

Valéria Ferreira Castro Reis

De: Luiz C. D. Ladeira <lcdl@cdtn.br>
Enviado em: quinta-feira, 22 de fevereiro de 2024 11:09
Para: Valéria Ferreira de Castro Reis
Cc: Sebastião Lacerda; Hailton Resende; miriam almeida; Vanderleia F. Neves; lalau
Assunto: Re: Contratação Emergencial - Restaurante e Cantina CDTN - Lei 14.113/2021

Cara Valéria,

Autorizo a realização da contratação emergencial.

Att

Luiz Carlos Duarte Ladeira



Diretor
+55 31 3439-9561 | +55 31 9 8487-3757
lcdl@cdtn.br
www.cdtm.br



De: "Valéria Ferreira de Castro Reis" <vfcr@cdtn.br>
Para: "Luiz C. D. Ladeira" <lcdl@cdtn.br>
Cc: "Sebastião Lacerda" <lacerda@cdtn.br>, "Hailton Resende" <hdr@cdtn.br>, "miriam almeida" <miriam.almeida@cdtn.br>, "Vanderleia F. Neves" <vanderleia.neves@cdtn.br>, "lalau" <lalau@cdtn.br>
Enviadas: Quinta-feira, 22 de fevereiro de 2024 10:08:43
Assunto: Contratação Emergencial - Restaurante e Cantina CDTN - Lei 14.113/2021

Senhor Diretor,
bom dia!

Tenho em vista a previsão de encerramento das atividades prestadas pela concessionária CRISART EVENTOS EIRELI no fim de março de 2024, fruto de rescisão contratual amigável, solicitada pela mesma, passamos à consulta das licitantes remanescentes da licitação realizada, segundo a ordem de classificação no certame, a fim de saber se teriam interesse em assumir o contrato, haja vista ainda restarem 11 meses para a finalização da vigência de 30 meses prevista no Contrato 11/2022/CDTN/DIGEA em vigor.

Ocorre que, até a presente data, nenhuma das licitantes habilitadas no Pregão 10371/2022 manifestou interesse na prestação dos serviços remanescentes ou retornaram à consulta, conforme verificado nas tratativas realizadas por esta Comissão (vide anexos).

Desta forma, esgotada as tentativas legais e, para que não haja descontinuidade na prestação deste serviço essencial ao Centro, solicitamos autorização para realização de uma contratação emergencial, via dispensa de licitação, nos termos do artigo 75, inciso VIII da Lei 14.133/2021, até que seja plenamente finalizado novo procedimento licitatório de mesmo objeto, face ao considerável número de procedimentos de novas contratações, prorrogações, alterações contratuais e demais ações administrativas em andamento nesta unidade.

“Art. 75. É dispensável a licitação:

(...)

VIII - nos casos de emergência ou de calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a continuidade dos serviços públicos ou a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, e somente para aquisição dos bens necessários ao atendimento da situação emergencial ou calamitosa e para as parcelas de obras e serviços que possam ser concluídas no prazo máximo de 1 (um) ano, contado da data de ocorrência da emergência ou da calamidade, vedadas a prorrogação dos respectivos contratos e a recontratação de empresa já contratada com base no disposto neste inciso;” **(grifo nosso)**

Atenciosamente,



Valéria Ferreira de Castro Reis

Assistente em C&T

NUGEC - Núcleo de Gerência de Contratos

+55 31 3439-9795

vfc@cdtn.br

www.cdtb.br



Número do Documento de Formalização da Demanda: 72/2024

1. Informações Básicas

Área requisitante	Data da conclusão da contratação	UASG	Editado por
DIGEA	30/12/2024 00:00	113205	VALERIA FERREIRA DE CASTRO REIS

Descrição sucinta do objeto

Contratação, em caráter emergencial, de empresa especializada em fornecimento de alimentação, para concessão de uso, a título gratuito, do restaurante e da lanchonete da CNEN/CDTN

Justificativa da prioridade

Contração Emergencial, conforme detalhado nos autos

2. Justificativa de necessidade

Proporcionar aos servidores (ativos e aposentados), colaboradores, bolsistas, terceirizados, visitantes da CNEN/CDTN e usuários, refeições e lanches diários em horários determinados, seguindo critérios técnicos e nutricionais.

A possibilidade de realizar refeições/lanches em ambientes (restaurante/cantina) situados no local de trabalho, com padrão de qualidade /nutricional e preços atrativos em relação aos praticados pela concorrência no mesmo ramo de atividade, oferecendo desconto de 10% (dez por cento) no preço da refeição para servidores (ativos e aposentados), colaboradores, bolsistas e terceirizados, propicia aos usuários facilidade/praticidade na realização de refeições/lanches durante o expediente. Praticidade, por exemplo, que permite aos usuários não terem que se deslocar durante o horário do almoço, tendo em vista o tempo exíguo para realização do mesmo e localização dos prédios que compõem a CNEN/CDTN. Localização esta que dificulta ainda mais o deslocamento neste horário para usuários que não possuem veículos próprios.

A concessão a título gratuito é a modalidade aplicada pela CNEN/CDTN. Justifica-se para tornar atrativo aos participantes pois, considerando a qualidade exigida, as instalações existentes construídas há cerca de 40 anos, mesmo exigindo manutenção e complementação de equipamentos, a localização e a concorrência, fazem com que esta concessão não seja tão atraente para o mercado, haja vista que nas últimas 'concessões', apesar da ampla divulgação, surgiram poucos concorrentes. Além disso, o desconto de 10% (dez por cento) no preço da refeição para servidores, colaboradores, bolsistas e terceirizados, não deixa de ser uma contrapartida para a instituição.

Com a rescisão do Contrato nº 11/2022/CDTN/DIGEA até então em vigor e, para que não haja descontinuidade na prestação deste serviço essencial ao Centro, faz-se necessária a contratação emergencial em tela, até que seja plenamente finalizado novo procedimento licitatório de mesmo objeto.

O prazo de vigência do Contrato Emergencial será de até 1 (um) ano, contado a partir da data de sua assinatura e limitado à finalização do novo processo licitatório para contratação dos mesmos serviços, nos termos do artigo 75, inciso VIII da Lei 14.133/2021.

É vedada a prorrogação do Contrato Emergencial.

3. Materiais/Serviços

3.1 Materiais

Nenhum material incluído.

3.2 Serviços

Nº do item	Grupo	Descrição	Qtd	Val. unit. (R\$)	Val. total (R\$)
1	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES / LANCHES / SALGADOS / DOCES	1,00	558.624,00	558.624,00

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](#).

SEBASTIAO LACERDA GOMES

Equipe de apoio

VALERIA FERREIRA DE CASTRO REIS

Agente de contratação

HAILTON DONIZETE DE RESENDE

Equipe de apoio

5. Acompanhamento

Nenhum acompanhamento incluído.

6. Relacionamentos

Nenhum relacionamento encontrado.

CENTRO DE DESENVOLVIMENTO DA TECNOLOGIA NUCLEAR

ATO Nº 2, DE 15 DE ABRIL DE 2024

ATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

1. DO ENCAMINHAMENTO

Encaminho para reconhecimento e ratificação o presente ato de Dispensa de Licitação baseado na documentação apresentada neste processo SEI pela área demandante, para que a contratação abaixo seja efetuada por Dispensa de Licitação, observando o disposto no [artigo 75, inciso VIII da Lei 14.133/2021](#).

1.1. Área demandante: Divisão de Gestão Administrativa - DIGEA/CDTN

1.2. Agente(s) de contratação responsável(is) pelas informações técnicas: Sebastião Lacerda Gosmes, Valéria Ferreira de Castro Reis e Hailton Donizete Resende

1.3. Objeto: Contratação, em caráter emergencial, de empresa especializada em fornecimento de alimentação, para concessão de uso, a título gratuito, do restaurante e da lanchonete da CNEN/CDTN, para fins de comercialização de refeições, pelo sistema self-service a quilo, e lanches para os servidores (ativos e aposentados), colaboradores, bolsistas, terceirizados, visitantes e usuários do restaurante do Centro de Desenvolvimento da Tecnologia Nuclear – CDTN

1.4. Fornecedor: LCA COMERCIO LTDA - CNPJ: 04.928.488/0001-72

1.5. Valor de referência: R\$ 558.624,00 (quinhentos e cinquenta e oito mil seiscientos e vinte e quatro reais)

Valéria Ferreira de Castro Reis

Chefe do Núcleo de Gerência de Contratos - NUCGEC

(assinado eletronicamente)

2. DO RECONHECIMENTO

2.1. Reconheço a Dispensa de Licitação para a aquisição acima especificada, conforme documentação apresentada pela área técnica demandante e parecer da Procuradoria Federal da CNEN inseridos neste processo SEI, de acordo com o disposto no Art. 74, Inciso I, da Lei nº 14.133/21.

2.2. A contratação será registrada e publicada no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na situação de Dispensa de Licitação, com amparo na legislação supracitada.

2.3. Encaminhe-se o presente documento para ratificação pela Diretora Substituta e Ordenadora de Despesas do Centro de Desenvolvimento da Tecnologia Nuclear.

Sebastião Lacerda Gomes
Chefe da Divisão de Gestão Administrativa
(assinado eletronicamente)

3. DA RATIFICAÇÃO, APROVAÇÃO E AUTORIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

3.1. Ratifico e declaro a Dispensa de Licitação para a contratação acima especificada, conforme documentação apresentada pela área técnica demandante e parecer da Procuradoria Federal da CNEN inseridos neste processo SEI, de acordo com o disposto no Art. 74, Inciso I, da Lei nº 14.133/21.

3.2. Aprovo a realização da despesa e autorizo a presente contratação, baseado nas justificativas e documentação apresentadas pela área técnica demandante inseridas no processo SEI.

3.3. Publique-se no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) na situação de Dispensa de Licitação.

Amenônia Maria Ferreira Pinto
Diretora Substituta e Ordenadora de Despesas do CDTN
(assinado eletronicamente)



Documento assinado eletronicamente por **Valeria Ferreira de Castro Reis, Assistente em Ciência e Tecnologia**, em 15/04/2024, às 17:18, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#) e no §1º do art. 7º da Portaria PR/CNEN nº 80, de 28 de dezembro de 2018.



Documento assinado eletronicamente por **Sebastião Lacerda Gomes, Chefe da Divisão de Gestão Administrativa**, em 16/04/2024, às 09:31, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#) e no §1º do art. 7º da Portaria PR/CNEN nº 80, de 28 de dezembro de 2018.



Documento assinado eletronicamente por **Amenônia Maria Ferreira Pinto, Diretor(a) de Unidade, Substituto(a)**, em 16/04/2024, às 15:05, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#) e no §1º do art. 7º da Portaria PR/CNEN nº 80, de 28 de dezembro de 2018.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.cnen.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2345507** e o código CRC **A15B04F7**.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

CNEN - COMISSÃO NACIONAL DE ENERGIA NUCLEAR

CDTN - CENTRO DE DESENVOLVIMENTO DE TECNOLOGIA NUCLEAR

CONTRATAÇÃO, **EM CARÁTER EMERGENCIAL**, DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, PARA CONCESSÃO DE USO, A TÍTULO GRATUITO, DO RESTAURANTE E DA LANCHONETE DA CNEN/CDTN, PARA FINS DE COMERCIALIZAÇÃO DE REFEIÇÕES, PELO SISTEMA SELF-SERVICE A QUILO, E LANCHES PARA OS SERVIDORES (ATIVOS E APOSENTADOS), COLABORADORES, BOLSISTAS, TERCEIRIZADOS, VISITANTES E USUÁRIOS DO RESTAURANTE DO CENTRO DE DESENVOLVIMENTO DA TECNOLOGIA NUCLEAR - CDTN.

1. Informações Básicas

Número do processo: 01344.000239/2024-37

2. Objeto

Seleção da proposta mais vantajosa, em caráter emergencial, de empresa especializada em fornecimento de alimentação, para Concessão de Uso, a título gratuito, do restaurante e da cantina da CNEN/CDTN, para fins de comercialização de refeições, pelo sistema self-service a quilo, e lanches para os servidores (ativos e aposentados), colaboradores, bolsistas, terceirizados, visitantes e usuários do restaurante do Centro de Desenvolvimento da Tecnologia Nuclear - CDTN.

3. Descrição da necessidade

A presente contratação emergencial tem por finalidade proporcionar aos servidores (ativos e aposentados), colaboradores, bolsistas, terceirizados, visitantes da CNEN/CDTN e usuários, refeições e lanches diários em horários determinados, seguindo critérios técnicos e nutricionais.

A possibilidade de realizar refeições/lanches em ambientes (restaurante/cantina) situados no local de trabalho, com padrão de qualidade/nutricional e preços atrativos em relação aos praticados pela concorrência no mesmo ramo de atividade, oferecendo desconto de 10% no preço da refeição para servidores (ativos e aposentados), colaboradores, bolsistas e terceirizados, propicia aos usuários facilidade/praticidade na realização de refeições/lanches durante o expediente. Praticidade, por exemplo, que permite a muitos usuários não terem que se deslocar durante o horário do almoço, tendo em vista o tempo exíguo para realização do mesmo e localização dos prédios que compõem a CNEN/CDTN. Localização esta que dificulta ainda mais o deslocamento neste horário para usuários que não possuem veículos próprios.

A concessão a título gratuito é a modalidade aplicada pela CNEN/CDTN. Justifica-se para tornar atrativo aos licitantes pois, considerando a qualidade exigida, as instalações existentes construídas há cerca de 40 anos, mesmo exigindo manutenção e complementação de equipamentos, a localização e a concorrência, fazem com que esta concessão não seja tão atraente para o mercado, haja vista que nas últimas 'concessões', apesar da ampla divulgação, surgiram poucos concorrentes. Além disso, o desconto de 10% no preço da refeição para servidores, colaboradores, bolsistas e terceirizados, não deixa de ser uma contrapartida para a instituição.

Com a rescisão amigável do Contrato nº 11/2022/CDTN/DIGEA até então em vigor e, para que não haja descontinuidade na prestação deste serviço essencial ao Centro, faz-se necessária a contratação emergencial em tela, até que seja plenamente finalizado novo procedimento licitatório de mesmo objeto.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DIGEA - Divisão de Gestão Administrativa	Sebastião Lacerda Gomes

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

Trata-se de serviço continuado, por período determinado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva.

Trata-se de serviço essencial e de caráter contínuo, sendo que a sua interrupção implicará em sérios transtornos, comprometendo o funcionamento regular da Instituição. Portanto, torna-se imprescindível a contratação de empresa para a execução dos serviços de Restaurante e Lanchonete, tendo em vista a obrigação de atender às necessidades nutricionais diárias da comunidade deste Centro.

O Contrato Emergencial terá vigência de até 1 (um) ano, contado a partir da data de sua assinatura.

A Concessionária deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato emergencial, inclusive das implementações às suas dispensas, além da manutenção básica das instalações para o correto funcionamento da infraestrutura física fundamental para a prestação dos serviços.

6. Levantamento de Mercado

Tenho em vista o encerramento das atividades prestadas pela atual concessionária, CRISART EVENTOS EIRELI, no fim de março de 2024, fruto de rescisão contratual amigável solicitada pela mesma, passamos à consulta das licitantes remanescentes da licitação realizada (SEI 2325791), segundo a ordem de classificação no certame (SEI 2325784), a fim de saber se teriam interesse em assumir o contrato, haja vista ainda restarem, há época dessa consulta, 11 (onze) meses para a finalização da vigência total de 30 (trinta) meses prevista no Contrato nº 11/2022/CDTN/DIGEA ora em vigor.

Ocorre que, nenhuma das licitantes habilitadas no Pregão 10371/2022 manifestou interesse na prestação dos serviços remanescentes ou retornaram à consulta, conforme verificado nas tratativas realizadas pela Comissão de Fiscalização registradas nos autos (SEI 2325797, 2325800, 2325803).

Desta forma, esgotada as tentativas legais e, para que não haja descontinuidade na prestação deste serviço essencial ao Centro ou que se tenha o menor impacto possível com a ausência temporária dos serviços em tela, solicitamos autorização da Diretoria da CNEN/CDTN para realização de uma contratação emergencial, via Dispensa de Licitação (SEI 2325809), nos termos do [artigo 75, inciso VIII da Lei 14.133/2021](#), até que seja plenamente finalizado novo procedimento licitatório de mesmo objeto, face ao considerável número de procedimentos de novas contratações, prorrogações, alterações contratuais e demais ações administrativas em andamento nesta Divisão.

Em vasta consulta aos prestadores de serviço do ramo (SEI 2325812), recebemos proposta comercial da empresa LCA Comércio Limitada, CNPJ 04.928.488/0001-72, com o valor do quilo da refeição servida pelo sistema self-service a R\$ 52,90 (cinquenta e dois reais e noventa centavos).

Ademais, em observância aos princípios da razoabilidade, eficiência, planejamento e da busca pelo resultado mais vantajoso à administração na celebração contratos de serviços e fornecimentos contínuos e, considerando os custos de mobilização necessários à implantação desse tipo de serviço por parte dos fornecedores, propõe-se que a contratação emergencial requerida tenha validade de 1 (um) ano, contado a partir da data de sua assinatura e limitado à finalização do novo processo licitatório para contratação dos mesmos serviços, respeitado o limite estabelecido pelo [artigo 75, inciso VIII da Lei 14.133/2021](#), sendo vedada sua prorrogação.

Desta forma, o valor máximo aceitável para o quilo da refeição servida pelo sistema self-service, a ser cobrado dos servidores (ativos e aposentados), colaboradores, bolsistas e terceirizados será de **R\$ 52,90 (cinquenta e dois reais e noventa centavos)** e os valores máximos aceitáveis dos produtos da lanchonete, conforme fixado em anexo a este ETP.

O valor global de referência do Contrato Emergencial será de R\$ 558.624,00 (quinhentos e cinquenta e oito mil seiscentos e vinte e quatro reais), obtido por meio da seguinte fórmula:

$$VAC = \frac{VQR}{1.000} \times 400 (*) \times 2.200 (**) \times 12 \text{ meses}$$

Onde,

VAC = Valor do Contrato;

VQR = Valor do quilo da refeição, a ser informado na proposta, para servidores (ativos e aposentados), colaboradores, terceirizados e bolsistas;

400 (*) = Estimativa média de consumo de refeição em gramas para os servidores (ativos e aposentados), colaboradores, terceirizados e bolsistas;

2.200 (**) = Estimativa média de unidades de refeições mensais. (100 unidades diárias x 22 dias).

7. Descrição da solução como um todo

A descrição da solução como um todo, abrange a prestação, em caráter emergencial, de serviços de fornecimento de alimentação, para Concessão de Uso, a título gratuito, do restaurante e da cantina da CNEN/CDTN, para fins de comercialização de refeições, pelo sistema self-service a quilo, e lanches para os servidores (ativos e aposentados), colaboradores, bolsistas, terceirizados, visitantes e usuários do restaurante do Centro de Desenvolvimento da Tecnologia Nuclear - CDTN.

A infraestrutura existente será concedida à Concessionária no estado em que se encontra, cabendo à mesma complementar naquilo que for necessário para adequada prestação do serviço, além de equipar tanto o restaurante como a cantina de forma básica e essencial.

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES:

As refeições serão disponibilizadas diariamente das 11h00min às 14h00min, excetuando-se os sábados, domingos e feriados.

A previsão de fornecimento é de **100 (cem) refeições diárias**, exceto aos sábados, domingos e feriados.

A quantidade referida no subitem anterior poderá ser aumentada ou reduzida, em decorrência da movimentação dos servidores (ativos e aposentados), colaboradores, bolsistas, terceirizados, visitantes e usuários do restaurante, bem como da maior ou menor receptividade dos comensais à qualidade dos serviços de alimentação.

A quantidade de refeições mencionada é meramente informativa para cálculo do custo final.

Em nenhuma hipótese serão aceitas reclamações quanto ao efetivo comparecimento desse número de comensais, mesmo por força maior (férias, greves, política governamental de economia de recursos públicos – água, energia elétrica, entre outros), como também não se constitui em cota mínima para cobrança.

Nas ocasiões em que houver aumento do número de usuários (congressos, visitas, feiras, etc.), a Concessionária deverá planejar sua rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos, na pesagem das refeições e na fila do caixa de pagamento.

A Concessionária deverá manter o padrão de qualidade dos cardápios diários com as reposições necessárias antes do término dos alimentos, de forma contínua, de todas as preparações, desde o início do horário estabelecido até o último usuário a sair, ou término do horário de funcionamento do restaurante.

As refeições serão oferecidas por meio do sistema self-service em locais pré-estabelecidos, assim individualizados:

- Entrada;
- Parte proteica;
- Guarnição;
- Arroz e feijão;
- Sobremesas tradicionais, diets, lights e naturais (frutas cruas);
- Refrescos, refrigerantes tradicionais diets e lights, suco natural, suco industrializado, água mineral, bebidas isotônicas e leite;
- Cafezinho e chá.

Além do estipulado no subitem anterior, deverá ser disponibilizado aos comensais, para uso coletivo, azeite de oliva extra virgem, molho de pimenta produzido na cozinha do restaurante, vinagre balsâmico e outros condimentos de marcas conhecidas, a critério da Concessionária. Os constituintes pertinentes deverão portar rótulo, especificando fabricante, composição, data de fabricação e prazo de validade.

À Concessionária, segundo sua capacidade e iniciativa, faculta-se a oferta de produtos alimentícios não contidos nos tópicos acima, desde que respeitado o limite mínimo de itens exigidos no cardápio diariamente.

Todos os recipientes, panelas ou vasilhames utilizados no sistema self-service serão obrigatoriamente de inox, de louça ou de material em conformidade com a legislação sanitária vigente, e deverão ser fornecidos pela Concessionária prestadora dos serviços.

Os alimentos quentes serão ofertados em recipientes adequados, sob aquecimento em balcões térmicos, podendo ser utilizado rechauds de inox ou de louça portando fogareiro de metal, em prata ou inox, de fornecimento da Concessionária prestadora dos serviços.

A temperatura das preparações expostas no balcão de distribuição, durante o almoço, deverá ser controlada de forma que não esteja acima de 20° C para as preparações refrigeradas e nem abaixo de 60° C para as preparações quentes.

A Concessionária disponibilizará aos usuários do restaurante pratos de louça de cor branca, cujo modelo será acordado com a Comissão de Fiscalização do Restaurante; os mesmos serão colocados sobre bandejas lisas juntamente com os talheres em metal liso (envolvidos em sacos de papel) e transportados às mesas pelos usuários. A sobremesa, a pimenta, o azeite de oliva extra virgem, o vinagre balsâmico, os guardanapos e os palitos serão colocados no final do balcão para uso coletivo, e não disponibilizados individualmente.

As bandejas devem ter o tamanho suficiente para acomodar 01 prato de refeição, 01 prato de sobremesa, copo de bebida, guardanapo e talheres.

A Concessionária deverá oferecer as opções de prato feito e “marmitex” e seu preço não poderá ser superior a 30% (trinta por cento) do preço do quilo da refeição para servidores (ativos e aposentados), colaboradores, bolsistas e terceirizados. A embalagem para o “marmitex” poderá ser cobrada separadamente.

Para fornecimento de refeição em embalagem descartável servida somente com carne, a Concessionária poderá cobrar o valor acrescido de até 10% (dez por cento) do valor cobrado pelo quilograma da refeição self-service.

As composições do prato feito e do “marmitex” deverão conter no mínimo: arroz, feijão, 2 (duas) saladas, 2 (dois) guarnições e 01 (um) tipo de carne.

Os sucos naturais, o refrigerante, o leite ou quaisquer outras bebidas não alcoólicas serão disponibilizados pela Concessionária em local adequado, juntamente com copos plásticos descartáveis de 200 e 300 ml, para se servirem os comensais. O mesmo se operará no cafezinho e no chá, em copos plásticos descartáveis de 50 ml.

Os sabores dos sucos deverão ser alterados diariamente.

As refeições, incluídos os pratos feitos e marmitex, serão servidas, no mínimo, no horário de 11h00min às 14h00min, à vista de cardápios semanais elaborados pela Concessionária.

Deverão ser disponibilizados todos os itens programados nos cardápios para as refeições até o último minuto do horário do almoço previsto para o atendimento.

As bebidas disponibilizadas para venda no horário da refeição self-service serão cobradas fora do peso, e os preços serão compatíveis com os praticados no mercado e submetidos à aprovação da Comissão de Fiscalização.

As refeições/sobremesas serão cobradas diretamente dos servidores (ativos e aposentados), colaboradores, bolsistas, terceirizados, visitantes e usuários do restaurante da CNEN/CDTN, por meio do sistema de PESAGEM (refeições a QUILO), ressalvados a água mineral, o leite, os refrescos, os refrigerantes, os sucos e as demais bebidas, que serão cobrados à parte. O cafezinho, o chá, o azeite de oliva extra virgem, o sal, o vinagre balsâmico e demais condimentos não serão cobrados; idem os palitos embalados e guardanapo.

Os cardápios serão semanais e deverão ser submetidos para apreciação da Comissão de Fiscalização da CNEN /CDTN com antecedência mínima de 10 (dez) dias úteis de sua aplicação e serão devolvidos num prazo de 2 (dois) dias úteis após o recebimento.

Os cardápios, uma vez aprovados, somente poderão ser modificados com prévio consentimento da Comissão de Fiscalização da CNEN/CDTN.

O cardápio, diariamente, contemplará obrigatoriamente todo padrão nutricional, incluindo-se os meios e procedimentos de elaboração pertinentes.

A CNEN/CDTN se reserva o direito de realizar intervenções e reparos para melhoria da área cedida, com comunicação por escrito à Concessionária, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, ressalvando-se os casos de reparos de urgência, à cargo da Concessionária, responsável pela manutenção das instalações, e nestes casos não haverá a interrupção do fornecimento de alimentação.

A divulgação do cardápio se dará semanalmente por meio da intranet CNEN/CDTN. O público

externo terá acesso aos cardápios do restaurante e da cantina por meio das fixações realizadas nos “quadros de aviso” ou pelas redes sociais da CNEN/CDTN.

O referido cardápio conterá a assinatura do nutricionista responsável por sua elaboração, devidamente identificado com o número do seu registro no Conselho Regional de Nutrição competente.

A água empregada no preparo dos sucos deverá ser filtrada ou potável de mesa.

É vedado o preparo dos sucos com essências em pó.

É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica.

Todas as preparações expostas no balcão de distribuição deverão ser identificadas por meio de placas, etiquetas ou similares.

A Concessionária deverá manter à disposição dos comensais: sal, açúcar, palitos e guardanapos acondicionados apropriadamente.

SERVIÇO DE LANCHES:

O atendimento dos serviços de lanches será realizado diariamente, opcionalmente de forma contínua entre 7h00min e 17h00min e, obrigatoriamente, das 7h00min às 10h30min e das 14h00min às 17h00min, excetuando-se os sábados, domingos e feriados.

Para os serviços de cantina a Concessionária usará as dependências da CNEN/CDTN no prédio 42, cabendo-lhe complementar as instalações, equipamentos e maquinários naquilo que for necessário para execução integral dos serviços.

A Concessionária, mediante acordo com a CNEN/CDTN, poderá alterar o horário de atendimento dos serviços de lanches para horário corrido dentro do período de 7h00min às 18h00min.

As especificações e condições para o serviço de lanches encontram-se detalhadas em anexo ao Termo de Referência, ficando entendido, desde já, que não é necessário cotar preço para este serviço nesta contratação.

Para os sucos naturais, refrigerantes, água mineral e outros produtos de cantina serão observados os preços máximos aceitos pela CNEN/CDTN, indicados em tabela de “Produtos de Cantina e Preço Máximo Aceito”, salvo, obviamente, se praticados preços menores que os indicados.

Na falta de produtos de cantina, estes deverão ser substituídos por outros similares, com a anuência da Comissão de Fiscalização.

Deverão ser mantidos os preços dos itens de bomboniere e outros itens que não estejam especificados na proposta em consonância com os preços praticados pelo mercado, sendo facultada a intervenção da CNEN/CDTN em caso de verificação de cobrança de preços abusivos.

Os sanduíches, assim como os demais alimentos após o preparo, deverão ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em embalagens descartáveis.

A Concessionária deverá manter à disposição dos comensais, em embalagens individuais (tipo sachê) açúcar, sal, catchup, mostarda e maionese e, em frascos, adoçante dietético líquido, exceto aspartame e ciclamato de sódio.

Os salgados, sanduíches e demais itens afins deverão ser preparados nas dependências do restaurante/cantina, para venda direta aos usuários, cujo preparo deverá corresponder ao dia de sua venda.

Será obrigatório o uso de máscaras, luvas e toucas descartáveis pelos funcionários responsáveis por manipular e preparar os alimentos da cantina.

À Concessionária, segundo sua capacidade e iniciativa, faculta-se a oferta de produtos não contidos na relação exemplificativa para fornecimento de lanches.

Os produtos deverão ter seus preços em concordância com os praticados no mercado e prévia aprovação da Comissão de Fiscalização.

À Concessionária deverá manter tabela de preços em local visível e de fácil identificação pela clientela.

PREÇO DA REFEIÇÃO:

Pelo quilo da REFEIÇÃO será cobrada dos servidores (ativos e aposentados), colaboradores, bolsistas e terceirizados a quantia de **R\$ 52,90 (cinquenta e dois reais e noventa centavos)**, decorrente da proposta apresentada pela empresa LCA Comércio Ltda (SEI 2325833).

O preço do quilo da refeição dos VISITANTES e USUÁRIOS deverá ser superior em, no mínimo, **10% (dez por cento)** em relação ao valor do quilo da refeição dos servidores (ativos e aposentados), colaboradores, bolsistas e terceirizados.

As opções de prato feito e “marmitex” e seu preço não poderá ser superior a **30% (trinta por cento)** do preço do quilo da refeição para servidores (ativos e aposentados), colaboradores, bolsistas e terceirizados. A embalagem para o “marmitex” poderá ser cobrada separadamente.

Para fornecimento de refeição em embalagem descartável servida somente com carne, a Concessionária poderá cobrar o valor acrescido de até **50% (cinquenta por cento)** do valor cobrado pelo quilograma da refeição self-service.

Os refrescos, os sucos de frutas, os refrigerantes, as bebidas isotônicas e a água mineral e quaisquer outras bebidas não alcoólicas terão seus preços calculados conforme estabelecido em anexo a este ETP.

A Concessionária deverá manter no restaurante tabela(s) de preços em local visível e de fácil identificação pela clientela.

A sobremesa será cobrada por quilograma e por preço igual ou inferior ao quilo da refeição self-service.

PREÇO DOS LANCHES:

Os itens comercializados na lanchonete terão seus preços afixados em cardápio ou em quadro específico. Os preços praticados na lanchonete são provenientes do Contrato nº 11/2022/CDTN/DIGEA, até então vigentes e já devidamente corrigidos.

A tabela contendo os preços máximos dos produtos, após conhecimento e aprovação da Comissão de Fiscalização da CNEN/CDTN, deverá ser exposta aos interessados em local facilmente visível na Lanchonete.

FORMA DE PAGAMENTO:

O pagamento do valor gasto pelo comensal com refeição ou lanche será efetuado diretamente pelo mesmo, por meio de cartão de crédito, débito, tíquete refeição, PIX ou em moeda corrente.

PESSOAL:

O pessoal necessário à execução do serviço objeto do Contrato será da exclusiva responsabilidade da Concessionária, que deverá fornecer à CNEN/CDTN uma relação escrita, permanentemente atualizada, com seus nomes, respectivas funções e salários.

A Concessionária deverá comunicar, por escrito, à Comissão de Fiscalização, quaisquer alterações no quadro de funcionários, devendo, para tanto, considerar que o substituto tenha pelo menos as mesmas qualificações do substituído.

Deverá constar da equipe de empregados, um(a) Nutricionista que será encarregado(a) de elaborar os cardápios para aprovação da Comissão de Fiscalização e supervisionar os serviços nas instalações da CNEN/CDTN, diariamente.

Deverá ser designado um preposto, com experiência comprovada nas suas atividades, representante da Concessionária perante a CNEN/CDTN, que será responsável pela coordenação dos serviços e dos respectivos empregados.

O(a) Nutricionista e os cozinheiros deverão possuir experiência comprovada nas suas atividades.
O(a) Nutricionista será o Responsável Técnico pelos serviços.

O pessoal empregado da Concessionária deverá possuir Carteira de Trabalho, devidamente assinada, e exames médicos atualizados constantes em anexo ao Termo de Referência. A Concessionária deverá apresentar outros exames de saúde de seus empregados que, a critério do Núcleo de Saúde do Trabalhador da CNEN/CDTN, sejam considerados convenientes e necessários, observada a legislação vigente.

O pessoal empregado da Concessionária, devidamente identificado, deverá usar uniforme apropriado, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, inclusive luvas descartáveis, gorros, avental, máscara (boca e nariz), sapato/tênis e EPIs no pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos.

O empregado que fizer serviço de caixa do restaurante e cantina não poderá manusear/servir alimentos durante o período que estiver realizando esta atividade.

A Concessionária deverá apresentar de cada empregado e de seus diretores, 01 (um) foto tamanho 3 x 4, colorida, para confecção da credencial de acesso. A CNEN/CDTN confeccionará as credenciais (crachás), sem ônus para a Concessionária.

Sempre que houver substituição de empregados em serviço nas instalações da CNEN/CDTN, a Concessionária deverá apresentar à CNEN/CDTN os exames constantes no anexo do Termo de Referência para verificação e aprovação.

O pessoal da Concessionária deverá ser segurado contra riscos de Acidente de Trabalho (Lei nº 6.367 de 10/10/76, regulamentada pelo Decreto nº 79.037, de 04/12/76).

Qualquer alteração no quadro de pessoal da Concessionária deverá ser comunicado à CNEN/CDTN, por escrito, com a devida urgência.

O pessoal da Concessionária estará sujeito às Normas em vigor na CNEN/CDTN.

A Concessionária deverá apresentar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos, a contar da data de assinatura do Contrato, Laudo Técnico das Condições Ambientais do Trabalho - LTCAT, relativamente aos empregados que se relacionarem com o Contrato, identificando, de forma clara e precisa, se for o caso, se há ou não condições insalubres ou perigosas de trabalho.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As refeições serão disponibilizadas diariamente das 11h00min às 14h00min, excetuando-se os sábados, domingos e feriados.

A previsão de fornecimento é de 100 (cem) refeições diárias, exceto aos sábados, domingos e

feriados.

A quantidade referida no subitem anterior poderá ser aumentada ou reduzida, em decorrência da movimentação dos servidores (ativos e aposentados), colaboradores, bolsistas, terceirizados, visitantes e usuários do restaurante, bem como da maior ou menor receptividade dos comensais à qualidade dos serviços de alimentação.

A quantidade de refeições mencionada é meramente informativa para cálculo do custo final. Em nenhuma hipótese serão aceitas reclamações quanto ao efetivo comparecimento desse número de comensais, mesmo por força maior (férias, greves, política governamental de economia de recursos públicos – água, energia elétrica, entre outros), como também não se constitui em cota mínima para cobrança.

Nas ocasiões em que houver aumento do número de usuários (congressos, visitas, feiras, etc.), a Concessionária deverá planejar sua rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos, na pesagem das refeições e na fila do caixa de pagamento.

A Concessionária deverá manter o padrão de qualidade dos cardápios diários com as reposições necessárias antes do término dos alimentos, de forma contínua, de todas as preparações, desde o início do horário estabelecido até o último usuário a sair, ou término do horário de funcionamento do restaurante.

As refeições serão oferecidas por meio do sistema self-service em locais pré-estabelecidos, assim individualizados:

1. Entrada;
2. Parte proteica;
3. Guarnição;
4. Arroz e feijão;
5. Sobremesas tradicionais, diets, lights e naturais (frutas cruas);
6. Refrescos, refrigerantes tradicionais diets e lights, suco natural, suco industrializado, água mineral, bebidas isotônicas e leite;
7. Cafezinho e chá.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 52,90 (cinquenta e dois reais e noventa centavos) pelo quilo de refeição cobrada dos servidores (ativos e aposentados), colaboradores, bolsistas e terceirizados.

O valor global de referência do Contrato será de **R\$ 558.624,00 (quinhentos e cinquenta e oito mil seiscientos e vinte e quatro reais)**, obtido por meio da seguinte fórmula:

$$\text{VAC} = \frac{\text{VQR}}{1.000} \times 400 (*) \times 2.200 (**) \times 12 \text{ meses}$$

Onde,

VAC = Valor do Contrato;

VQR = Valor do quilo da refeição, a ser informado na proposta, para servidores (ativos e aposentados), colaboradores, terceirizados e bolsistas;

400 (*) = Estimativa média de consumo de refeição em gramas para os servidores (ativos e aposentados), colaboradores, terceirizados e bolsistas;

2.200 (**) = Estimativa média de unidades de refeições mensais. (100 unidades diárias x 22 dias).

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O parcelamento da solução é tecnicamente inconveniente pois traria perda de economia de escala e maiores custos na contratação e gerenciamento de vários contratos, além da dificuldade de padronização dos serviços.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

A contratação ora pretendida é objeto de vários Contratos celebrados por esta Administração ao longo dos anos, sendo os mais recentes:

CONTRATO: Nº 08/2008/CDTN/GA

CONCESSIONÁRIA: NUTRINDUS INDUSTRIAL LTDA

VIGÊNCIA: 05/12/2008 a 04/12/2013

OBJETO: Concessão de uso, a título gratuito, do restaurante e da cantina da CNEN/CDTN, para fins de comercialização de refeições, pelo sistema self-service a quilo, e lanches para os servidores, bolsistas, estagiários e visitantes do Centro de Desenvolvimento da Tecnologia Nuclear – CDTN.

OCORRÊNCIAS:

Não foram encontradas inconsistências relatadas pela Fiscalização do Contrato que tenham comprometido sua execução contratual.

CONTRATO: Nº 09/2013/CDTN/DIGEA

CONCESSIONÁRIA: NUTRE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EIRELI

VIGÊNCIA: 09/12/2013 a 08/12/2018.

OBJETO: Contratação de empresa especializada em fornecimento de alimentação, para Concessão de Uso, a título gratuito, do restaurante e da cantina da CNEN/CDTN, para fins de comercialização de refeições, pelo sistema self- service a quilo, e lanches para os servidores (ativos e aposentados), colaboradores, terceirizados, visitantes e usuários do restaurante do Centro de Desenvolvimento da Tecnologia Nuclear - CDTN

OCORRÊNCIAS:

No geral, não foram encontradas inconsistências graves relatadas pela Fiscalização do Contrato que tenham comprometido sua execução contratual.

Algumas notificações quanto ao fornecimento contínuo de itens do cardápio do início ao fim de funcionamento do restaurante, reparos na geladeira e freezer localizados na cantina do CDTN, apresentação de licença do alvará de funcionamento foram direcionados à Concessionária, ao longo da execução do contrato, mas foram respondidas e atendidas pela Concessionária.

No que concerne a possíveis irregularidades detectadas em ralos e caixas de passagem de gordura, com posterior solicitação de esclarecimento por parte da Procuradoria sobre o fato, constam no processo explicações e providências sanadoras tomadas pela CNEN/CDTN e Concessionária, com incorporação às anotações de gestão do Contrato e advertência da DIGEA dirigida à Concessionária.

CONTRATO: Nº 05/2018/CDTN/DIGEA

CONCESSIONÁRIA: MANGIARE BUFFET E PRODUÇÕES ARTISTÍCAS LTDA

VIGÊNCIA: 09/12/2018 a 08/12/2021

OBJETO: Concessão de Uso, a título gratuito, do restaurante e da cantina da CNEN/CDTN, para fins de comercialização de refeições, pelo sistema self service a quilo, e lanches para os servidores (ativos e aposentados), colaboradores, terceirizados, bolsistas, visitantes e usuários do restaurante do Centro de Desenvolvimento da Tecnologia Nuclear – CDTN.

OCORRÊNCIAS:

No geral, não foram encontradas inconsistências graves relatadas pela Fiscalização do Contrato que tenham comprometido sua execução contratual.

Em decorrência das consequências trazidas pela pandemia mundial como, por exemplo, fechamento do restaurante e cantina por determinação de Decreto Municipal 17.304/2020, que suspendeu os alvarás de funcionamento de diversos tipos de atividades comerciais, como medida preventiva de prorrogação do Coronavírus, não houve interesse da Concessionária em renovar o Contrato quando da retomada das atividades presenciais não essenciais da CNEN/CDTN.

CONTRATO: Nº 11/2022/CDTN/DIGEA

CONCESSIONÁRIA: CRISART EVENTOS EIRELI

VIGÊNCIA: 22/08/2022 a 31/03/2024

OBJETO: Concessão de uso, a título gratuito, do restaurante e da cantina da CNEN/CDTN, para fins de comercialização de refeições, pelo sistema self-service a quilo, e lanches para os servidores, bolsistas, estagiários e visitantes do Centro de Desenvolvimento da Tecnologia Nuclear – CDTN.

OCORRÊNCIAS:

Conforme os motivos apresentados pela Concessionária em carta datada de 31/01/2024 (SEI 2325780), foi-nos solicitada a rescisão amigável do Contrato nº 11/2022/CDTN/DIGEA até então em vigor.

Logo, para que não haja descontinuidade na prestação deste serviço essencial ao Centro ou que se tenha o menor impacto possível com a ausência temporária dos serviços em tela, foi autorizada pela Direção deste Centro, após consulta e declínio das empresas classificadas no Pregão 10371/2022 para contratação do remanescente de serviços, a realização de uma contratação emergencial, via Dispensa de Licitação, nos termos do artigo 75, inciso VIII da Lei 14.133/2021, até que seja plenamente finalizado novo procedimento licitatório de mesmo objeto, face ao considerável número de procedimentos de novas contratações, prorrogações, alterações contratuais e demais ações administrativas em andamento nesta Divisão.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

No Planejamento Plurianual - PPA 2012-2015 - do Governo Federal, foram criados 60 Programas Temáticos, um dos programas denominado de Política Nuclear, que abrange a agenda de governo para as atividades nucleares. No novo PPA 2016-2019, composto de 54 Programas Temáticos, a Política Nuclear prevaleceu como Programa Temático, demonstrando a

importância desta política para o Governo Federal;

Com base no PPA da Administração Pública Federal, alinhando as atividades e os projetos com o PPA federal, foi elaborado o Planejamento Institucional da CNEN/CDTN, utilizado como norte pela CNEN/CDTN em Belo Horizonte, para o desenvolvimento de atividades nas áreas de pesquisa, formação e produção nuclear, realizados em instalações próprias, compostas por 48 edificações em uma área de 36.000 m²;

As principais atividades do Centro hoje envolvem as áreas de tecnologia nuclear, minerais e materiais, saúde e meio ambiente, possuindo um excelente parque laboratorial com cerca de 50 laboratórios de ensaios físicos e químicos. O CDTN tem forte atuação na formação de recursos humanos em áreas estratégicas, por meio do Programa de Pós- Graduação e um amplo programa de bolsas de iniciação científica e cursos de curta duração nas suas áreas de competência.

Em busca de facilitadores que agreguem qualidade à vida aos seus servidores (ativos e aposentados), colaboradores, bolsistas, terceirizados e visitantes, a comercialização de refeições/lanches em local situado no Centro tem se mostrado, ao longo de contratações anteriores, uma ferramenta satisfatória aos envolvidos que optam por realizar suas refeições no local de trabalho. O preço atrativo em face da qualidade exigida, bem como localização dos espaços (restaurante e cantina) no próprio CDTN são elementos que propiciam benefícios aos usuários dos serviços;

Desta forma, a CNEN/CDTN resolve dar continuidade à contratação dos serviços citados, iniciando planejamento para realização de nova contratação no mesmo escopo, em virtude da interrupção do Contrato nº 11/2022/CDTN/DIGEA de mesmo escopo, rescindido amigavelmente em março/2024.

Assim, resta claro que a presente contratação permanece alinhada com o planejamento e interesses da CNEN/CDTN.

13. Serviços de Natureza Continuada

A partir de entendimentos doutrinário e jurisprudencial, a caracterização de um serviço como contínuo requer a demonstração de sua essencialidade e habitualidade para o contratante.

Os serviços de fornecimento de refeições self-service e lanches enquadram-se na categoria de serviços comuns, nos termos do inciso XIII, artigo 6º da Lei 14.133/2021.

Os serviços essenciais em tela, caso sejam interrompidos, poderão causar prejuízos às atividades da instituição. É essencial para assegurar a integridade do patrimônio público de forma rotineira e permanente e para manter o funcionamento das atividades finalísticas da CNEN/CDTN, de modo que sua interrupção possa comprometer o cumprimento da missão

institucional.

14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Em busca de facilitadores que agreguem qualidade à vida aos seus servidores (ativos e aposentados), colaboradores, bolsistas, terceirizados e visitantes, a comercialização de refeições/lanches em local situado no Centro tem se mostrado, ao longo de contratações anteriores, uma ferramenta satisfatória aos envolvidos que optam por realizar suas refeições no local de trabalho. O preço atrativo em face da qualidade exigida, bem como localização dos espaços (restaurante e cantina) na própria CNEN/CDTN são elementos que propiciam benefícios aos usuários dos serviços.

15. Providências a serem Adotadas

As providências adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, como manutenção civil do restaurante e cantina necessárias à adequação do ambiente, já foram e são adotadas sistematicamente.

16. Possíveis Impactos Ambientais

Nos termos do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis do Governo Federal, a Concessionária deverá adotar as seguintes providências:

- Colaborar para as fases de elaboração, implementação e acompanhamento dos procedimentos de coleta seletiva, disponibilizando o resíduo reciclável nos locais indicados pela Unidade, a fim de possibilitar a sua destinação às associações e cooperativa dos catadores de materiais recicláveis, nos termos da IN MARE nº 6, de 3/11/1995, e do Decreto nº 5.940, de 25/10/2006, ou outra forma de destinação adequada, quando for o caso;
- Otimizar a utilização de recursos e a redução de desperdícios e de poluição, através das seguintes medidas, dentre outras:
 - Racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes;
 - Substituir substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
 - Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
 - Racionalizar o consumo de energia elétrica;
 - Realizar um programa interno de treinamento/capacitação de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
 - Treinar e capacitar periodicamente os empregados em boas práticas de redução de desperdícios e poluição;

- Treinar os empregados acerca da reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados na prestação dos serviços;
- Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/1994, e legislação correlata, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.
- A Concessionária deverá cumprir as legislações sobre Sustentabilidade Ambiental, Vigilância Sanitária e Normas Internas da CNEN/CDTN.

17. Declaração de Viabilidade

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

18. Justificativa da Viabilidade

O presente planejamento foi elaborado em harmonia com os requisitos técnicos necessários ao cumprimento das necessidades e ao objeto da contratação. No mais, atende adequadamente às demandas de negócio formuladas, os benefícios pretendidos são adequados, os custos previstos são compatíveis e caracteriza a economicidade. Os riscos envolvidos são administráveis e a área requisitante priorizará o fornecimento de todos os elementos aqui relacionados necessários à consecução dos benefícios pretendidos, pelo que se declara viável a contratação.

19. Responsáveis

SEBASTIAO LACERDA GOMES

Chefe da Divisão de Gestão Administrativa - DIGEA

VALERIA FERREIRA DE CASTRO REIS

Assistente em C&T

HAILTON DONIZETE DE RESENDE

Assistente em C&T

TABELA DE PREÇOS - LANCHONETE CONTRATO EMERGENCIAL			
RESTAURANTE	UNID.	PESO	PREÇO (Kg)
Refeição self-service	Kg	1	R\$ 52,90
LANCHONETE		PESO OU VOLUME	PREÇO UNITÁRIO
Cafezinho		50 ml	R\$ 1,40
Café com leite - pequeno		200 ml	R\$ 2,60
Café com leite - grande		300 ml	R\$ 3,50
Café com leite (pingado)		200 ml	R\$ 3,20
Capuccino		unidade	R\$ 5,30
Leite - pequeno		200 ml	R\$ 3,00
Leite - grande		300 ml	R\$ 4,10
Achocolatado - pequeno		200 ml	R\$ 3,40
Achocolatado - grande		300 ml	R\$ 4,40
Chás		200 ml	R\$ 2,90
Suco de laranja - pequeno		200 ml	R\$ 4,50
Suco de laranja - grande		300 ml	R\$ 5,70
Suco de frutas in natura (diversos) - pequeno		200 ml	R\$ 4,30
Suco de frutas in natura (diversos) - grande		300 ml	R\$ 5,60
Sucos industrializados - lata		unidade	R\$ 5,40
Água mineral		300 ml	R\$ 2,30
Água mineral		500 ml	R\$ 3,10
Refrigerantes - lata		unidade	R\$ 5,30
Isotônicos		unidade	R\$ 6,30
Sanduíches Naturais		unidade	R\$ 8,20
Pão com ovo		unidade	R\$ 3,50
Pão com manteiga		unidade	R\$ 2,90
Misto quente		unidade	R\$ 5,40
Queijo quente		unidade	R\$ 4,30
Hamburger		unidade	R\$ 9,80
Cheeseburger		unidade	R\$ 11,80
Eggcheesburger		unidade	R\$ 12,80
Bolo simples		unidade	R\$ 3,60
Vitaminas		300 ml	R\$ 5,90
Salgado simples		unidade	R\$ 5,10
Salgado com catupiry		unidade	R\$ 6,00
Pão de queijo		unidade	R\$ 3,20
Pastel frito		unidade	R\$ 3,60
Salada de frutas		unidade	R\$ 5,70