supervisões e controles realizados por fiscalização designada.

7.6. Não haverá limites de supervisões a serem realizadas.

7.7. A cada mês, para o serviço de refeições, será apurado o somatório da pontuação decorrente dos registros de ocorrências até o presente momento. Esta soma servirá como base para que a CONTRATANTE aplique sanções administrativas, de modo que, atingindo o quantum necessário à configuração de uma sanção, esta será aplicada, observado o processo administrativo.

### Prazo de pagamento

7.8. O pagamento por GRU da cessão onerosa de uso de espaço físico para o uso comercial do restaurante/lanchonete, será mensal, e corresponderá a soma da taxa de uso do espaço físico disponibilizado (valor fixo), somado o ressarcimento do consumo medido, no período, de água, esgoto e energia.

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

7.9.1. O fiscal técnico deverá verificar, ainda, se a cessionária gerou alguma despesa referente a irregularidades previstas para glosa ou ressarcimento ao erário e incluir esse valor na GRU gerada.

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

### **Forma de pagamento**

7.10. Será gerada, GRU para pagamento da cessão onerosa de uso de espaço físico, pela Divisão de Finanças e Orçamento (DIOF), da Coordenação-Geral de Recursos Logísticos (CGRL), da Subsecretaria de Planejamento, Orçamento e Administração (SPOA) do MME. O detalhamento dos prazos e responsáveis está descrito no item 7.3. e 7.4. deste TR.

## 8. Critérios de seleção do fornecedor

### Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. A cessionária será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, sendo o regime de execução do contrato, por empreitada por preço unitário, com adoção do **critério de julgamento pelo MAIOR DESCONTO**.

8.1.1. Considerando a necessidade de realização de processo seletivo entre as empresas interessadas, para a concessão de uso de área pública, bem como que os critérios de qualidade e desempenho relativos à exploração dessa atividade econômica tão amplamente conhecidos no mercado e podendo ser definidos no Edital, como aquisição de serviços considerados comuns, indica-se o Pregão eletrônico.

8.1.2. De acordo com o Acórdão 2050/2014 – Plenário do TCU, é recomendável a utilização de pregão para a concessão remunerada de uso de bens públicos.

### Regime de execução

8.2. O regime de execução do contrato será o de empreitada por preço unitário.

8.2.1. O maior desconto estabelecido será aplicado linearmente no grupo.

### Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, conforme Art. 63, da Lei nº 14.133/21, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

I - Declaração da cessionária/licitante de que atendem aos requisitos de habilitação, e a declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;

II - Documentos de habilitação apenas pelo licitante vencedor

III - Documentos relativos à regularidade fiscal, em qualquer caso, somente em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado;

IV - Será exigida do licitante declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

§ 2º Quando a avaliação prévia do local de execução for imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o edital de licitação poderá prever, sob pena de inabilitação, a necessidade de o licitante atestar que conhece o local e as condições de realização da obra ou serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

§ 3º Para os fins previstos no § 2º deste artigo, o edital de licitação sempre deverá prever a possibilidade de substituição da vistoria por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

§ 4º Para os fins previstos no § 2º deste artigo, se os licitantes optarem por realizar vistoria prévia, a Administração deverá disponibilizar data e horário diferentes para os eventuais interessados.

### **Habilitação jurídica**

8.4. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.5. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.6. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.7. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.9. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.8. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

8.9. Todos os atos de autorização necessários para o exercício da atividade de empresa especializada na atividade de prestação de serviços de restaurante/lanchonete, no Distrito Federal.

8.10. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

### **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

8.11. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.12. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.13. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.14. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.15. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.16. Prova de regularidade com a Secretaria de Fazenda do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.17. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.18. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

### **Qualificação Econômico-Financeira**

8.19. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

8.20. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor.

8.21. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando, para cada exercício, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um).

8.21.1. Caso a empresa apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido, para fins de habilitação, **patrimônio líquido mínimo limitado a 10% do valor total estimado da contratação**.

8.21.2. Capital Circulante Líquido ou Capital de Giro (Ativo Circulante - Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado da contratação; e

8.21.3. Patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação;

8.22. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

8.23. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

8.24. O atendimento dos índices econômicos previstos neste termo de referência deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

8.25. Declaração do fornecedor, acompanhada da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante do anexo deste Termo de Referência, de que um doze avos dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada vigentes na data apresentação da proposta não é superior ao patrimônio líquido do interessado, observados os seguintes requisitos:



8.25.1. a declaração deve ser acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), relativa ao último exercício social; e

8.25.2. caso a diferença entre a declaração e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) apresentada seja superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, o fornecedor deverá apresentar justificativas.

8.26. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

### **Qualificação Técnica**

8.27. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições legais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;

8.27.1. Essa declaração poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

8.28. Registro ou inscrição da nutricionista a contratada no conselho profissional, em plena validade;

8.28.1. Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

8.29. Prova de atendimento aos requisitos, previstos na lei.

### **Qualificação Técnico-Operacional**

8.30. Comprovação de aptidão para execução de serviço similar, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.30.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão respeitar o contrato com as seguintes características mínimas:

**8.30.1.1. contrato(s) que comprove(m) a experiência mínima de 3 (três) anos em gerenciamento de restaurantes e lanchonetes, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os anos serem ininterruptos;**

8.30.1.2. contrato(s) que comprove(m) a execução, pela cessionária, de serviços envolvendo o mínimo de 50% (cinquenta por cento) do número de refeições ofertadas previstas no ETP item 12, sendo assim, **no mínimo 150 refeições/dia**.

8.31. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação e o somatório de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação.

8.32. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

8.33. O cessionária disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

8.34. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

8.31. Declaração de que o licitante possui escritório no Distrito Federal, previamente definido pela Administração, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato.

8.32. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

8.33. A apresentação, pelo cessionária, de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitido, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e regulamentos sobre o tema.

### **Qualificação Técnico-Profissional**

8.34. Apresentar profissional(is), abaixo indicado(s), devidamente registrado(s) no conselho profissional competente, detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes, também abaixo indicado(s):

8.34.1. O profissional de **Nutrição (nutricionista)**, para exercer o serviço deverá ter experiência no desenvolvimento das atividades de assistência alimentar a elaboração dos cardápios diários abrangendo: requisição, produção e distribuição, acompanhamento do preparo da refeição, controle do acondicionamento dos alimentos, dentre outras de responsabilidade exclusiva deste profissional com acompanhamento ininterrupto dos serviços diários nutricionais.

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

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

8.34.2. Para os outros profissionais a qualificação técnica será comprovada a medida que forem contratados, conforme especificado, e já apresentado do TR porém é importante reforçar ao contratado, os itens abaixo:

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

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

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

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

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

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

8.35. O(s) profissional(is) indicado(s) na forma supra deverá(ão) participar do serviço objeto do contrato, e será admitida a sua substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração (§ 6º do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021)

8.36. Deve a licitante apresentar relação de compromissos assumidos que importem em diminuição de pessoal técnico.

8.37. Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 desta Lei em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

8.38. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

#### **Da participação de ME, EPP e equiparados**

8.39. Os arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006 está previsto tratamento favorecido e simplificado para microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP) nas contratações públicas. A questão foi regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

8.39.1. O microempreendedor individual (MEI), cooperativas, agricultor familiar e produtor rural, pessoa física, são equiparados às ME e EPP (conforme art. 1º c/c art. 13 do Decreto 8.538, de 2015).

8.39.1.1. Porém, a participação de tais grupos em licitação depende da pertinência do objeto licitado com as atividades desenvolvidas por eles. Via de regra, tais participantes terão preferência na contratação, com o benefício do empate fictício na faixa de até 5% da melhor proposta de empresa de maior porte e prazo diferido para comprovação da regularidade fiscal.

8.39.2. O tratamento favorecido às ME/EPP/Equiparados não se aplica às empresas que, no ano da licitação, tenham celebrado contratos com a Administração em valor superior à receita bruta anual máxima das empresa de pequeno porte (EPP) (art. 4º §2º e §3º da Lei nº 14.133/21), atualmente fixada em R\$4.800.000,00 (art. 3º, II, da LC nº 123/2006).

8.39.3. O entendimento firmado no Parecer n. 00057/2019/DECOR/CGU/AGU, aprovado pelo Consultor-Geral da União, que concluiu, "com fundamento nos art. 3, inc. II e III, art. 170, art. 179 e art. 219, da Constituição Federal, e nos art. 47, art. 48 e art. 49, da Lei Complementar n.º123/2006,

[...] pela aplicabilidade do tratamento favorecido concedido às microempresas e às empresas de pequeno porte nas licitações para a cessão de uso de área pública para

a exploração de serviços de apoio, sendo juridicamente possível, portanto, a realização de certame com exclusividade de participação destas empresas, desde que observados todos os apontamentos tecidos neste opinativo".

8.39.4. Como regra, a licitação com valor anual inferior a R\$ 80.000,00 deve ter participação exclusiva de ME, EPP e equiparados (Art. 6º do Decreto nº 8.538, de 2015).

8.39.5. Deve-se levar em consideração para a determinação da exclusividade ou não da participação de ME, EPP e equiparados, o valor estimado da renda a ser auferida pela empresa.

8.40. No caso desta cessão de uso de espaço físico para exploração de restaurante/lanchonete, a expectativa do valor do faturamento estimado ultrapassa o teto de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) anuais, conforme demonstrado no item 12, do ETP. Dessa forma, não seria exclusiva a licitação nos termos do art. 6º, do Decreto nº 8.538, de 2015.

## 9. Estimativas do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 58.740,24

9.1. O custo estimado mensal da cessão onerosa é de R\$ 4.895,02. O custo estimado anual é de R\$ 4.895,02 \* 12 = R\$ 58.740,24. Este valor será considerado como valor total da contratação.

9.2. O valor total corresponde a soma da taxa de uso, acrescido do consumo de água, esgoto e energia compõe o valor mensal estimado a ser pago pela cessão onerosa. Multiplicando o valor encontrado por 12 (doze) meses, obteremos o valor estimado anual da contratação.

9.3. O Detalhamento completo do valor a ser pago mensalmente pela cessionária, a união, por GRU, gerada pelo MME, após conferência do consumo e verificação de algum problema que gere despesa ou rateio de despesa, está descrito minuciosamente no ETP, nos itens: 11.28 a 11.32, sobre a taxa de uso.

9.4. Poderá ser cobrado da cessionária, eventualmente, qualquer despesa gerada proveniente de irregularidades verificadas pelo fiscal do contrato, registrado em relatório de fiscalização, confirmada pela cessionária e pelo MME.

## 10. Adequação orçamentária

Não se aplica - N/A.

## 11. Responsáveis

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

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

### FABIANA FEIJO DE OLIVEIRA BAPTISTUCCI

Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 20/12/2024 às 15:12:19.*

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 20/12/2024 às 15:18:24.*

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

### ALVANIR DA SILVA CARVALHO

Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 20/12/2024 às 15:16:24.*

# Estudo Técnico Preliminar 61/2024

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 48340.005556/2024-43

## 2. Objeto

2.1. Trata-se de estudo que visa verificar a viabilidade da cessão onerosa de uso de 460 metros quadrados de espaço físico, em imóvel administrado pela união, para o desenvolvimento de atividades de apoio de prestação de serviços continuados de exploração comercial de restaurante /lanchonete "self-service" por Empresa Especializada, destinadas ao atendimento das necessidades do órgão cedente e de seus servidores. O local está parcialmente equipado, mobiliado e foi preparado para este tipo de prestação de serviços. Localiza-se 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). Os beneficiários desses serviços de apoio 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 necessidades dos servidores dos Ministérios deve considerar 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 em nossas instalações.

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 cessão 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 cessão 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 cessão 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 pode 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 cessão onerosa.

3.5.3. A cessão 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 cessão onerosa está prevista no Plano Anual de Contratações PCA, mesmo sendo sem despesa para o órgão cedente, foi considerado o valor anual da cessão. 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 a cessionária mantém as condições iniciais de habilitação.

3.10. Transição contratual: Não se aplica na cessão 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 cessão 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 cessionária 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 cessionária 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 cessionária 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 cessionária deverão ter perfil e competências compatíveis com as tarefas que lhe serão atribuídas, de modo que garantam o andamento da prestação dos serviços conforme o cronograma e a metodologia a serem firmados com a empresa e validados pela fiscalização contratual.

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

5.7. A cessionária 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 cessão 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, sendo o regime de execução adotado, o de empreitada por preço unitário, com critério de julgamento de 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 cessionária 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 cessionária 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 cessionária deve manter uma quantidade suficiente de dinheiro fracionado, evitando o uso de confeitos ou similares para tal fim.

5.14. A cessão de uso será realizada a título oneroso, isto é, haverá a obrigação da cessionária 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 cessionária 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 cessão 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 cessionária será responsável pela dedetização periódica, conforme determinada pela cedente, no local cedido e limpeza da caixa de gordura.

#### **Qualificação/habilitação Técnica:**

5.18 A cessionária 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 cessionária 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 cessionária 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 cessão.

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 cessionária 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 cessionária 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 cessionária 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 cessionária 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 cessionária.

## 7. Subcontratação

7.1. Não deverá ser permitida subcontratação do objeto, por se tratar de cessão 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.

9.1.1. Salientamos que o laudo de vistoria prévia, que será emitido pelo cedente e assinado pela cessionária, na entrega e na devolução do espaço físico cedido para uso, não é o mesmo realizado na visita de vistoria. O laudo relativo a vistoria para entrega e devolução do espaço físico, tem natureza contratual, e não se confundem com a prerrogativa do licitante conhecer previamente o imóvel, antes de apresentar sua proposta.

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 cessão 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 cessão 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 cessão 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, Paineis 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 cessionária 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 cessionária, 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 cessionária 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 cessionária 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 cessionária 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 cessionária, 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 cessionária, 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 cessionária 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 cessionária 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 cessionária 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 cessionária 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 cessionária 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 cessionária 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 cessionária, exceto despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras, os quais ficarão a cargo do Ministério;

11.26. A cessionária 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 cessionária 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 cessionária, 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 cessionária 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 <sup>2</sup>	TOTAL DA ÁREA DA CESSÃO - M <sup>2</sup>	CONSUMO TOTAL MEDIDO - M <sup>3</sup>	VALOR TOTAL DO CONSUMO/MÊS M <sup>3</sup>	CONSUMO PROPORCIONAL DA METRAGEM DE 460M <sup>2</sup>	VALOR ESTIMADO DO RESSARCIMENTO MENSAL M <sup>2</sup>
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 <sup>2</sup>	TOTAL DA ÁREA DA CESSÃO - M <sup>2</sup>	VALOR TOTAL DO CONSUMO/MÊS		VALOR ESTIMADO DO RESSARCIMENTO MENSAL M <sup>2</sup>	
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 m<sup>2</sup> (Total da área construída) ----- R\$ 51.065.776,87 (Valor do Imóvel)

460 m<sup>2</sup> (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 cessionária 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 cessionária 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 cessionária deverá declarar, além da Declaração de Vistoria, expressamente em termo próprio, o recebimento das instalações e dos equipamentos de propriedade do cedente, discriminados no INVENTÁRIO DE BENS E EQUIPAMENTOS.

11.37. A cessionária 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 cessionária 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\$): 58.740,24

13.1 . O valor estimando mensal do ressarcimento, pela cessionária, 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	<b>R\$ 42,58</b>	
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	<b>R\$ 4,75</b>	<b>R\$ 4,91</b>
2	Bolos simples **	100g	R\$ 4,40	R\$ 3,96	R\$ 4,30	R\$ 5,82	R\$ 5,38	<b>R\$ 4,77</b>	<b>R\$ 4,93</b>
3	Café coado	50ml	R\$ 1,55	R\$ 0,98	R\$ 1,95	R\$ -	R\$ 1,00	<b>R\$ 1,37</b>	<b>R\$ 1,42</b>
4	Café Expresso	50ml	R\$ 4,70	R\$ 4,78	R\$ 3,40	R\$ 4,76	R\$ 4,84	<b>R\$ 4,50</b>	<b>R\$ 4,64</b>
5	Hambúrguer	300g	R\$ -	R\$ 6,33	R\$ 5,20	R\$ -	R\$ -	<b>R\$ 5,76</b>	<b>R\$ 5,95</b>
6	Iogurte natural ou desnatado	200ml	R\$ 3,60	R\$ 3,90	R\$ -	R\$ -	R\$ -	<b>R\$ 3,75</b>	<b>R\$ 3,87</b>
7	Leite com café	200ml	R\$ 3,20	R\$ 2,95	R\$ 3,20	R\$ 5,50	R\$ -	<b>R\$ 3,71</b>	<b>R\$ 3,84</b>
8	Leite puro	200ml	R\$ 2,83	R\$ -	R\$ 3,20	R\$ 2,64	R\$ -	<b>R\$ 2,89</b>	<b>R\$ 2,99</b>
9	Pão com manteiga	100g	R\$ 0,93	R\$ 2,01	R\$ 1,75	R\$ 3,17	R\$ 1,61	<b>R\$ 1,89</b>	<b>R\$ 1,96</b>
10	Pão com ovo	100g	R\$ 3,06	R\$ 2,78	R\$ 3,10	R\$ 6,88	R\$ -	<b>R\$ 3,96</b>	<b>R\$ 4,09</b>
11	Pão de queijo	25g	R\$ 4,42	R\$ 2,57	R\$ 5,05	R\$ -	R\$ 2,15	<b>R\$ 3,55</b>	<b>R\$ 3,67</b>
12	Pizza	100g	R\$ 6,22	R\$ -	R\$ 5,60	R\$ 5,82	R\$ -	<b>R\$ 3,53</b>	<b>R\$ 3,64</b>
13	Queijo quente	110g	R\$ 5,87	R\$ -	R\$ 3,20	R\$ 5,82	R\$ 5,92	<b>R\$ 4,16</b>	<b>R\$ 4,30</b>
14	Salada de frutas***	300ml	R\$ 6,20	R\$ 4,10	R\$ 6,35	R\$ 7,00	R\$ 5,92	<b>R\$ 5,91</b>	<b>R\$ 6,11</b>
16	Salgados assados	200g	R\$ 4,53	R\$ 3,47	R\$ 4,55	R\$ 5,82	R\$ -	<b>R\$ 4,59</b>	<b>R\$ 4,74</b>
17	Sanduiche natural com 2 fatias de pão integral	150g	R\$ 7,01	R\$ 5,27	R\$ 7,70	R\$ 7,40	R\$ -	<b>R\$ 6,85</b>	<b>R\$ 7,07</b>
18	Suco de frutas ou polpa	300ml	R\$ 3,29	R\$ 4,05	R\$ 3,88	R\$ 6,13	R\$ 5,37	<b>R\$ 4,54</b>	<b>R\$ 4,69</b>
19	Tapiocas e crepes	230g	R\$ 5,17	R\$ 6,92	R\$ 4,05	R\$ 5,86	R\$ 5,38	<b>R\$ 5,48</b>	<b>R\$ 5,66</b>
20	Vitamina de frutas com leite	300ml	R\$ 4,46	R\$ 4,55	R\$ 3,73	R\$ -	R\$ 4,83	<b>R\$ 3,51</b>	<b>R\$ 3,63</b>
SOMA DAS MÉDIAS DA CONTAÇÃO DOS ITENS DA LANCHONETE									<b>R\$ 4,32</b>
SOMA DAS MÉDIAS DO ITEM 2									<b>R\$ 82,11</b>
SOMA DAS MÉDIAS DOS ITENS 1 e 2									<b>R\$ 124,69</b>

## 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 cessão 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 do 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 cessão onerosa de espaço público, com rateio das despesas, pela cessionária 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.

## 19. Possíveis Impactos Ambientais

19.1 A cessionária 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 19/12/2024 às 18:16:52.

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





*Assinou eletronicamente em 20/12/2024 às 10:18:00.*

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 20/12/2024 às 10:12:06.*



Sistema de Gerenciamento dos Imóveis de Uso Especial da União

## Identificação do Imóvel

Rip: **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:

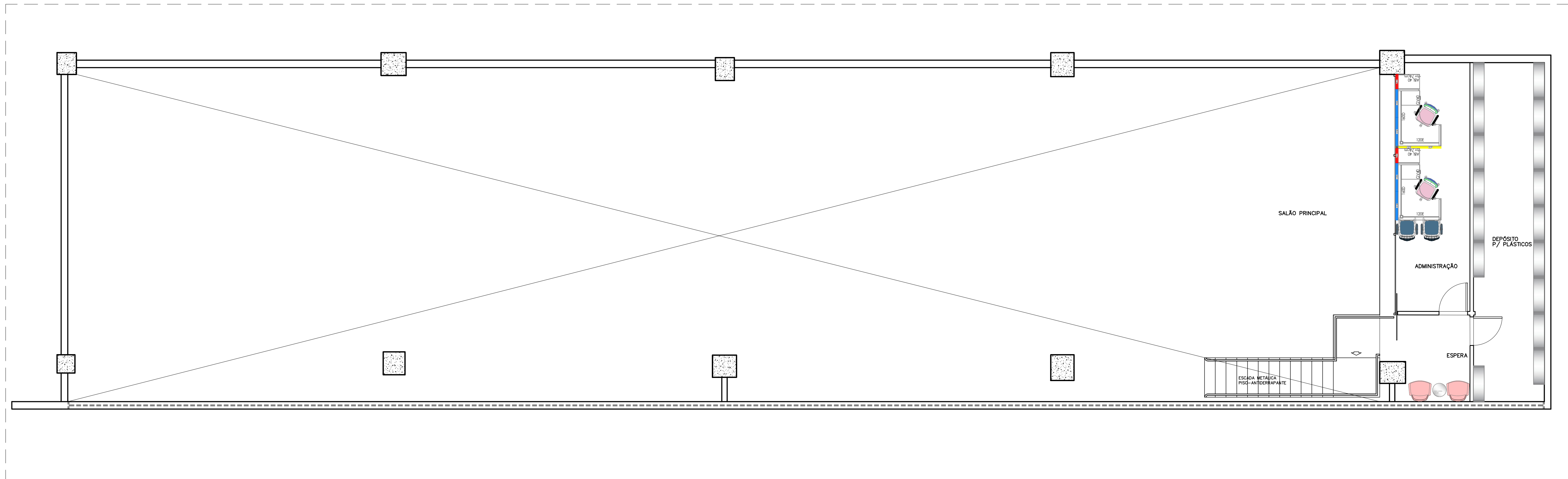
**Observação da Utilização**

**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.**

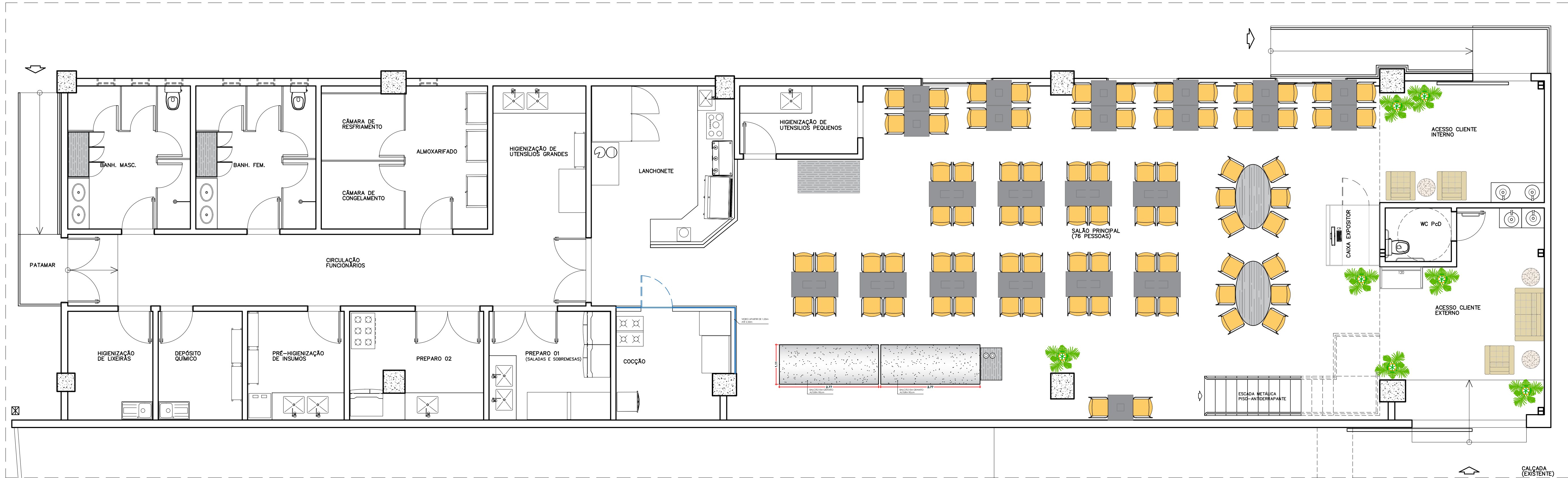
**Informações extraídas em 20/02/2019 11:39**

**Imprimir**

**Secretaria do Patrimônio da União**

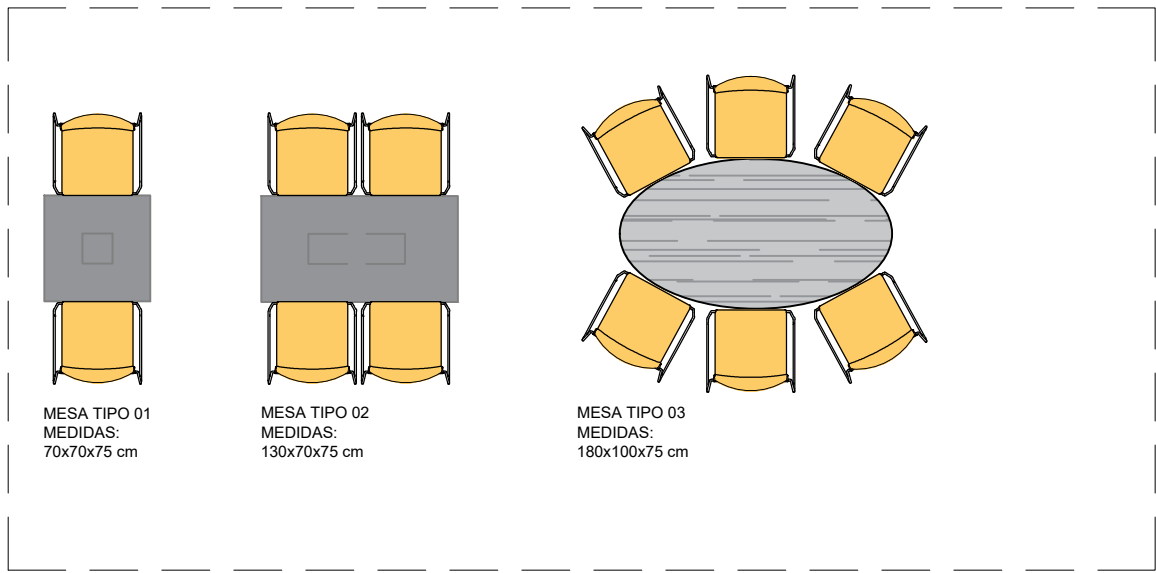


PLANTA BAIXA - MEZANINO - RESTAURANTE MME  
escala: 1/60

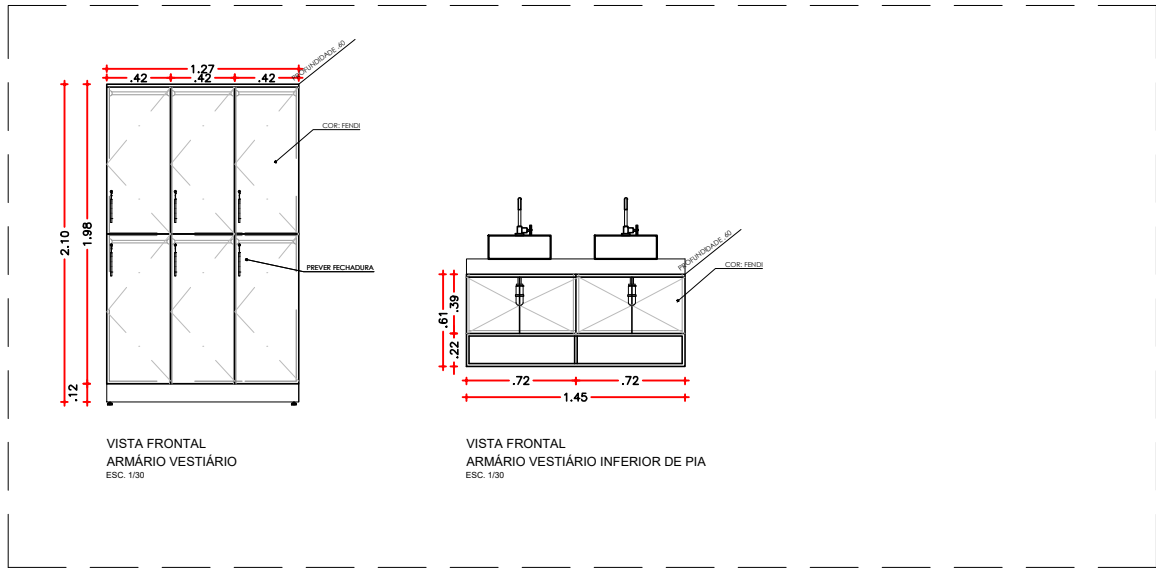


PLANTA BAIXA - RESTAURANTE MME  
escala: 1/60

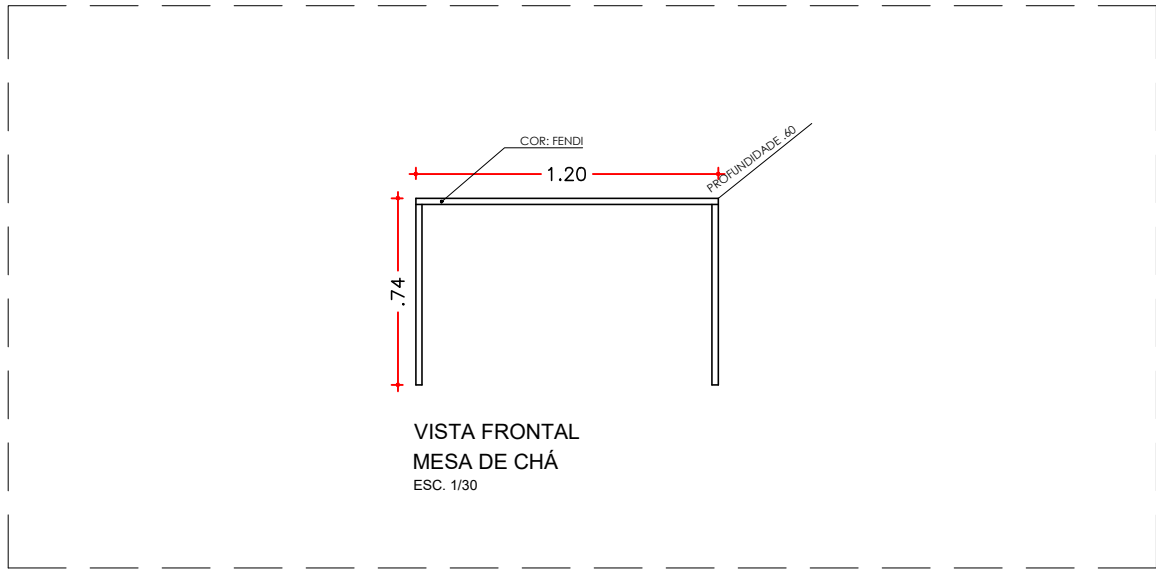
DETALHAMENTOS



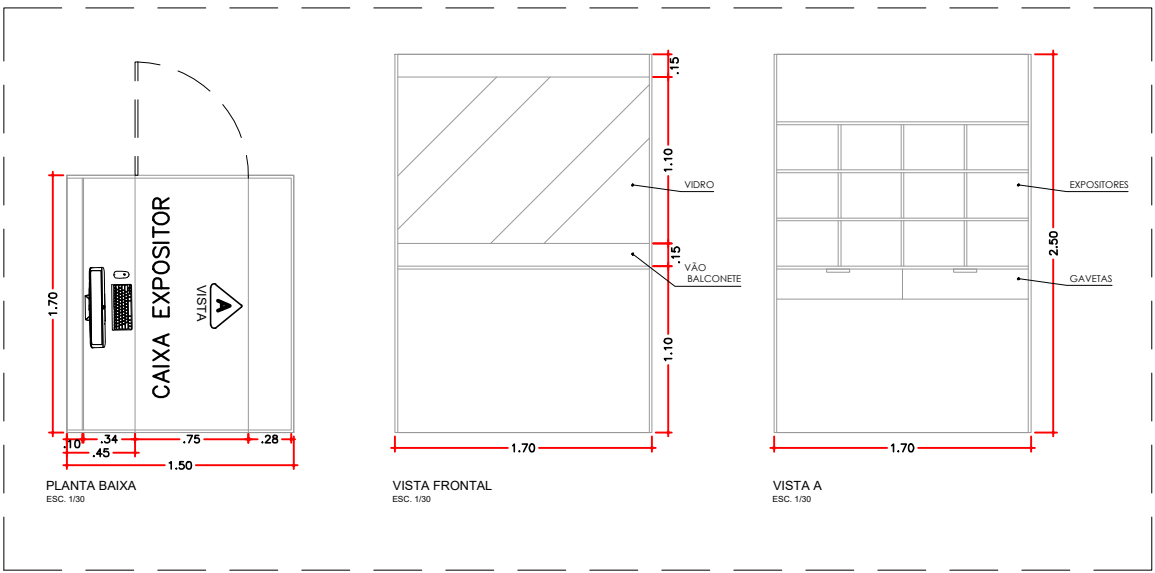
DET. MESAS  
escala: 1/30



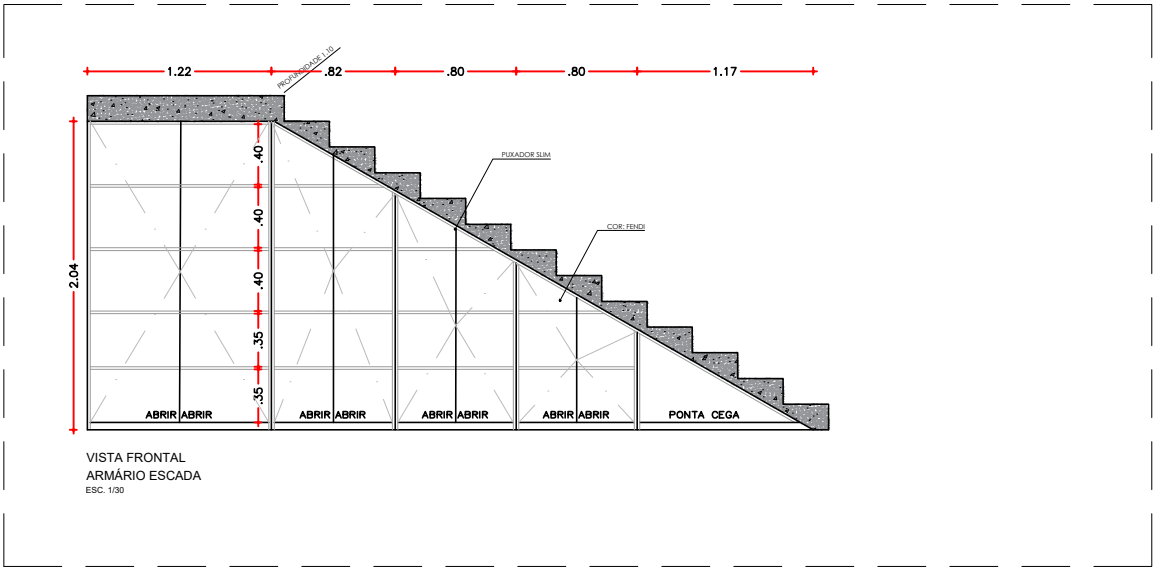
DET. ARMÁRIOS BANHEIROS  
escala: 1/30



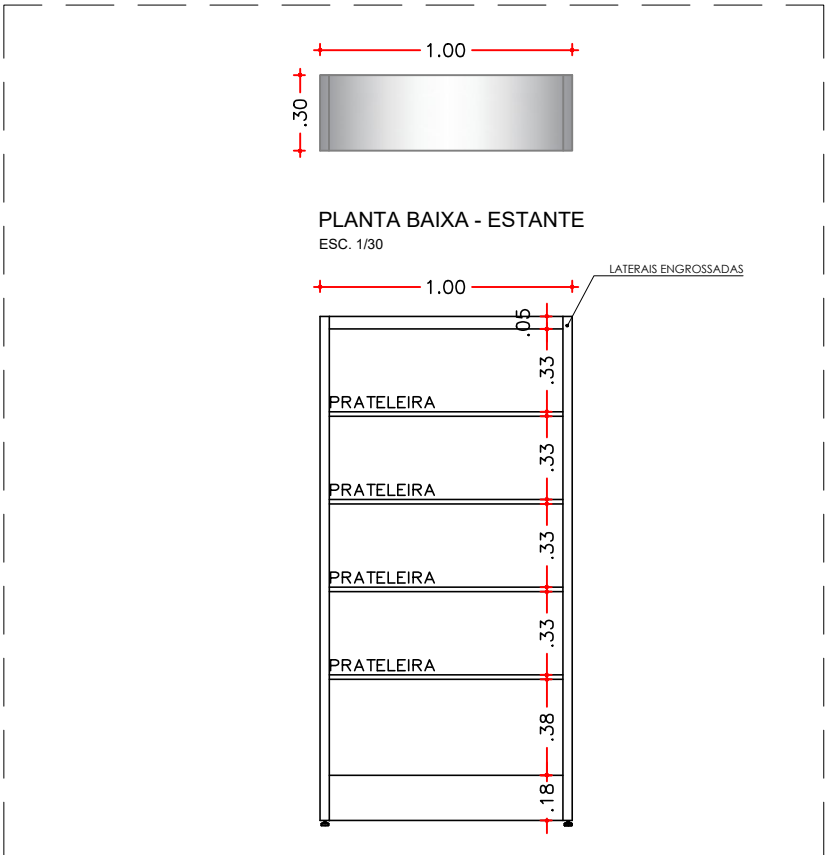
DET. MESA DE CHÁ  
escala: 1/30



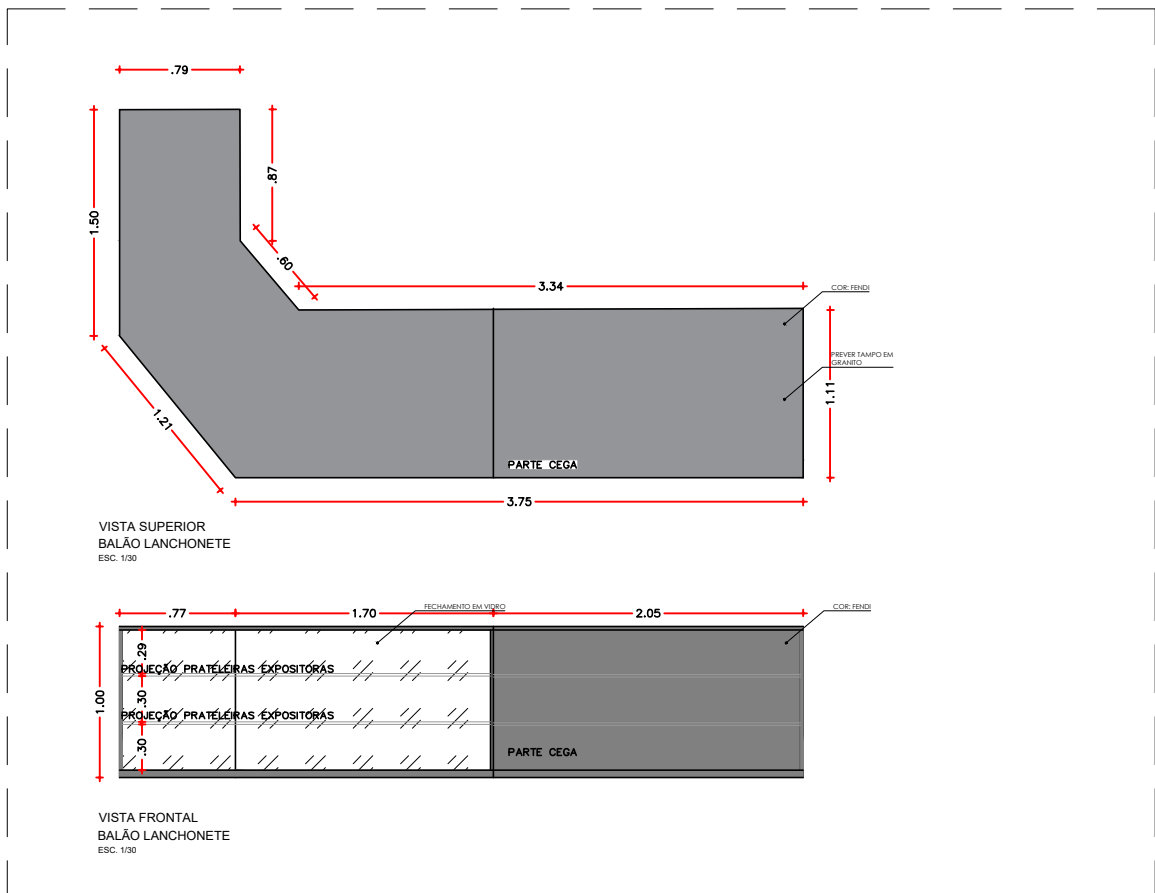
DET. CAIXA / EXPOSITOR  
escala: 1/60



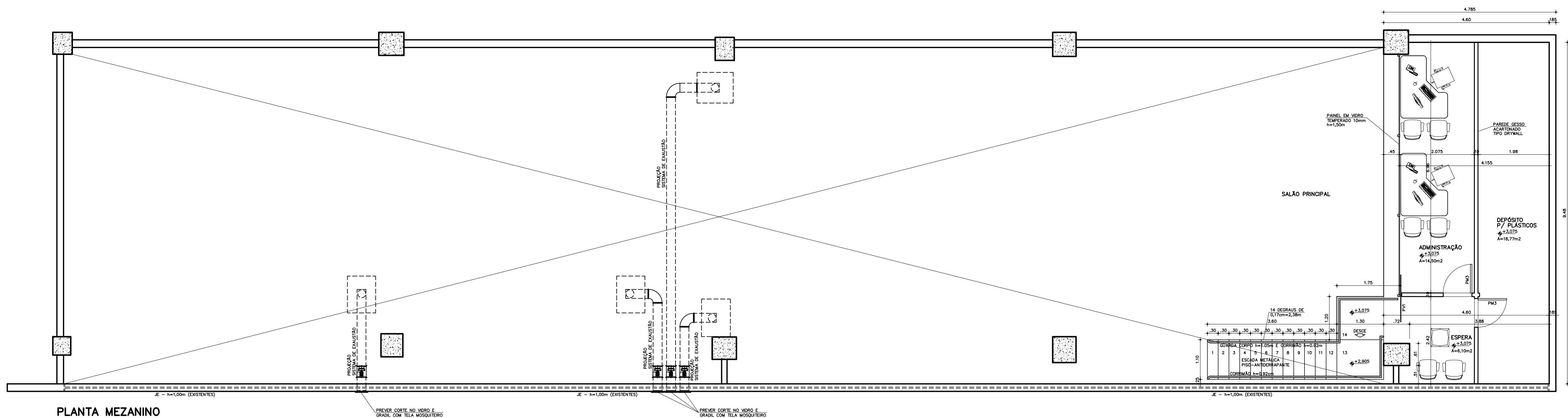
DET. ARMÁRIO ESCADA  
escala: 1/30



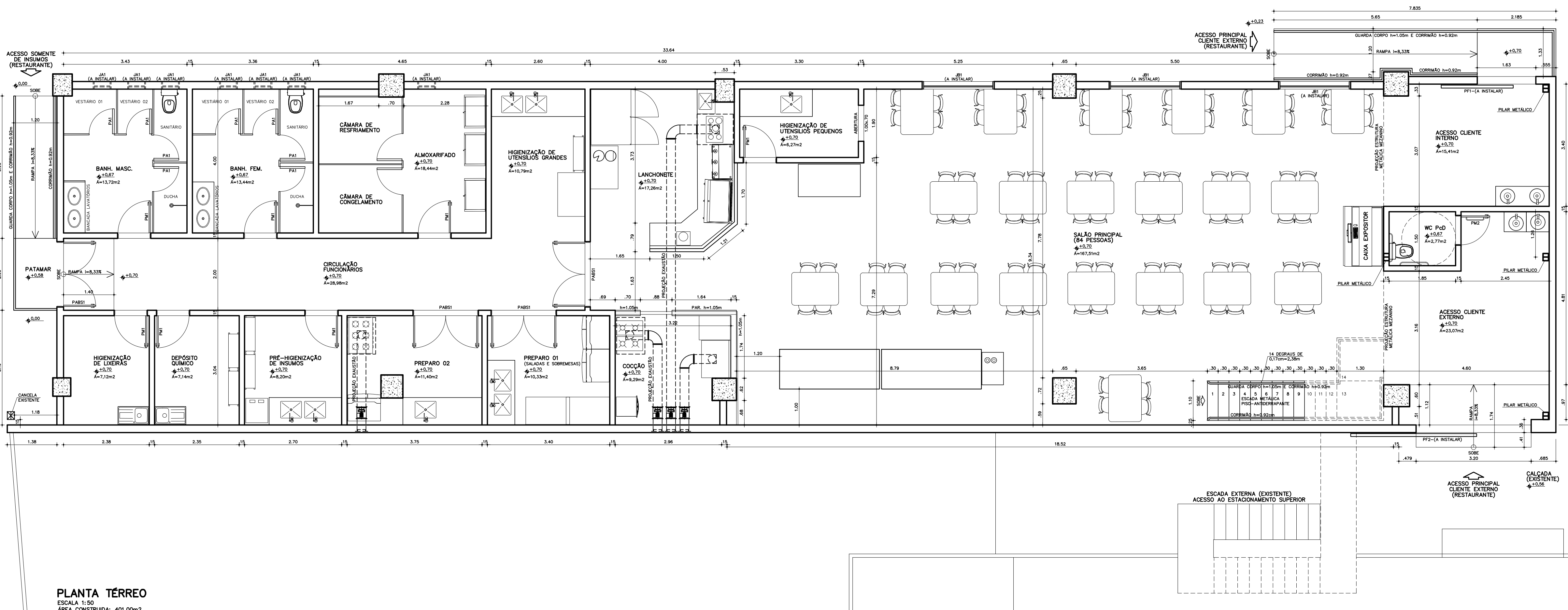
DET. ESTANTE DEPÓSITO  
escala: 1/30



DET. BALCÃO LANCHONETE  
escala: 1/30



PLANTA MEZANINO  
ESCALA 1:50  
ÁREA CONSTRUÍDA: 51,00m²



PLANTA TÉRREO  
ESCALA 1:50  
ÁREA CONSTRUÍDA: 401,00m²

01	NOV/2023	COMENTÁRIOS IPHAN-DF	MARCUS SIRLEY
00	FEV/2023	EMIÇÃO INICIAL	TAYS LOPES
REV.	DATA	DESCRIÇÃO	DESENHO

CIDADE : BRASÍLIA/DF  
ENDEREÇO : ESPLANADA DOS MINISTÉRIOS – BLOCO U  
PROPRIETÁRIO : MINISTÉRIO DE MINAS E ENERGIA  
AUTOR DO PROJETO : MÁRCIO ROMÉRIO PINHEIRO DE FARIAS CREA 31.901/D-DF  
RESP. TÉCNICO :

O PROPRIETÁRIO: \_\_\_\_\_  
O AUTOR DO PROJETO: \_\_\_\_\_ CREA Nº 31.901/D-DF

PROJETO DE ARQUITETURA  
REFORMA/CONSTRUÇÃO NOVA  
ARQ  
DATA : NOV./2023  
DES: MARCUS SIRLEY  
ESCALA: 1:50  
FRANQUIA Nº: 1

# 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	Obrigações de realização de novo procedimento licitatório e consequente adiamento da contratação do serviço				
	Ações Preventivas					
	P-01	Ampla divulgação do certame licitatório		Responsável: FABIANA FEIJO DE OLIVEIRA BAPTISTUCCI		
C-01	Ações 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)	Nº Item
R-03	REFERÊNCIA DE PREÇO NÃO CONDIZENTE COM O PREÇO ATUAL DE MERCADO	Pesquisa de preço mal realizada	Planejamento	Administração	Alto	1
	Impactos					
	1	- Se o preço indicado for baixo a licitação pode restar deserta				
	Ações Preventivas					
	P-01	Realizar a pesquisa de preço, adotando as melhores práticas		Responsável: FABIANA FEIJO DE OLIVEIRA BAPTISTUCCI		
C-01	Ações de Contingência					
	Revisar os preços encontrados e realizar nova cotação de preços se necessário			Responsável: FABIANA FEIJO DE OLIVEIRA BAPTISTUCCI		
Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
	SELEÇÃO 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

## PESQUISA DE SATISFAÇÃO - RESTAURANTE MME

**\*AVALIE (1) SENDO INSATISFEITO, (2) SENDO SATISFEITO E ( 3 ) SENDO MUITO SATISFEITO**

Como você classificaria a apresentação das refeições?

1

2

3

Como você avalia a qualidade da comida que você recebeu?

1

2

3

Como você classificaria o atendimento do restaurante?

1

2

3

Como você avalia as dependências do restaurante em relação a limpeza?

1

2

3

O preço do quilo é acessível e faz jus ao serviço?

1

2

3

### Sugestões, Reclamações ou Elogios

**ANEXO : 3 - MODELO DE TERMO DE RECEBIMENTO DAS INSTALAÇÕES****LOCAL: Esplanada dos Ministérios, bloco U, subsolo.**

**Breve descrição do Espaço da concessão onerosa para restaurante/lanchonete:** Área de 460m<sup>2</sup>, totalmente reformada e adaptada, com o projeto desenvolvido respeitando a inclusão e a acessibilidade, as normas sanitárias e legislação a vigente, para esse tipo de estabelecimento comercial. Apresenta 2 câmaras frias novas e já instaladas, banheiros públicos e para os funcionários, vestiários e ambiente para o prepara das refeições. As instalações hidráulicas, elétricas e de refrigeração são novas. O ambiente conta com mobiliário que será detalhado neste termo de recebimento.

**Valor total estimado das instalações: R\$****Data do recebimento:**     /     /

Especificação do item	Quantidade	Estimativa do valor	Estado inicial
1. Ar condicionado	6		Novo e dentro da garantia
2. Cadeiras empilháveis	140		Novo e dentro da garantia
3. Mesas do refeitório	25		Novo e dentro da garantia
4. Câmara fria	2		Novo e dentro da garantia
5. ....			
6. ....			
7. ....			
8. ....			
9. ....			

Declaro, para os devidos fins, que realizei a vistoria no espaço localizado no 1º subsolo do Bloco “B” da Esplanada dos Ministérios, em Brasília/DF e que a situação acima é a posição real que o encontrei neste momento.

Em caso de rescisão contratual ou término do Contrato, comprometo-me a entregar o espaço acima mencionado nas mesmas condições recebidas.

**Assinatura e nome completo do representante da CONCESSIONÁRIA****Espaço para assinatura:****Nome por extenso:****Assinatura e nome completo do representante da CEDENTE****Espaço para assinatura:****Nome por extenso:**