

Termo de Referência 279/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
279/2024	120633-GRUPAMENTO DE APOIO DE SÃO PAULO	TAMARA SIMOES DUARTE	29/08/2024 10:01 (v 1.0)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos		67438.003897/2024-40

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Condições Gerais da Contratação

1.1. A contratação tem por objeto a **Cessão de Uso Onerosa de Bem Imóvel a Terceiro para o exercício de Atividade de Apoio para funcionamento de Cantina/Lanchonete no HFASP**, em área física de propriedade da União, medindo 125,73 m², composta por 109,73m² de área construída e parte do entorno onde há um paisagismo simples dispondo de bancos de concreto, comumente utilizados pelos clientes da Cantina /Lanchonete, localizado no Tombo SP.002-67438-E-007, constituindo receita para a Administração por meio de pagamentos mensais, com valor de referência determinado em **Laudo de Avaliação de Imóvel nº CAN_HFASP /LAI04/2024** e seus anexos/apêndices, conforme condições estabelecidas neste Termo de Referência:

Item	CATSER	Especificação	Unidade de Medida	Qtde	Valor Mensal Estimado Mínimo	Índice Máximo	Valor Total Estimado Mínimo*
1	15210	Cessão de Uso Onerosa de Bem Imóvel a Terceiro para o exercício de Atividade de Apoio para funcionamento de Cantina /Lanchonete no HFASP.	Mês	24	3.833,16	100,00	91.995,84
*Não inclusa as eventuais despesas com rateio de energia elétrica e água.							

1.1.1 CESTA BÁSICA MÍNIMA DE PRODUTOS DA CANTINA

Item	Especificação dos Produtos	Unid. de Fornecimento
------	----------------------------	-----------------------

1.1	Coxinha de frango simples	UND c/ no mín. 100g
1.2	Coxinha de frango c/ catupiry	UND c/ no mín. 110g
1.3	Pão de Queijo	UND c/ no mín. 80g
1.4	Empada de Frango	UND c/ no mín. 95g
1.5	Esfirra de Carne e de Frango	UND c/ no mín. 100g
1.6	Pastel assado sabores diversos	UND c/ no mín. 100g
1.7	Pastel frito sabores diversos	UND c/ no mín. 70g
1.8	Rissole sabores diversos	UND c/ no mín. 100g
1.9	Bolo simples diversos sabores	UND c/ no mín. 80g
1.10	Bauri c/ 2 fatias pão de forma c/presunto e queijo	UND c/ no mín. 100g
1.11	Bebida láctea sabores diversos	UND c/ no mín. 200ml
1.12	Suco natural de frutas diversas	UND c/ no mín. 200ml
1.13	Café passado	UND c/ no mín. 100ml
1.14	Suco com polpa de fruta	UND c/ no mín. 200ml
1.15	Iogurte natural de sabores diversos	UND c/ no mín. 170g

Especificações complementares dos produtos:

a) Todos os gêneros alimentícios, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches e refeições, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade, de procedência conhecida e devem estar dentro do prazo de validade, apresentando-se em perfeitas condições de preservação, garantindo assim o bem estar da comunidade.

b) Os lanches e refeições deverão apresentar boa aparência, dando especial atenção e preferência, para comercialização de lanches e refeições com baixo teor de gordura, sal, açúcar e condimentos.

c) Os gêneros alimentícios que demandarem refrigeração (sobremesas, lanches frios, etc) deverão ser colocados em um equipamento refrigerado compatível (refrigerador, freezer), assim como os gêneros alimentícios que demandarem aquecimento (lanches quentes) deverão ser colocados em estufas, e tais equipamentos deverão permanecer ligados ininterruptamente enquanto houver demanda para a sua utilização.

- d) O serviço de lanchonete deverá dispor, em sachês individuais: açúcar, adoçante artificial e molhos (ketchup, mostarda, maionese, pimenta, etc.), atentando – se ao prazo de validade dos mesmos.
- e) Deverá ser utilizado utensílios devidamente higienizados (pegador de alimentos, garfos) e/ou guardanapos de papel para manusear os alimentos.
- f) A data de fabricação e validade dos produtos prontos para consumo (sobremesas, salada de frutas, sanduíches, etc) deverão estar visíveis ao consumidor através do uso de etiquetas adequadas para essa finalidade.
- g) Eventuais inclusões de itens de lanchonete não contemplados no cardápio proposto só serão permitidas com a autorização prévia e expressa da nutricionista responsável da CEDENTE.

1.2. O objeto da licitação tem a natureza de **SERVIÇO COMUM** de Cessão de uso Onerosa de bem imóvel.

1.3. O contrato terá vigência pelo período de **24 (vinte e quatro) meses**, prorrogáveis na forma do **inc. I do artigo 110 da Lei nº 14.133/21** e por tratar-se de “**Cessão de Uso para o Exercício de Atividade de Apoio**” no âmbito do Comando da Aeronáutica, a vigência contratual está limitada aos prazos e competências estabelecidos no **art. 15 da Portaria nº 1309/GC4, de 14 de dezembro de 2004**, que disciplina a utilização, por terceiros, de bens imóveis da União sob a jurisdição do Comando da Aeronáutica, mediante cessão de uso.

1.4. O Termo de Referência apresenta as seguintes especificações quanto à cessão de uso:

1.4.1. **Local:** Av. Olavo Fontoura, 1400, Santana, São Paulo-SP, CEP: 02012-021;

1.4.2. **Área:** Área física de 125,73 m² correspondente ao tombo SP.002-67438-E-007;

1.4.3. **Serviços Públicos:** O imóvel possui ponto de água e luz;

1.4.4. **A atividade a ser desempenhada:** Funcionamento de 01 (uma) cantina em benefício do efetivo do HFASP e dos seus usuários civis, militares e dependentes das Forças Armadas, bem como de todos os demais usuários do Sistema de Saúde da Aeronáutica (SISAU) que venham a ser atendidos pelo HFASP.

1.5. O objeto da contratação **não se enquadra no § 1º, do art. 2º, da Portaria SEFA Nº 34/AJUR, de 15 de maio de 2020**, que trata de atividade de custeio no âmbito do Comando da Aeronáutica.

1.6. A Direção do HFASP possui competência legal para autorizar a Cessão de Uso Onerosa, bem como firmar o respectivo Termo de Contrato, em decorrência das Designações/Delegações de Competências feitas pelos seguintes documentos, juntados ao Processo:

1.6.1. **Portaria nº 1309/GC4, de 14 de dezembro de 2004, art. 15, inciso I** – ref. delegação de competência; e

1.6.2. **Boletim Interno Ostensivo GAP-SP nº 218, de 24 de novembro de 2022** – ref. designação como Diretor do HFASP.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. O presente processo visa à **Cessão de Uso Onerosa de Bem Imóvel a Terceiro para o exercício de Atividade de Apoio para funcionamento de Cantina/Lanchonete no HFASP**, em área física de propriedade da União, medindo 125,73 m², composta por 109,73m² de área construída e parte do entorno onde há um paisagismo simples dispendo de bancos de concreto, comumente utilizados pelos clientes da Cantina/Lanchonete, localizado no Tombo SP.002-67438-E-007, constituindo receita para a Administração por meio de pagamentos mensais, com valor de referência determinado em Laudo de Avaliação de Imóvel, conforme condições estabelecidas

no Termo de Referência e seus anexos e se justifica pelo fato de, além das refeições fornecidas pela Seção de Subsistência, não haver nenhuma outra opção de alimentação aos servidores civis e militares do efetivo do HFASP, bem como de seus usuários/pacientes.

2.1.1 Justifica-se ainda devido ao grande número de usuários quantificados no quadro abaixo, entre pacientes e seus acompanhantes, militares em inspeção de saúde ou em consulta de outras Organizações Militares, inclusive de outras forças armadas e auxiliares, efetivo do HFASP (Hospital de Força Aérea de São Paulo) e de outras Organizações Militares adjacentes, prestadores de serviços, visitantes em missão oficial, que frequentam a instituição diariamente podendo permanecer na mesma por um longo período, torna-se necessário um serviço de alimentação com oferta de refeições e lanches, visando o bem-estar deste público:

Público usuário do HFASP (estimativa diária)		
Efetivo do HFASP	552	1.658
Efetivo das Organizações Militares próximas com acesso a Cantina	697	
Prestadores de Serviços (Terceirizados)	100	
Atendimentos Ambulatoriais e Inspeções de Saúde	309	

2.1.2 O referido serviço é imprescindível e fundamental para o bom atendimento aos usuários tendo em vista que o hospital se localiza numa região onde não há serviços de alimentação em suas proximidades, proporcionando-os maior comodidade, economia de tempo e opção de serviços prestados em benefício dos mesmos, mas também como alternativa para aqueles militares que desejarem complementar as suas refeições.

2.1.3 Além disso, alguns usuários vêm ao HFASP em jejum para realizarem inspeções de saúde e acabam permanecendo assim por longos períodos de tempo, por não haver nas proximidades local de alimentação, concorrendo para ocasionar riscos à integridade física desses usuários.

2.1.4 O fato de haver um estabelecimento localizado no interior da Organização Militar, evita que, caso desejarem, militares uniformizados deixem o quartel para buscar alternativas de alimentação durante os horários de expediente, colaborando com a manutenção de sua própria segurança e da instituição.

2.1.5 Em decorrência término do **Contrato nº 134/GAPSP-HFASP/2018, que esteve vigente até 21/09/2023** para exploração de atividades do ramo de lanchonete, urge a necessidade de iniciar a elaboração deste processo em tela.

2.1.6 Por fim, é notório identificar que a exploração da área em tela por uma cantina/lanchonete vem ao encontro dos interesses, tanto do Comando da Aeronáutica (COMAER), em observância aos aspectos de oportunidade e conveniência, quanto do HFASP, com o objetivo de auferir receita com o pagamento mensal dos aluguéis, cujo valor a ser pago pela CESSIONÁRIA será recolhido mensalmente ao Fundo Aeronáutico e, ainda, sob o caráter técnico-operacional da cessão da área, dada a localização da benfeitoria.

2.1.7 Além do exposto nos itens anteriores, cabe mencionar que a cessão de uso em questão evitará que o HFASP empregue recursos para conservar e realizar manutenção em imóvel não utilizado.

2.1.8 A **situação patrimonial** da área do **Tombo SP.002-000**, em que o HFASP está compreendido, encontra-se regularizada através do Termo de Entrega nº 09, folhas 41/44, de 13 de junho de 1980, quando a Superintendência de Patrimônio da União em São Paulo (SPU-SP) entregou o imóvel à União, sendo **REGISTRADO** no **8º Oficial de Registro de Imóveis, sob a matrícula nº 25.813, folhas 01/03**.

2.2. Em atenção ao parágrafo único do art. 1º do Decreto nº 10.947/2022, o objeto da contratação está previsto no **Planejamento Anual de Aquisições e Contratações (PAAC) de 2024**, disposto no Portal da Força Aérea Brasileira (FAB), <https://www2.fab.mil.br/paac/index.php/gapsp>, conforme detalhamento a seguir:

I) Região/Unidade: Sudeste/ GAP-SP

II) Data de publicação no Portal da FAB: 29 de FEVEREIRO de 2024; e

III) Código de planejamento do objeto no PAAC: **GAPSP24OUT003**.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1 O **Laudo de Avaliação de Imóvel N° CAN_HFASP/LAI04/2024** (ANEXO I), onde foi definida a área da Cessão de Uso, pertencente ao Tombo **SP.002-67438-E-007**, que possui **125,73 m²** de área localizada na **Avenida Olavo Fontoura, 1400 – Santana – São Paulo – SP, CEP: 02012-021**;

3.2 A área objeto da Cessão de Uso destina-se, exclusivamente, à prestação de serviços de natureza comercial, tornando-se nula e de pleno direito esta Cessão de Uso em caso de destinação diversa da estabelecida pela CEDENTE;

3.3 A CESSIONÁRIA utilizará a área licitada, exclusivamente, para instalação de uma cantina/lanchonete;

3.4 Será permitida à CESSIONÁRIA a verticalização do portfólio de produtos e serviços, além dos previstos na Cesta Básica acima, desde que o mesmo não se sobreponha ou conflite com o objeto principal da Cessão de Uso e com este tenha relação;

3.5 A área da Cessão de Uso será entregue à CESSIONÁRIA nas condições em que se encontra. As eventuais adequações necessárias à exploração do ramo de atividade objeto da Cessão de Uso deverão ser submetidas à aprovação da CEDENTE, mediante projeto, acompanhado dos respectivos arquivos digitais, correndo as despesas decorrentes por conta da CESSIONÁRIA; e

3.6 Demais critérios da descrição da solução como um todo encontram-se pormenorizada em tópico específico do **Estudo Técnico Preliminar (ETP N° 196/2024)**, ANEXO VI deste Termo.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Serviços continuados, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;

4.2 Os serviços serão prestados no **Hospital de Força Aérea de São Paulo (HFASP)**, em horário compatível com o horário de funcionamento da CEDENTE, e com obediência às normas relacionadas com o funcionamento da atividade e às normas de utilização do imóvel;

4.2.1 O horário mínimo de funcionamento da Cantina será o abaixo especificado:

DIAS E HORÁRIOS:

- de segunda a sextas-feiras das 07:00 às 17:00 horas

- aos sábados das 07:00 às 14:00 horas

4.2.1.1 No decorrer do contrato e a critério da Administração e mediante solicitação do interessado, o horário de atendimento descrito no subitem acima, poderá ser alterado a fim de adaptarem-se as demandas existentes.

4.3 A licitação será na modalidade **PREGÃO** em sua forma eletrônica, por se tratar de serviço **COMUM**;

4.4 A CESSIONÁRIA deverá possuir profissionais habilitados e experientes na área de atuação para a prestação dos serviços;

4.5 Fica **VEDADA** a possibilidade de **SUBCONTRATAÇÃO**;

4.6 Deverá atender, no que couber, às normas de **Sustentabilidade** sobre os possíveis impactos ambientais que deverá ser de acordo com o exigido nas Normas Técnicas da ABNT e de acordo com as obrigações quanto à sustentabilidade ambiental no que versa o Art. 7º, XI, da Lei nº 12.305/10 e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável (Lei nº 12.349, de 15 de dezembro de 2010, que alterou o Art. 3º da Lei nº 8.666/93, introduzindo o desenvolvimento nacional sustentável como objetivo das contratações públicas);

4.6.1 A CESSIONÁRIA deverá cumprir ainda, as disposições normativas, no que couber, do **Decreto nº 10.936, de 12 de janeiro de 2022**, que institui a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da administração pública federal direta e indireta, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, na esteira do que impõe a Constituição da República.

4.7 As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista encontram-se discriminadas no Edital, ao qual este Termo está em apêndice;

4.8. Será exigida a **GARANTIA** da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, em especial os arts. 37 e seguintes da Lei nº 8.245, de 18 de outubro de 1991 (**Lei do Inquilinato**), no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato;

4.8.1. A CESSIONÁRIA prestará garantia locatícia, nos moldes do art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021 e do art. 37 da Lei do Inquilinato, com validade durante a execução do contrato e por **90 (noventa) dias** após o término da vigência contratual, em valor correspondente a **3 (três aluguéis), ou seja, 12,5% (doze e meio por cento)** do valor total do contrato;

4.8.2. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 137 da Lei n. 14.133 de 2021;

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

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

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

4.9. 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 a quinta-feira, das 09 horas às 15 horas**, com agendamento com o responsável abaixo:

Responsável pelo acompanhamento da vistoria	Contato	Setor
TAMIRIS SOARES FERNANDES 2º Ten Nut	fernandestsf@fab.mil.br (11) 2224-7152	Setor de Nutrição e Dietética do HFASP

4.9.1. Para a vistoria, o representante legal da CESSIONÁRIA 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;

4.9.2. Caso a CESSIONÁRIA opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação;

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

4.10 Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato;

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. A CESSIONÁRIA terá o prazo de **30 (trinta) dias corridos**, a contar da data de assinatura do Contrato da Cessão de Uso, para início de suas atividades comerciais no imóvel cedido, sob pena de rescisão do instrumento por inexecução.

5.2. Da limpeza, manutenção e conservação da área ocupada:

5.2.1. A (o) CESSIONÁRIA (O) deverá responsabilizar-se inteiramente pelas despesas com limpeza, manutenção e conservação do espaço ocupado, ou seja, promover ações e providências relacionadas à limpeza, iluminação, pintura, dedetização e elétrica do local, entre outros serviços semelhantes;

5.2.1.1 Quanto à limpeza e às boas condições de higiene, a CESSIONÁRIA deverá providenciar na área objeto da cessão:

- a) Varrição de áreas de ocupação externas e internas;
- b) Limpeza geral e sanitização dos equipamentos e utensílios;
- c) Limpeza e sanitização adequada dos recipientes e locais de acondicionamento do lixo;
- d) Lavagem de paredes, pisos, vidros, portas, janelas (inclusive das áreas externas), refrigeradores, freezers, entre outros;
- e) Limpeza constante das mesas e cadeiras para que permaneçam livres de resíduos de alimentos;
- f) Retirar, quantas vezes forem necessárias e no horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, microrganismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à CESSIONÁRIA a aquisição de materiais necessários a esses serviços;
- g) Cuidar da separação, acondicionamento selecionado e entrega em local previamente determinado dos resíduos inaproveitáveis gerados pelo estabelecimento;
- h) Responsabilizar-se pelo controle e destinação ambiental dos resíduos dos serviços prestados e de acordo com a legislação vigente;
- i) Instruir os empregados acerca da forma de coleta do lixo, de acordo com a legislação;
- j) Dar a destinação adequada aos resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos, sendo de sua inteira responsabilidade o seu transporte e destinação.

5.2.2. No que concerne à realização de **pequenas reformas ou adaptações estruturais** no espaço de limitadamente ocupado, as mesmas somente serão permitidas com uma formal autorização (por escrito), por parte do Fiscal do Contrato, o qual supervisionará a obra, em caso de autorização, ficando o ocupante passível de sofrer penalidades cabíveis pelo descumprimento a esta determinação;

5.2.2.1. Em caso de autorização, a reforma/adaptação estrutural ocorrerá à total expensas do ocupante, independentemente de indenização, sendo, portanto, a benfeitoria irreversivelmente incorporada ao bem imóvel público da instituição.

5.2.3. Os **maquinários, os móveis e os materiais acessórios** pertencentes à CESSIONÁRIA deverão ser totalmente conferidos, recolhidos e retirados após a desocupação do imóvel, mediante **Termo de Encerramento Contratual**;

5.2.4. A CESSIONÁRIA deverá apresentar **Projeto de Combate a Incêndio** referente ao local cedido para prévia apreciação da Fiscalização/CEDENTE no prazo de até **90 (noventa) dias corridos**, a contar da data de assinatura do contrato, sendo esta desde então uma obrigação da CESSIONÁRIA. Em caso de aprovação, o projeto constará dos autos do processo contratual, devendo ser acompanhado e revisto a cada renovação do Contrato;

5.2.4.2. No citado projeto deverá conter propostas referentes ao local cedido: uma relativa ao combate a incêndio, considerando as atividades inerentes ao cotidiano do estabelecimento;

5.2.4.3. O projeto deverá, portanto, apresentar:

5.2.4.3.1. **Plano de Combate a Incêndio** (local) com disponibilização/colocação de extintores de incêndio na área ocupada, de acordo com as especificações locais, legais e a natureza da atividade a ser desempenhada.

5.2.4.4. Aprovado o projeto de combate a incêndio, a CESSIONÁRIA deverá apresentar no prazo de até **10 (dez) dias corridos**, a contar dessa aprovação, um **Seguro Contra Incêndio** à CEDENTE, que no caso será a beneficente segurada, com base no valor venal do imóvel. Não o fazendo, sem justificativa aceita pela CEDENTE, estará sujeita as sanções administrativas, podendo culminar em rescisão contratual;

5.2.4.4.1. O seguro terá vigência enquanto perdurar a CESSÃO, incluindo-se a renovação, figurando como beneficiário a CEDENTE; e

5.2.4.4.2. Qualquer acidente que porventura venha ocorrer no imóvel por culpa ou dolo da CESSIONÁRIA, obrigará ao pagamento acrescido de todas as despesas por danos causados ao imóvel, devendo restituí-lo no estado que o encontrou, e que sobretudo, teve conhecimento no Termo de Vistoria.

5.2.5. **Do uso da área, água e energia elétrica:**

5.2.5.1. Caberá a CESSIONÁRIA o pagamento, em dia, pelos serviços públicos utilizados (**água e energia elétrica**);

5.2.5.2. Para fins de **coleta de lixo**, a CESSIONÁRIA deverá descartar o lixo em recipientes externos de acordo com seu tipo (orgânico, recicláveis e aterro); e

5.2.5.3. Não será disponibilizado pelo CEDENTE os equipamentos para o funcionamento da cantina, ficando os mesmos a cargo da CESSIONÁRIA.

5.2.6. A CESSIONÁRIA manterá, na área, os recipientes apropriados para a **coleta seletiva** na forma da Resolução nº 275 do Conselho Nacional do Meio Ambiente - CONAMA.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

Obrigações da Cedente

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

6.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor ou comissão especialmente designados, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

6.3. Notificar a CESSIONÁRIA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

6.4. Receber da CESSIONÁRIA o valor resultante da cessão de uso da área, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

6.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da CESSIONÁRIA, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

6.6. Não praticar atos de ingerência na administração da CESSIONÁRIA, tais como:

6.6.1. Exercer o poder de mando sobre os empregados da CESSIONÁRIA, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

6.6.2. Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na CESSIONÁRIA;

6.6.3. Promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da CESSIONÁRIA, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e

6.6.4. Considerar os trabalhadores da CESSIONÁRIA como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

6.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

6.8. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

6.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela CESSIONÁRIA;

6.10. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a CESSIONÁRIA houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.11. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela CESSIONÁRIA, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

Obrigações da Cessionária

6.12. **Prestar os serviços** conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos funcionários necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

6.13. **Refazer ou substituir**, imediatamente, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio, ainda que já preparados e servidos, quando constatada qualquer irregularidade no preparo ou apresentação dos mesmos pelo fiscal ou por usuários da cantina;

6.14. **Responsabilizar-se pelos vícios e danos** decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a CEDENTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no Edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

6.15. **Utilizar funcionários habilitados** e com conhecimentos básicos dos serviços a serem prestados, em conformidade com as normas e determinações em vigor, devendo estarem devidamente identificados, através de crachá com fotografia recente;

6.15.1 A CESSIONÁRIA será responsável pelos **EPIs dos seus colaboradores**, devendo todos estarem devidamente equipados para o serviço, conforme as normas regulamentadoras.

6.15.2 Aos empregados da CESSIONÁRIA não é permitido ingressar em áreas estranhas ao local da realização do serviço sem que haja autorização expressa para tal, devendo a CESSIONÁRIA responsabilizar-se civilmente por todo e qualquer dano a que esse pessoal der causa nesses locais, ainda que autorizado para neles adentrar.

6.16. **Vedar a utilização**, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão CEDENTE, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

6.17. Quando não for possível a verificação da regularidade no **Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF**, a empresa CESSIONÁRIA deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

6.18. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em **Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho** ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à CEDENTE;

6.19. Comunicar ao **Fiscal do contrato**, no prazo de **24 (vinte e quatro) horas**, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

6.20. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela CEDENTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

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

6.22. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.

6.23. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.

6.24. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina, inclusive quanto ao cumprimento ao previsto na Lei do Inquilinato (Lei nº 6.245/91) e no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990) no que tange ao presente objeto contratual com a prestação dos serviços de Cantina;

6.25. Submeter previamente, por escrito, à CEDENTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações deste Termo.

6.26. **Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor** de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

6.27. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as **condições de habilitação e qualificação** exigidas na licitação;

6.28. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a **reserva de cargos** prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a CESSIONÁRIA houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

6.29. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

6.30. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.31. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da CEDENTE;

6.32. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

6.33 Fixar em local bem visível a **tabela de preços** previamente aprovada pela CEDENTE, obedecendo-a integralmente.

6.33.1 Não incluir taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços do cardápio, nem a sua cobrança à parte;

6.33.2 Os preços praticados pela CESSIONÁRIA em relação aos serviços e produtos disponibilizados não poderão ultrapassar os praticados por estabelecimentos congêneres no mercado local.

6.33.2.1 Periodicamente, o FISCAL da CEDENTE fará **pesquisa de preços de mercado**, por amostragem, dos itens comercializados na área de cessão e, fará comparação com os preços praticados para verificar a condição estabelecida no item anterior. Existindo discrepância nos preços praticados, a CEDENTE concederá um prazo para que o preço seja adequado aos valores encontrados na pesquisa.

6.33.3 Os preços deverão estar expostos em local próprio, e em lugar visível para os clientes/fiscalização.

6.33.4 Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições e padrões legalmente aceitos e estar dentro do prazo de validade.

6.33.5 Apresentar procedimentos adequados para perfeita recepção e armazenamento dos produtos perecíveis e não perecíveis, obedecendo aos critérios que garantam a manutenção da qualidade dos produtos, tais como:

a) Data de produção e prazo de validade, etiquetagem, temperatura de acordo com o gênero.

b) Disposição dos diferentes grupos de matérias-primas conforme suas características.

c) Monitoramento de temperaturas para manutenção dos produtos em estoque.

d) Recusa dos alimentos que estejam com prazo de validade vencido e aqueles impróprios para o consumo devido a possíveis alterações ocorridas.

6.34 Não vender, sob qualquer pretexto, cigarro e/ou bebidas alcoólicas de qualquer natureza;

6.35 Não explorar quaisquer tipos de **jogos com fins lucrativos ou não**;

6.36 Dedetizar para o **controle de pragas e vetores urbanos** a área cedida a cada **06 (seis) meses** ou conforme exigido pelos órgãos fiscalizadores. Devendo a empresa especializada para tal fim fornecer **certificado** com data de expedição e vigência, que deverá ser colocando em local visível da Cantina;

6.37 **Não deverá fazer uso de propagandas** de qualquer natureza sob a forma de cartazes, adesivos e similares nas paredes externas e internas e portas em geral, como também, a venda de rifas, cursos, congressos, seminários e jornadas (matrícula e inscrição);

6.37.1 Quanto ao **uso de rádios e músicas**, deverá atentar para que **não atrapalhem** o bom andamento do ambiente hospitalar/militar, para tal, a CESSIONÁRIA deverá submeter previamente à Fiscalização o aceite das condições de utilização de som;

6.38 Deverá contar com **opções de pagamento** suficientes para que **não haja prejuízo** aos usuários podendo ser em dinheiro, cartões de crédito e débito, pix, etc.

6.39 É de responsabilidade da CESSIONÁRIA, respeitada as quantidades mínimas estabelecidas, categorizar e dimensionar o **quadro de pessoal de forma atender plenamente a operacionalização de serviços** objeto desta licitação;

6.40 Todas as melhorias feitas (**benfeitorias**), em qualquer momento, serão incorporadas ao patrimônio da CEDENTE, não gerando direito a nenhum tipo de reembolso à CESSIONÁRIA, exceto se os valores referentes aos gastos da CESSIONÁRIA forem exclusivos e comprovadamente classificados como **benfeitorias úteis e necessárias**, neste caso, após aprovados, serão descontados do valor mensal.

6.40.1 Às **benfeitorias voluptuárias** não caberá qualquer espécie de compensação/indenização à CESSIONÁRIA, nos termos do art. 36 da Lei do Inquilinato (Lei nº 8.245/91).

6.40.2 Para toda e qualquer benfeitoria a ser introduzida na área concedida, ainda que necessária, será indispensável **prévia e expressa autorização por escrito da CEDENTE** e ela passará a constar como parte integrante do patrimônio da CEDENTE, independentemente de indenização.

6.40.3 Finda a concessão de uso, a CEDENTE poderá, justificadamente, exigir que as benfeitorias ou modificações introduzidas sejam retiradas às expensas da CESSIONÁRIA, que, neste caso, ficará obrigada a pagar a cessão mensal devida até que a área objeto do ajuste seja efetivamente restituída à CEDENTE.

6.40.4 A CESSIONÁRIA responsabilizar-se-á pela manutenção das redes de instalações internas (elétricas e hidráulicas) da área concedida, devendo mantê-las em perfeitas condições de uso e funcionamento, devendo para isso:

a) Comunicar por escrito à CEDENTE qualquer dano ou avaria às instalações, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

b) Providenciar imediatamente o reparo das instalações ou mesmo a substituição por outra(s) nova(s), em caso de danos, avarias ou prejuízos causados, inclusive, por seus empregados ou prepostos, no desempenho de suas tarefas ou em conexão com elas.

c) Toda a manutenção efetuada nas instalações, preventiva ou corretiva, no âmbito do objeto do contrato será de responsabilidade da CESSIONÁRIA, que arcará com o ônus advindo dessa ação.

6.40.5 Em qualquer caso, todas as **benfeitorias desmontáveis**, tais como lambris, biombos, cofre construído, tapetes, etc., poderão ser retiradas pela CESSIONÁRIA, devendo o imóvel locado, entretanto, ser devolvido com os seus respectivos acessórios.

6.41 Apresentar **relação e descrição dos móveis e equipamentos**, de posse da CEDENTE, necessários para o preparo, armazenamento e acondicionamento dos alimentos, tais como: freezer, geladeira, micro-ondas, forno elétrico, chapas industriais, fritadeiras, prensas, armários, bancadas, balcões, etc., devendo todos os equipamentos, possuir o selo do PROCEL/INMETRO;

6.42 Manter no espaço físico da cantina, móveis, utensílios e equipamentos em perfeitas condições de uso, conservação e higiene;

6.43 Os **produtos saneantes** utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde;

6.44 O **gelo** para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação;

6.45 Apresentar à CEDENTE, quando da assinatura contratual, a **relação nominal dos empregados** que adentrarão o órgão para a prestação dos serviços na Cantina.

6.46 Zelar para que o seu **peçoal mantenha conduta compatível** com os princípios de decência e boa educação, urbanidade no tratamento, obedecendo rigorosamente às normas estabelecidas pela CEDENTE, que poderá exigir, a qualquer tempo, o imediato afastamento e a substituição, em caráter definitivo, de qualquer funcionário que julgar conveniente;

6.47 Eventuais **trajes ou uniformes fornecidos pela CESSIONÁRIA** a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada junto a CEDENTE.

6.48 Para os funcionários que irão manipular os alimentos, é necessário utilizar:

a) Touca, luva para manuseio dos alimentos, vestes preferencialmente fechadas e em perfeitas condições de higiene, preferencialmente na cor branca ou em cores claras, sapatos/tênis e outros que se fizerem necessários.

6.48.1 Não será permitido o uso de “bonés” como proteção para cabelos, bem como o uso de calças jeans como uniforme, exceto na função de caixa ou atendimento. Todas as pessoas que trabalham na Cantina deverão utilizar vestuário adequado à natureza do serviço; sendo expressamente vedado a todos os que trabalham na Cantina o uso de chinelos, sandálias, bermudas, camisas sem manga, entre outras proibições das normas sanitárias.

6.48.2 Para todos os funcionários da cantina será exigido o uso de calçados fechados.

6.49 A toda e qualquer **entrada ou saída de equipamentos** da CESSIONÁRIA na área da CEDENTE deverá solicitar autorização prévia à FISCALIZAÇÃO;

6.50 Responsabilizar-se pelos **encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais**, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal, quando houver contratação de funcionários. Apresentando no início da prestação dos serviços carta de apresentação dos funcionários, juntamente com cópia autenticada da carteira de trabalho e cópias simples do RG, CPF e comprovante de endereço de seus funcionários. Também deverá ser apresentado mensalmente comprovante de pagamento dos funcionários, contracheque e guias do FGTS e INSS.

6.51 Responsabilizar-se, exclusivamente, pelas **despesas de salário, transporte, cesta básica, taxas, impostos, seguros e outros encargos pertinentes**, bem como por acidentes que vitimem seus funcionários no desempenho de suas atividades, e por tudo quanto às Leis Trabalhistas, Fiscais e Previdência lhes assegurem, respeitando rigorosamente as datas estabelecidas para a efetivação destes pagamentos, bem como, os acordos coletivos de categoria;

6.52 Prover atendimento a usuários que, por qualquer motivo, sejam **portadores de deficiência** momentânea ou permanente, considerando sua impossibilidade física de deslocamento ao ambiente objeto deste contrato.

6.52.1 Disponibilizar alimentos adequados às **pessoas com restrição alimentar**, como por intolerância a glúten /lactose.

6.53. Assegurar à CEDENTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a” e “b”, do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:

6.53.1. O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à CEDENTE distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;

6.53.2. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da CEDENTE, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.

6.54 Serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA as **despesas decorrentes do uso de gás de cozinha**, ficando o abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.

6.55 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do **Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990)**.

6.56 Assegurar o acesso ao espaço objeto desta cessão aos servidores da CEDENTE, no exercício da **fiscalização** do Contrato, bem como aos servidores das entidades de fiscalização, notadamente os da **Vigilância Sanitária**.

Possíveis Impactos Ambientais

6.57 Caso se enquadre nas hipóteses do artigo 20 da Lei nº 12.305, de 2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos, a CESSIONÁRIA deverá elaborar **Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos**, sujeito à aprovação da CEDENTE.

a) Para a elaboração, implementação, operacionalização e monitoramento de todas as etapas do Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos, nelas incluído o controle da disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos, será designado responsável técnico devidamente habilitado.

b) São proibidas, à CESSIONÁRIA, as seguintes formas de destinação ou disposição final de resíduos sólidos ou rejeitos:

- lançamento em praias, no mar ou em quaisquer corpos hídricos;
- lançamento in natura a céu aberto, excetuados os resíduos de mineração;
- queima a céu aberto ou em recipientes, instalações e equipamentos não licenciados para essa finalidade;
- outras formas vedadas pelo poder público.

Fiscalização

6.58. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no art. 125 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.59. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada, juntamente ao documento da CESSIONÁRIA que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

6.60. O representante da CEDENTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.61. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pelo CEDENTE ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 115 e 155 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.62. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato;

6.63. A **fiscalização técnica** do Contrato avaliará constantemente a execução do objeto;

6.64. Durante a execução do objeto, o FISCAL TÉCNICO deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CESSIONÁRIA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas;

6.65. O FISCAL TÉCNICO deverá apresentar ao PREPOSTO da CESSIONÁRIA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada;

6.66. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CESSIONÁRIA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada;

6.67. 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;

6.68. 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 CESSIONÁRIA de acordo com as regras previstas neste Termo de Referência;

6.69. O FISCAL TÉCNICO poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços;

6.70. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

6.70.1. Exigir da CESSIONÁRIA a retirada, imediata, de qualquer de seus prepostos que embarquem a sua ação fiscalizadora, observado o direito do contraditório e ampla defesa;

6.70.2. Verificar, de modo sistemático, o cumprimento das disposições do Termo de Contrato e das ordens complementares emanadas pela CEDENTE, informando a esta, em tempo hábil, todas as ocorrências e providências tomadas;

6.70.3. Resolver todo e qualquer caso singular, duvidoso ou omissivo, não previsto no Termo de Contrato ou em tudo mais que, de qualquer forma, se relacionar direta ou indiretamente com o objeto do Termo de Contrato, garantido o contraditório e a ampla defesa;

6.70.4. Propor as medidas que couberem para a solução dos casos surgidos em decorrência da solução técnica;

6.70.5. Efetuar o registro das ocorrências em forma de relatório;

6.70.6. Remeter à CEDENTE relatório mensal do andamento da execução da Cessão de Uso;

6.70.7. Zelar para que sejam observadas as disposições legais aplicáveis, particularmente as da lei nº 14.133/21;

6.70.8. Emitir pareceres ou relatórios, quando julgado necessário, ou quando solicitado, sobre o andamento do objeto deste Termo;

6.70.9. Exigir da CESSIONÁRIA o fiel cumprimento das obrigações assumidas;

6.70.10. Expedir notificação ou advertência à CESSIONÁRIA, quando for o caso;

6.70.11. Solicitar à CESSIONÁRIA, os seus prepostos ou obter da Administração, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento da Cessão de Uso;

6.70.12. Fazer, no que couber, que a CESSIONÁRIA compre disposições normativas da Lei do Inquilinato (Lei nº 6.245/91).

6.71. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES /MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação;

6.72. 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 do CEDENTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.

Alteração Subjetiva

6.73. Não é admissível a fusão, cisão ou incorporação da CESSIONÁRIA com/em outra pessoa jurídica, mesmo que fossem observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos no Edital Convocatório;

6.74. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do capítulo VII do título II da Lei 14.133, de 2021.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o **Instrumento de Medição de Resultado (IMR)**, ANEXO V deste Termo, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CESSIONÁRIA:

a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.1.1. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

7.2. A aferição da execução contratual para fins de pagamento será conforme IMR:

7.2.1 O FISCAL TÉCNICO designado pela CEDENTE seguirá a rotina semanal de acompanhar o serviço prestado e preencher os tópicos do IMR.

7.2.1.1 A pontuação será obtida pelo atendimento de todos os critérios estabelecidos no IMR.

7.2.1.2 Segue abaixo a tabela com os percentuais de “**BOAS PRÁTICAS**” na prestação dos serviços na Cantina e correlatos à cessão de uso da área, de acordo com a pontuação abaixo:

a) **de 95 à 100 pontos – ACEITÁVEL** sem ressalvas;

b) **de 90 à <95 pontos – TOLERÁVEL**, mas com notificação de “OCORRÊNCIA”, se não reincidente; e

c) **de 0 à <90 pontos – INACEITÁVEL** com notificação de “IRREGULARIDADE” e apuração por Processo Administrativo de Apuração de Irregularidade (PAAI), com possibilidade de multas e sanções, cumpridos os requisitos legais previstos e assegurado o direito ao contraditório e ampla defesa.

7.3. Nos termos do **item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017**, será indicada a notificação de ocorrência e/ou de irregularidade, conforme disposto no item anterior, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a CESSIONÁRIA:

7.3.1. Não produziu os resultados acordados;

7.3.2. Deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

7.3.3. Deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.4. A CESSIONÁRIA deverá realizar o recolhimento do valor da cessão até o **5º (quinto) dia útil de cada mês** ;

7.5. Os recolhimentos a serem realizados pela CESSIONÁRIA em favor da CEDENTE, incluindo o valor da cessão e de despesas com energia elétrica, água e eventuais multas aplicadas, seguirão conforme condições estabelecidas neste instrumento;

7.6. Nos casos de eventuais **atrasos de recolhimento**, desde que a CESSIONÁRIA não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de **atualização financeira**, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os **juros de mora** serão calculados à **taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano**;

7.7. O recolhimento dos valores devidos será realizado através de **"GRU" - Guia de Recolhimento da União** - no valor correspondente à respectiva despesa, sendo gerada uma GRU para cada tipo de despesa (cessão, água, luz, multas, etc.).

7.8. A CESSIONÁRIA será responsabilizada administrativamente pelas infrações administrativas cometidas, conforme capítulo I do título IV da Lei 14.133 de 2021.

8. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. A CESSIONÁRIA será selecionada por meio de **PREGÃO ELETRÔNICO**, pelo critério de **MENOR PREÇO por índice (100,00)**. Por este critério de julgamento, vencerá o pregão aquele que der o menor índice e quanto menor o valor do índice, maior será o valor mensal a ser recolhido à CEDENTE, a título de cessão da área.

8.1.1 Será **desclassificada** a proposta ou o lance vencedor que apresentar preço/valor, nos termos do art. 59 da 14.133/2021:

- a) superior ao valor do índice de referência deste Termo;
- b) superior ao preço total estimado da Cesta Mínima dos Produtos a serem comercializados; e/ou
- b) manifestamente inexecutável ou de sobrepreço, conforme previsto no inc. LVI do art. 6º e inc. III do art. 11º da Lei nº 14.133/2021, caso não demonstre ou não seja possível ser demonstrada a exequibilidade dos preços/valores.

8.1.2 As licitantes deverão oferecer proposta para todos os itens que compõe a Cesta Básica Mínima de Produtos.

8.1.3 Os preços de **todos os produtos comercializados na Cantina** poderão ser reajustados anualmente, com base no **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA/IBGE**, data-base vinculada à **data do orçamento estimado**, com fulcro no §7º do art. 25 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.4 Para transformar o valor de aluguel mensal proposto no índice de julgamento, o licitante deve ofertar o lance, seguindo o cálculo:

CÁLCULO DO MENOR LANCE	Valor Mensal Contratual = <u>Valor Mensal Estimado X 100</u> Valor do Índice Proposto
Exemplo de Lance 01 : 75,00	R\$ 5.110,88 = <u>R\$ 3.833,16 x 100</u> => R\$ 122.661,12 75,00 (lance 01)

Exemplo de Lance 02 : 70,00	$R\$ 5.475,94 = \frac{R\$ 3.833,16 \times 100}{70,00} \Rightarrow R\$ 131.422,63$ 70,00 (lance 02)
--------------------------------	---

8.1.4.1 Pelo quadro acima, o **LANCE 02 (70,00)** sagrar-se-ia “**VENCEDOR**”, gerando uma receita de **R\$ 5.475,94** mensais e **R\$ 131.422,63** total no prazo de **24 meses** de contratação.

8.1.4.2 A LICITANTE deverá atentar para os possíveis arrendamentos e dízimas quando da aplicação da fórmula acima, devendo considerar **somente até a segunda casa decimal dos centavos**. Assim como no exemplo do LANCE 02, o valor mensal resultou em 5.475,9429..., considerando até a segunda casa decimal (“,94”) para só então computar o valor total pelo prazo da vigência.

8.2. Previamente à celebração do Contrato, a Administração (CEDENTE) verificará o eventual descumprimento das **condições para cessão, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça**, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

a) SICAF;

b) **Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS**, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis); e

c) **Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP**, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portalttransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

8.3. A consulta aos cadastros será realizada em **nome da CESSIONÁRIA (CNPJ) e de seu sócio majoritário (CPF)**, por força do artigo 12 da Lei nº14.230, de 2021, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

8.4. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de **Ocorrências Impeditivas Indiretas**, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

8.5. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

8.6. A CESSIONÁRIA será convocada para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.

8.7. Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação da CESSIONÁRIA será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

8.8. É dever da CESSIONÁRIA manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

8.9. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

8.10. Se a CESSIONÁRIA for a **matriz**, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se a CESSIONÁRIA for a **filial**, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.11. Serão aceitos registros de CNPJ da CESSIONÁRIA matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

8.12. Para fins de contratação, deverá a LICITANTE comprovar os seguintes REQUISITOS DE HABILITAÇÃO:

8.12.1. **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; ou

8.12.2. **Sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País:** decreto de autorização para funcionamento no Brasil; ou

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

8.12.4. 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 tem sede matriz;

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

8.12.6. Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

8.12.7. 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 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

8.12.9. **Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos**, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

8.12.10. **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;

8.12.11. **Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal**, se houver, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual; fornecedor enquadrado como microempreendedor individual conforme Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal;

8.12.12. **Prova de regularidade com a Fazenda Municipal ou Distrital** do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.12.13. Caso a CESSIONÁRIA seja considerada isenta dos tributos municipais ou distritais relacionados ao objeto, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de certidão ou declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou por meio de outro documento equivalente, na forma da respectiva legislação de regência.

8.12.14. Apresentar **Atestado(s) de Capacidade Técnica** que demonstre experiência técnica no ramo de cantina /lanchonete compatível com o presente objeto licitado.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O Valor Total Estimado da Contratação é de **R\$ 91.995,84 (noventa e um mil, novecentos e noventa e cinco reais e oitenta e quatro centavos)**, perfazendo o valor de **R\$ 3.833,16 (três mil, oitocentos e trinta e três reais e dezesseis centavos)** mensais, pelo prazo inicial da vigência contratual, que será de **24 (vinte quatro) meses, além de eventuais despesas com rateio de energia elétrica e água.**

9.1.1 Os valores estimados da presente contratação são os mínimos possíveis, pois se baseiam no valor do máximo do índice **100,00 (cem)** previsto no critério de aceite das propostas de preços/lances.

9.2. O valor da cessão será reajustado anualmente pelo **IGP-M** (Índice Geral de Preços de Mercado).

9.3 O levantamento de Mercado encontra-se no **Estudo Técnico Preliminar nº 196/2024** – ETP (ANEXO VI deste Termo).

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. Não aplicável por se tratar de cessão de uso por meio de contrato de receita.

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](#).

TAMIRIS SOARES FERNANDES

Membro da comissão de contratação

Despacho: APROVO-O, conforme inc. II, art. 18, da Lei nº 14.133/2021 e considerando que o Termo de Referência elaborado apresenta-se de forma conveniente e oportuna para atender a demanda exposta.

RILDO RINALDO DE ANDRADE

Autoridade competente



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	TR nº 279-2024 (conf. LAI 4-2024) - Anexo I do Edital (EP e DO)
Data/Hora de Criação:	29/08/2024 13:28:49
Páginas do Documento:	20
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	21
Hash MD5:	06b3db5d3e2bbffa6dc5525118a300d9
Verificação de Autenticidade:	https://autenticidade-documento.sti.fab.mil.br/assinatura

Este documento foi assinado e conferido eletronicamente com fundamento no artigo 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República pelos assinantes abaixo:

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 2º Ten TAMIRIS SOARES FERNANDES no dia 30/08/2024 às 10:51:33 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Cel RILDO RINALDO DE ANDRADE no dia 03/09/2024 às 06:44:04 no horário oficial de Brasília.