

TERMO DE REFERÊNCIA – CONTRATAÇÃO EMERGENCIAL

*Artigo 75, inciso VIII da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
Serviços sem dedicação exclusiva de mão de obra - Contratação Direta*

1. DO OBJETO

- 1.1. Seleção da proposta mais vantajosa 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, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.
- 1.2. 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.
- 1.3. É vedada a prorrogação do Contrato Emergencial.

2. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 2.1. Para efeito deste Termo, entende-se:
 - a) SERVIDORES ATIVOS: Portadores de crachás na cor azul;
 - b) SERVIDORES APOSENTADOS: Portadores de crachás na cor verde;
 - c) COLABORADORES/BOLSISTAS: Portadores de crachás na cor amarela;
 - d) TERCEIRIZADOS: Portadores de crachás na cor laranja;
 - e) VISITANTES: Portadores de crachás na cor vermelha;
 - f) USUÁRIOS DO RESTAURANTE DA CNEN/CDTN: Portadores de crachás na cor roxa (acesso somente pela Portaria 1).

3. CUSTO ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

- 3.1. 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 Termo.
- 3.2. O valor global de referência do Contrato 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).

4. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 4.1. 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.
- 4.2. 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.
- 4.3. 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.
- 4.4. 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.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

- 5.1. A descrição da solução como um todo abrange a prestação de serviços de 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.
- 5.2. 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 lanchonete de forma básica e essencial.

6. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 6.1. Trata-se de serviço comum, de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante dispensa de licitação, nos termos do artigo 75, inciso VIII da Lei 14.133/2021.
- 6.2. Os serviços de fornecimento de refeições self-service e lanches a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, e alterações, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.
- 6.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Concessionária e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 7.1.1. Trata-se de serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;
- 7.1.2. 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.
- 7.1.3. O Contrato Emergencial terá vigência de até 1 (um) ano, contado a partir da data de sua assinatura.
- 7.2. 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.

8. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

- 8.1. Nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19/01/2010, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 05, de 25/05/2017, e alterações, a Concessionária deverá adotar as seguintes providências:
 - 8.1.1. 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;
 - 8.1.2. Otimizar a utilização de recursos e a redução de desperdícios e de poluição, através das seguintes medidas, dentre outras:
 - a) Racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes;
 - b) Substituir substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
 - c) Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
 - d) Racionalizar o consumo de energia elétrica;

- e) 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;
- f) Treinar e capacitar periodicamente os empregados em boas práticas de redução de desperdícios e poluição;
- g) Treinar os empregados acerca da reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados na prestação dos serviços;
- 8.2. Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/1994, e legislação correlata, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- 8.3. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- 8.4. Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

9. DA FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 9.1. Os serviços de fornecimento de refeições e lanches serão executados conforme discriminado abaixo:

9.2. FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

- 9.2.1. As refeições serão disponibilizadas diariamente das **11h00min às 14h00min**, excetuando-se os sábados, domingos e feriados.
- 9.2.2. A previsão de fornecimento é de **100 (cem)** refeições diárias, exceto aos sábados, domingos e feriados.
- 9.2.3. 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.
- 9.2.4. A quantidade de refeições mencionada é meramente informativa para cálculo do custo final.
- 9.2.4.1. **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.**
- 9.2.5. 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.
- 9.2.6. 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.
- 9.2.7. As refeições serão oferecidas por meio do sistema self-service em locais pré-estabelecidos, assim individualizados:
 - a) Entrada;
 - b) Parte proteica;
 - c) Guarnição;
 - d) Arroz e feijão;

- e) Sobremesas tradicionais e naturais (frutas cruas);
f) Bebidas: água mineral, refrigerantes e sucos.
- 9.2.8. 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.
- 9.2.9. À Concessionária, segundo sua capacidade e iniciativa, faculta-se a oferta de produtos alimentícios não contidos nos itens acima, desde que respeitado o limite mínimo de itens exigidos no cardápio diariamente. A composição do sistema self-service está descrita no Anexo I, deste Termo.
- 9.2.10. 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.
- 9.2.11. 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.
- 9.2.12. 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.
- 9.2.13. 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.
- 9.2.14. 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.
- 9.2.15. As bandejas devem ter o tamanho suficiente para acomodar 01 prato de refeição, 01 prato de sobremesa, copo de bebida, guardanapo e talheres.
- 9.2.16. 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.
- 9.2.17. Os sucos naturais, o refrigerante 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.
- 9.2.18. Os sabores dos sucos deverão ser alterados diariamente.
- 9.2.19. 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.
- 9.2.20. Deverão ser disponibilizados todos os itens programados nos cardápios para as refeições até o último minuto do horário do almoço previsto para o atendimento.
- 9.2.21. 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.

- 9.2.22. 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, 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.
- 9.2.23. Os cardápios serão semanais e deverão ser submetidos para apreciação da Comissão de Fiscalização da CNEN/CDTN com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis de sua aplicação e serão devolvidos num prazo de 2 (dois) dias úteis após o recebimento.
- 9.2.24. **Os cardápios, uma vez aprovados, somente poderão ser modificados com prévio consentimento da Comissão de Fiscalização da CNEN/CDTN.**
- 9.2.25. O cardápio, diariamente, contemplará obrigatoriamente todo padrão nutricional, incluindo-se os meios e procedimentos de elaboração pertinentes.
- 9.2.26. 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.
- 9.2.27. A divulgação do cardápio se dará semanalmente por meio da intranet CNEN/CDTN. O público externo terá acesso aos cardápios do restaurante e da lanchonete por meio das fixações realizadas nos “quadros de aviso” ou pelas redes sociais da CNEN/CDTN.
- 9.2.28. O referido cardápio conterà a assinatura do nutricionista responsável por sua elaboração, devidamente identificado com o número do seu registro no Conselho Regional de Nutrição competente.
- 9.2.29. A água empregada no preparo dos sucos deverá ser filtrada ou potável de mesa.
- 9.2.30. É vedado o preparo dos sucos com essências em pó.
- 9.2.31. É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica.
- 9.2.32. Todas as preparações expostas no balcão de distribuição deverão ser identificadas por meio de placas, etiquetas ou similares.
- 9.2.33. A Concessionária deverá manter à disposição dos comensais: sal, açúcar, palitos e guardanapos acondicionados apropriadamente.
- 9.3. **SERVIÇO DE LANCHES**
- 9.3.1. 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.
- 9.3.2. Para os serviços de lanchonete 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.
- 9.3.3. 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.

- 9.3.4. As especificações e condições para o serviço de lanches encontram-se detalhadas no Anexo II deste Termo, ficando entendido, desde já, que não é necessário cotar preço para este serviço.
- 9.3.5. Para os sucos naturais, refrigerantes, água mineral e outros produtos de lanchonete serão observados os preços máximos aceitos pela CNEN/CDTN, indicados em tabela de “Produtos de Lanchonete e Preço Máximo Aceito”, salvo, obviamente, se praticados preços menores que os indicados.
- 9.3.6. Na falta de produtos de lanchonete, estes deverão ser substituídos por outros similares, com a anuência da Comissão de Fiscalização.
- 9.3.7. 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.
- 9.3.8. Os sanduíches, assim como os demais alimentos após o preparo, deverão ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em embalagens descartáveis.
- 9.3.9. 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.
- 9.3.10. Os salgados, sanduíches e demais itens afins deverão ser preparados nas dependências do restaurante/lanchonete, para venda direta aos usuários, cujo preparo deverá corresponder ao dia de sua venda.
- 9.3.11. Será obrigatório o uso de máscaras, luvas e toucas descartáveis pelos funcionários responsáveis por manipular e preparar os alimentos da lanchonete.
- 9.3.12. À Concessionária, segundo sua capacidade e iniciativa, faculta-se a oferta de produtos não contidos na relação exemplificativa para fornecimento de lanches.
- 9.3.13. Os produtos deverão ter seus preços em concordância com os praticados no mercado e prévia aprovação da Comissão de Fiscalização.
- 9.3.14. À Concessionária deverá manter tabela de preços em local visível e de fácil identificação pela clientela.

9.4. **PREÇO DA REFEIÇÃO**

- 9.4.1. Pelo quilo da REFEIÇÃO será cobrada dos servidores (ativos e aposentados), colaboradores, bolsistas e terceirizados a quantia estipulada na proposta vencedora.
- 9.4.2. **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.**
- 9.4.3. 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.
- 9.4.4. 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.
- 9.4.5. 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 Anexo V deste Termo.

- 9.4.6. O valor máximo aceitável para o quilo da refeição servida pelo sistema self-service, a ser cobrado da clientela interna é de **R\$ 52,90 (cinquenta e dois reais e noventa centavos)**, decorrente da menor proposta face à pesquisa de preços praticados por restaurantes com serviços semelhantes aos exigidos para o “Restaurante/Lanchonete”.
- 9.4.7. A Concessionária deverá manter no restaurante tabela(s) de preços em local visível e de fácil identificação pela clientela.
- 9.4.8. **A sobremesa será cobrada por quilograma e por preço igual ou inferior ao quilo da refeição self-service.**
- 9.5. **PREÇO DOS LANCHES**
- 9.5.1. 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.
- 9.5.2. 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.
- 9.6. **FORMA DE PAGAMENTO**
- 9.6.1. 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.
- 9.7. **PESSOAL**
- 9.7.1. **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.
- 9.7.2. 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.
- 9.7.3. 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.
- 9.7.4. 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.
- 9.7.5. O(a) Nutricionista e os cozinheiros deverão possuir experiência comprovada nas suas atividades. O(a) Nutricionista será o Responsável Técnico pelos serviços.
- 9.7.6. O pessoal empregado da Concessionária deverá possuir Carteira de Trabalho, devidamente assinada, e exames médicos atualizados constantes no Anexo III deste Termo. 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.
- 9.7.7. 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.

- 9.7.8. O empregado que fizer serviço de caixa do restaurante e lanchonete não poderá manusear/servir alimentos durante o período que estiver realizando esta atividade.
- 9.7.9. 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.
- 9.7.10. 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 III deste Termo para verificação e aprovação.
- 9.7.11. 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).
- 9.7.12. Qualquer alteração no quadro de pessoal da Concessionária deverá ser comunicado à CNEN/CDTN, por escrito, com a devida urgência.
- 9.7.13. O pessoal da Concessionária estará sujeito às Normas em vigor na CNEN/CDTN.
- 9.7.14. **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.**

10. VISTORIA – NÃO OBRIGATÓRIA

- 10.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, as empresas interessadas poderão realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim.
- 10.2. A vistoria poderá ser realizada de segunda à sexta-feira, das 09h00min às 11h00min e das 14h00min às 17h00min, com agendamento prévio de segunda à sexta-feira, em horário comercial, pelo telefone 31-3439-9727/9595 ou pelo email: hdr@cdtn.br, com o servidor Hailton Donizete de Resende;
- 10.2.1. Para a vistoria o interessado, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.
- 10.3. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, estado funcional de equipamentos, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a empresa assumir os ônus dos serviços decorrentes.
- 10.4. A empresa interessada deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto desta contratação emergencial.
- 10.4.1. Será sempre suposto que a especificação é de inteiro conhecimento da Concessionária que, além disso, conhece perfeitamente todas as instalações nas quais serão prestados os serviços, uma vez que procedeu à vistoria, executando cada levantamento necessário ao desenvolvimento de seu trabalho e da eventual necessidade de incorrer em despesas e reparos necessários, substituição de equipamentos ou complementação com novos equipamentos e utensílios, antes da formulação e apresentação de sua proposta, de modo a não ter incorrido em omissões.
- 10.4.2. Não serão admitidas, em hipótese alguma, alegações posteriores no sentido da inviabilidade de cumprir com as obrigações face ao desconhecimento do serviço, das condições do local e de dificuldades técnicas não previstas, as quais jamais poderão ser alegadas em favor de eventuais pretensões de adequação de custos.

11. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- 11.1. A execução dos serviços está prevista para ser iniciada em 1º de abril de 2024.
- 11.1.1. A Concessionária deverá manter o efetivo controle em todos os procedimentos, abrangendo todas as etapas, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos em conformidade com as legislações vigentes.
- 11.1.2. A Concessionária deverá cumprir as legislações sobre Sustentabilidade Ambiental, Vigilância Sanitária e Normas Internas da CNEN/CDTN;
- 11.1.3. Os serviços prestados no Restaurante e Lanchonete devem possuir qualidade e constância, uma vez que são frequentados pela Comunidade da CNEN/CDTN: servidores (ativos e aposentados), colaboradores, bolsistas, terceirizados, visitantes e usuários do restaurante.
- 11.1.4. A produção de alimentos poderá ser feita apenas para abastecer o Restaurante e Lanchonete não sendo permitida a produção para abastecer outras possíveis unidades da Concessionária.

12. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

- 12.1. Para a execução do Contrato, a CNEN/CDTN colocará à disposição da Concessionária, mediante inventário, as instalações e equipamentos no estado em que encontram, a saber:

- a) **Cozinha:** composta de 03 (três) ambientes individualizados (cocção, preparação e lavação) com pias, tanques, bancadas de aço inox e sistema de exaustão, descascador de batata, 01 (um) forno elétrico com 02 (duas) câmaras, 01 (uma) churrasqueira a gás char-broil (grelhadora), 01 (uma) frigideira elétrica com capacidade para 60 litros em aço inoxidável, 01 (um) máquina de moer carne, 01 (um) freezer de 410 litros, 02 (dois) freezers de 503 litros, 01 (uma) lavadora de louças, 04 (quatro) mesinhas em aço inoxidável de apoio, 01 (um) carrinho para transporte interno em aço inoxidável, 12 (doze) mesinhas de apoio em aço inox e 02 (dois) coletores em aço inoxidável de detritos. Estação de gás canalizado com 02 (dois) cilindros de 190 kg cada. Todos os equipamentos serão disponibilizados nos estados em que se encontrarem.
- b) Dispensa: equipada de 01 (uma) prateleira, 01 (uma) bancada em madeira, 01 (um) armário em inox e iluminação completa.
- c) Almoxarifado: equipado de 01 (uma) prateleira e 01 (uma) bancada em madeira e iluminação completa.
- d) Escritório: equipado com ar condicionado, mesa, cadeiras, arquivo de aço com 04 (quatro) gavetas, linha telefônica e iluminação completa.
- e) Toaletes e vestiários: individualizados (feminino e masculino) com armário, papelaria, saboneteira e iluminação completa.
- f) Salão do refeitório: capacidade para atender 200 (duzentos) comensais concomitantemente. Equipado com parte da infraestrutura dos autosserviços, mesas e cadeiras, sistema de ventilação, 01 (um) bebedouro, 02 (duas) bancadas em aço inox, sistema de passa-bandejas, bancada em granito com 04 (quatro) pias com 02 (dois) boxes para lixo, 02 (duas) papelarias e 02 (duas) saboneteiras e iluminação completa.
- g) Parte da infraestrutura dos locais do sistema self-service (balcões de frios e quentes) deverá ser implantada pela Concessionária.

Lanchonete: composta de uma cozinha ampla e individualizada, área de atendimento espaçosa e salão amplo.

- h) Cozinha composta por duas pias, duas bancadas em granito com armários na parte inferior e com oito portas, uma chapa elétrica, um fogão industrial a gás com duas bocas e dois queimadores simples, dois botijões de gás de 13 Kg, um freezer vertical de gavetas com capacidade de 300 litros, uma geladeira vertical de duas portas com capacidade de 445 litros e sistema de exaustão.
- i) Área de atendimento com um balcão frigorífico fixo com uma extensão de armário e sua base superior revestida em granito (funciona como balcão de atendimento), uma pia com bancada em granito com armários na parte inferior e com quatro portas, uma estufa-vitrine para acondicionar salgados, uma geladeira vertical com capacidade de 248 litros, uma mesinha para caixa registradora e porta de aço de enrolar automática.
- j) Salão com duas mesas quadradas com quatro cadeiras cada, três mesas retangulares com seis cadeiras cada, seis bancos para três lugares cada e um sistema de som.

12.2. **Todos os equipamentos serão disponibilizados nos estados em que se encontrarem.**

12.3. Caberá à Concessionária disponibilizar nas dependências da CNEN/CDTN todos os equipamentos, móveis, máquinas, vasilhames e utensílios necessários à execução dos serviços, porventura não existentes na CNEN/CDTN, ou que precisam ser substituídos, observando as normas técnicas e sanitárias expedidas pelos órgãos competentes.

12.4. Quaisquer modificações ou benfeitorias que a Concessionária pretender fazer nas instalações, somente poderão ser realizadas após autorização por escrito da CNEN/CDTN, quando será definida a sua incorporação ou não ao imóvel, inclusive a possibilidade de remoção pela Concessionária, não cabendo indenização, em qualquer hipótese, quando do término do Contrato.

12.5. A Concessionária receberá da CNEN/CDTN uma relação detalhada de todos os patrimônios pertencentes às dependências da lanchonete e do restaurante, a qual assinará termo de recebimento e responsabilidade pelo uso.

12.6. **MANUTENÇÕES E REPAROS**

12.6.1. A Concessionária será responsável pelas instalações internas, pelos móveis e pelos equipamentos e máquinas a ela disponibilizados, mantendo-o sempre limpos e higienizados e entregando-os, ao final da vigência contratual, em perfeitas condições de uso e funcionamento e em idêntico estado de conservação, salvo desgaste natural pelo uso, devendo, para isso:

- a) Comunicar, por escrito à CNEN/CDTN, qualquer dano ou avaria aos bens, por mau uso ou negligência, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados;
- b) Providenciar, imediatamente, o reparo dos bens ou mesmo a substituição por outro novo, em caso de danos ou avarias ou prejuízo causado, inclusive, por seus empregados ou prepostos, no desempenho de suas tarefas, ou em conexão com elas;
- c) A manutenção dos equipamentos e/ou móveis de propriedade da CNEN/CDTN será realizada pela Concessionária, por todo período de concessão, o que poderá ser efetuado de forma colaborativa pela CNEN/CDTN nos casos de emergência e, para tanto, a Concessionária deverá acionar o Serviço de Engenharia e Manutenção – SEENG/CDTN, tão logo seja verificada a necessidade urgente, que procurará atender prioritariamente, o que não eximirá a Concessionária de sua obrigatoriedade de manter as instalações integralmente funcionais e em boas condições de uso;

- d) A manutenção dos equipamentos e/ou móveis de propriedade da Concessionária ficará sob a responsabilidade integral dela própria, em qualquer situação;
- e) Caberá à Concessionária todos os reparos das instalações prediais físicas (hidráulica/elétrica/telefônica) que se fizerem necessários no interior do salão do refeitório/lanchonete e cozinha, inclusive sanitário de uso dos funcionários, inclusive decorrentes de má utilização/conservação pela Concessionária. Reparos nas redes externas e infraestrutura de abastecimento (gás GLP, água, energia elétrica, telefonia, dados) para as instalações cedidas serão de responsabilidade da CNEN/CDTN, exceto esgoto até a caixa de gordura, inclusive, que será integralmente de responsabilidade da Concessionária;
- f) A Concessionária deverá notificar por escrito, à CNEN/CDTN, todos os reparos executados provenientes de panes elétricas, vazamentos e entupimentos, que porventura necessitar executar, os quais poderão ser auferidos e quando necessário supervisionada a reparação, por pessoal da CNEN/CDTN.

13. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA:

- 13.1. A demanda estimada é de **100 (cem)** refeições diárias.
- 13.1.1. **Não há qualquer compromisso da CNEN/CDTN quanto à estimativa acima indicada, inclusive em face do público flutuante**, sendo que outros detalhamentos para formulação da proposta encontram-se neste Termo de Referência.
- 13.2. O valor máximo aceitável para o quilo da refeição servida pelo sistema self-service, a ser cobrado da clientela interna será de **R\$ 52,90 (cinquenta e dois reais e noventa centavos)**, e os valores máximos aceitáveis dos produtos da lanchonete, conforme fixados no Anexo V deste Termo.
- 13.3. O valor global de referência do Contrato será de **R\$ (.....)**.
- 13.4. Poderão participar desta contratação emergencial os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da contratação emergencial, que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, conforme disposto no §3º do artigo 8º da IN SLTI/MP nº 2, de 2010 e que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constante deste Termo e de seus anexos.

14. OBRIGAÇÕES DA CNEN/CDTN

- 14.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Concessionária, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 14.2. 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;
- 14.3. Notificar a Concessionária 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;
- 14.4. Não praticar atos de ingerência na administração da Concessionária, tais como:
 - 14.4.1. Exercer o poder de mando sobre os empregados da Concessionária, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
 - 14.4.2. Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na Concessionária;

- 14.4.3. Promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Concessionária, 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
- 14.4.4. Considerar os trabalhadores da Concessionária como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 14.5. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 14.6. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 14.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Concessionária;
- 14.8. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela Concessionária, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.
- 14.9. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Concessionária, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 14.10. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por Comissão especialmente designada, 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;
- 14.11. Notificar a Concessionária por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
- 14.12. Fornecer, sem ônus, para a Concessionária, água, energia elétrica, um ramal de telefone, não se responsabilizando, porém, por quaisquer consequências decorrentes de interrupções no fornecimento de tais facilidades provocados pelos fornecedores;
- 14.13. Fornecer ramal de telefone liberado para realização de ligações locais e interurbanas, sendo da Concessionária o ônus resultante da sua utilização;
- 14.14. Expedir por escrito as advertências à Concessionária;
- 14.15. Vistoriar os reparos e manutenções nas instalações prediais físicas (hidráulica/elétrica/telefônica/dados) e nos equipamentos disponibilizados, que se fizerem necessários nas áreas do salão do refeitório/lanchonete, cozinha e sanitários para funcionários, à cargo da Concessionária, de forma a garantir as boas práticas e boa conservação das áreas concedidas e seus componentes e equipamentos;
- 14.16. Adquirir, instalar e se responsabilizar pela manutenção dos equipamentos de extintores de incêndio;
- 14.17. Proceder a análises dos gêneros, conforme Anexo deste Termo.
- 14.18. Proporcionar as facilidades necessárias para que a Concessionária possa desempenhar seus trabalhos, dentro das normas do Contrato.
- 14.19. Fornecer à Concessionária água potável e energia elétrica para a prestação dos serviços.
- 14.20. Disponibilizar à Concessionária a área física do restaurante, lanchonete e cozinha.
- 14.21. Exigir o cumprimento das obrigações assumidas pela Concessionária, bem como a manutenção de todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação emergencial.

- 14.22. Assegurar o livre acesso dos empregados da Concessionária, em dias e horários previamente estipulados, quando devidamente identificados, aos locais em que devam executar suas tarefas.
- 14.23. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados.
- 14.24. Efetuar inspeções periódicas para verificar, quando o caso, se os bens colocados à disposição da Concessionária estão sendo utilizados e conservados corretamente, sendo promovido, também, o inventário desses bens disponibilizados.
- 14.25. A Comissão de Fiscalização poderá, a qualquer tempo, solicitar informações ou documentos para averiguar o cumprimento das obrigações legais por parte da Concessionária, podendo ser auxiliado por servidores designados para esse fim, bem como ser assistido por terceiro ou empresa, desde que justifique a necessidade de assistência especializada.
- 14.26. Fiscalizar os serviços contratados, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou refazer quaisquer serviços de restaurante e lanchonete quanto estiverem em desacordo com o avençado.
- 14.27. Vistoriar, periodicamente, as instalações do restaurante/lanchonete para verificar as condições pactuadas.
- 14.28. Examinar, por meio da Comissão de Fiscalização, a quantidade e a qualidade das refeições e lanches preparados pela Concessionária.
- 14.29. Verificar as condições de higiene, limpeza e asseio das instalações.
- 14.30. Notificar a Concessionária, quando for o caso, sobre aplicação de eventuais sanções contratuais, assegurado o direito ao contraditório e ampla defesa.
- 14.31. Exigir, a qualquer tempo a comprovação de que os empregados possuem Carteira de Saúde atualizada e com os exames periódicos.
- 14.32. Realizar periodicamente pesquisa de satisfação entre os usuários do restaurante/lanchonete.
- 14.33. Manter Livro de Ocorrências disponível aos servidores (ativos e aposentados), colaboradores, bolsistas, terceirizados, visitantes e usuários para registro de sugestões, reclamações, elogios e demais ocorrências pertinentes à prestação dos serviços.

15. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 15.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados 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;
- 15.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 15.3. 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 CNEN/CDTN autorizada a descontar da garantia contratual;
- 15.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 15.5. Comunicar à Fiscalização do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

- 15.6. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela CNEN/CDTN ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 15.7. Paralisar, por determinação da CNEN/CDTN, 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.
- 15.8. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 15.9. 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.
- 15.10. 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.
- 15.11. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 15.12. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;
- 15.13. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 15.14. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação.
- 15.15. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da CNEN/CDTN;
- 15.16. 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;
- 15.17. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pela Comissão de Fiscalização, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 15.18. 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), ficando a CNEN/CDTN autorizada a descontar da garantia, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 15.19. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 15.20. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI;
- 15.21. Apresentar à CNEN/CDTN, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;
- 15.22. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à CNEN/CDTN;
- 15.23. 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.

- 15.24. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da CNEN/CDTN;
- 15.25. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas.
- 15.26. Relatar à CNEN/CDTN toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- 15.27. Manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;
- 15.28. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato;
- 15.29. Deter aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da contratação.
- 15.30. Apresentar à Comissão de Fiscalização, em até 30 (trinta) dias úteis do início das atividades, a Caderneta de Inspeção Sanitária e o Alvará de Autorização Sanitária;
- 15.31. Manter, permanentemente, na lanchonete, a Caderneta de Inspeção Sanitária, o Alvará de Autorização Sanitária e o Certificado de Responsável Técnico, disponibilizando-os à fiscalização sempre que solicitados;
- 15.32. Elaborar cardápios semanais de acordo com as normas que norteiam os serviços de alimentação e nutrição. O cardápio deve contemplar as necessidades alimentares dos comensais, observando os valores nutricionais requeridos e atender os padrões nutricionais dentro das necessidades estabelecidas pela OMS (Organização Mundial de Saúde), devendo ser evitado a repetitividade do cardápio;
- 15.33. Identificar no balcão de autosserviço todos os itens que compõem o cardápio.
- 15.34. Utilizar em todas as etapas de preparação, os processos de desengordurar os alimentos, objetivando o controle da dislipidemia;
- 15.35. Produzir no próprio local todos os temperos a serem utilizados na cozinha, na lanchonete e nos autosserviços. É proibido a utilização de temperos prontos e industrializados, seja o mesmo, líquido, em pó ou em tablete. É terminantemente proibida a utilização de produtos realçadores de sabor em quaisquer preparações na cozinha, lanchonete e nos autos serviços;
- 15.36. Utilizar utensílios (colheres, conchas, facas, etc.) somente de aço Inox na cozinha e no salão do restaurante. Não é permitido o uso de utensílios de madeira, plástico e semelhantes;
- 15.37. Utilizar como base de apoio e corte das preparações alimentares utensílios somente de altileno;
- 15.38. Fornecer as refeições e lanches de acordo com o estabelecido no Contrato e com as exigências da fiscalização da CNEN/CDTN, seguindo rigorosamente as normas de nutrição e higiene;
- 15.39. Cumprir rigorosamente o horário estabelecido no Contrato, para serem servidas as refeições e lanches;
- 15.40. Entregar mensalmente à Comissão de Fiscalização da CNEN/CDTN, relatório com a quantidade de refeições servidas por dia;
- 15.41. Fornecer e utilizar somente gêneros alimentícios de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação, contendo em seu rótulo o nome do fabricante, origem, data de fabricação/produção e prazo de validade, não sendo admitidos produtos a granel.
- 15.42. Apresentar, sempre que solicitada pela Comissão de Fiscalização, amostra de qualquer gênero ou material a ser empregado no preparo dos alimentos para fins de exames laboratoriais cuja despesa, correrá por conta da Concessionária;

- 15.43. Arcar com as despesas referentes ao consumo de gás e telefone (ligações locais, interurbanas e para celulares);
- 15.44. Zelar pela disciplina e organização do ambiente de trabalho, cumprindo e fazendo com que sejam cumpridos, irrestritamente, os regulamentos da CNEN/CDTN, bem como o trânsito de seus empregados nas dependências da CNEN/CDTN;
- 15.45. Ressarcir a CNEN/CDTN ou a terceiros por qualquer dano ou prejuízo causado, inclusive, por seus empregados ou prepostos, no desempenho de suas tarefas ou em conexão com elas;
- 15.46. Atender com presteza as solicitações da CNEN/CDTN, que se relacionarem com o objeto do Contrato;
- 15.47. Promover, por sua conta e risco, o transporte de gêneros alimentícios e demais materiais necessários ao funcionamento do restaurante;
- 15.48. Respeitar e fazer com que seus empregados respeitem as normas de Segurança e Higiene do Trabalho, bem como as diretrizes e normas internas da CNEN/CDTN;
- 15.49. Arcar com os prejuízos sofridos pela CNEN/CDTN, ou pelos usuários do restaurante/lanchonete, em virtude de distúrbios orgânicos, comprovados por exames médicos, causados em mais de 3% (três por cento) dos usuários que tenham se alimentado da mesma refeição/lanche;
- 15.50. Proceder à retirada, por sua conta, dos gêneros e materiais de sua propriedade, após o término da Concessão, de acordo com o prazo que lhe for concedido pela CNEN/CDTN;
- 15.51. Submeter seus empregados a programas de educação sanitária que vierem a ser realizados pela CNEN/CDTN e/ou solicitado, observada a legislação vigente;
- 15.52. Manter efetivo controle em todos os procedimentos (boas práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços), conforme Portaria nº 1.428, de 26/11/93, do Ministério da Saúde (Manual de Boas Práticas, suas alterações e substituições);
- 15.53. Não se valer do Contrato para assumir obrigações perante terceiros, dando-o como garantia, nem utilizar os direitos de crédito, a serem auferidos em função do fornecimento, em quaisquer operações de desconto bancário, sem prévia autorização da CNEN/CDTN;
- 15.54. Promover, quando solicitado, às suas custas, exames periódicos nos seus funcionários em serviço na CNEN/CDTN, apresentando os respectivos laudos ao responsável da CNEN/CDTN;
- 15.55. Proibir nas dependências da cozinha:
- a) Fumo, quaisquer que sejam suas formas;
 - b) Entrada de pessoas estranhas ao serviço;
 - c) Entrada de animais;
 - d) Consumo e/ou venda de bebidas alcoólicas;
 - e) Acesso de funcionário com ferimentos ou doenças infectocontagiosas;
 - f) Uso de celulares, tablets, smartphones ou similares.
- 15.56. Fornecer os uniformes e material de segurança aos seus funcionários;
- 15.57. Disponibilizar condições para que a fiscalização da CNEN/CDTN possa inventariar sempre que lhe convier os utensílios, materiais e equipamentos colocados à disposição da Concessionária, a qual deverá providenciar a reposição dos faltantes e/ou danificados, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, após emissão da notificação das irregularidades pela CNEN/CDTN. Para avaliação dos bens serão tomados como referência o número e o padrão dos materiais / equipamentos / utensílios entregues no início do Contrato;

- 15.58. No caso de reposição, os materiais, equipamentos e/ou utensílios deverão seguir os mesmos padrões, marcas, características físicas, etc. dos anteriormente existentes. A aquisição será comprovada, à fiscalização da CNEN/CDTN, por meio de cópia da Nota Fiscal de compra.
- 15.59. Manter as balanças de precisão eletrônica devidamente aferidas pelo Instituto de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO);
- 15.60. Desprezar no mesmo dia as sobras de alimentos preparados de acordo com a Portaria n.º 1.428, de 26/11/93 do Ministério da Saúde (Manual de Boas Práticas);
- 15.61. Não reaproveitar alimentos (reprocessar sobras de comida apresentando-as de outra forma);
- 15.62. Repor em 7 (sete) dias antes do término do Contrato, os bens que estiverem em quantidades inferiores aos entregues pela CNEN/CDTN no início da vigência do Contrato;
- 15.63. Solicitar a presença de um dos membros da Comissão Fiscalizadora para acompanhamento de qualquer visita da Vigilância Sanitária da Prefeitura Municipal de Belo Horizonte;
- 15.64. Fornecer, por sua conta, todo o material necessário à limpeza e higienização dos utensílios e locais onde serão executados os serviços, inclusive sanitários (álcool gel, papel higiênico, sabonete líquido, material de limpeza, etc.);
- 15.65. Disponibilizar no lavatório do Restaurante e na Lanchonete, para uso de seus empregados e dos comensais, sabonete bactericida e álcool 70% em dosadores apropriados para lavagem e desinfecção de mãos, papel toalha interfolha branca, não reciclado, e suporte para o papel toalha;
- 15.66. Fornecer lixeiras com tampa móvel ou pedal e sacos plásticos no interior, para toda a área da lanchonete/restaurante de acordo com as normas de coleta seletiva;
- 15.67. Fazer a limpeza das mesas, cadeiras, áreas dos salões, paredes, pisos, cozinhas, depósitos, áreas de serviços, sanitários e outras dependências que se relacionarem com o objeto do Contrato, mantendo-os no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;
- 15.68. Efetuar a limpeza diária interna e externa das três coifas de exaustão com o uso de produtos desengordurantes apropriados, para a retirada de óleos e gorduras depositadas;
- 15.69. Efetuar, quinzenalmente, a limpeza dos ventiladores do salão do restaurante, com limpeza das grades e das pás das hélices dos aparelhos, para a retirada de gorduras e outras sujidades;
- 15.70. Manter limpos e desobstruídos os ralos e caixas de passagens de gordura;
- 15.71. **Responsabilizar-se por todo e qualquer prejuízo advindo de penalizações imputadas à CNEN/CDTN pelos órgãos de controle, comprovadamente decorrentes, por exemplo, da má utilização, limpeza e conservação dos ralos e das caixas de gordura do restaurante;**
- 15.72. Realizar, até o último dia do prazo contratual, a limpeza geral regular e constante na rede de esgoto e nas caixas de gorduras localizadas nas áreas de serviço.
- 15.73. Manter um programa integrado de combate a pragas efetuando-se dedetização, desratização, mensalmente, e sempre que houver necessidade, das áreas sob responsabilidade da Concessionária. Em caso de ineficácia, compromete-se a repetir a desinsetização. A Concessionária deverá informar previamente ao representante da CNEN/CDTN a data de cada evento. Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade, e os procedimentos correlatos não poderão ser realizados durante o funcionamento regular do restaurante e da lanchonete, somente após o encerramento das atividades nas sextas feiras ou nos finais de semana

- 15.74. Preparar o local a ser desinsetizado e desratizado, providenciando a retirada dos alimentos, utensílios, etc;
- 15.75. Afixar em local visível o Plano de Desinsetização e Desratização das dependências da lanchonete/cozinha/restaurante;
- 15.76. Remover diariamente o lixo, os restos de alimentos e tudo o que for julgado inaproveitável pela fiscalização da CNEN/CDTN, implantando a Política Nacional de Resíduos Sólidos com base nas leis vigentes e atender os seguintes procedimentos legais:
- 15.77. Implementar programa de coleta seletiva no restaurante de metal ferroso, metal não ferroso, papel, papelão, plástico, vidro, óleo de cozinha, rejeitos orgânicos e os que não têm previsão de reutilização e reciclagem;
- 15.78. Disponibilizar recipientes, forrados com sacos plásticos, destinados à coleta seletiva de metal (amarelo), plástico (vermelho), rejeito (cinza - para toalha e guardanapo de papel usados, palitos entre outros) e vidro (verde);
- 15.79. Disponibilizar os resíduos recicláveis devidamente acondicionados em sacos plásticos em conformidade com a norma NBR 9191 - da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, para serem armazenados no depósito situado em área da CNEN/CDTN, no aguardo da destinação;
- 15.80. Dar destinação final ambientalmente adequada para o óleo utilizado na cozinha, em empresas licenciadas pelo órgão competente, tais como para produção de sabão, detergente, glicerina, ração para animais, biodiesel, entre outras possibilidades;
- 15.81. Doar os resíduos recicláveis para cooperativa ou associação;
- 15.82. Encaminhar para a coleta e disposição final pela Superintendência de Limpeza Urbana da Prefeitura Municipal de Belo Horizonte ou empresa substituta, os resíduos orgânicos e rejeitos (como descartáveis em geral, papel higiênico, papel-toalha, isopor, entre outros);
- 15.83. Pronunciar-se acerca das ações a serem desenvolvidas para a consecução da coleta seletiva e destinação dos resíduos e rejeitos, sempre que pertinente e solicitada;
- 15.84. Utilizar somente sacos plásticos para o acondicionamento dos resíduos e rejeitos em conformidade com a norma ABNT NBR 9191 (05/2008) – Sacos plásticos para o acondicionamento de lixo – requisitos e métodos de ensaio. Os sacos plásticos devem ser confeccionados com resinas termoplásticas virgens ou recicladas; os pigmentos utilizados devem ser compatíveis com a resina empregada de modo que, não interfiram nas características de resistência mecânica e proporcionem a opacidade necessária à aplicação; outros aditivos devem ser também compatíveis com a resina e empregados em quantidades tais que, não alterem as condições estabelecidas; deverão apresentar solda contínua homogênea e uniforme, proporcionando uma perfeita vedação, e não permitindo a perda de conteúdo durante o manuseio. Deverá ainda apresentar características tais que possibilitem fácil separação e abertura das unidades sem provocar danos ao saco;
- 15.85. Utilizar sacos plásticos para acondicionar rejeitos na cor escura, preferencialmente cinza;
- 15.86. Utilizar sacos plásticos para acondicionar resíduos recicláveis de cor clara, exceto branca, preferencialmente transparente;
- 15.87. Realizar e publicar, semestralmente, pesquisa de opinião quanto aos serviços prestados;
- 15.88. Observar o Código de Defesa do Consumidor;
- 15.89. Receber as entregas de mercadorias obrigatoriamente e diretamente por representante legal ou empregado devidamente registrado na CNEN/CDTN, devendo a mesma ser armazenada imediatamente no interior das instalações da lanchonete e do restaurante, não sendo permitido deixar encomendas e mercadorias na portaria

da CNEN/CDTN, bem como do lado de fora das instalações destinadas ao uso da Concessionária;

- 15.90. Oferecer à fiscalização da CNEN/CDTN, à vigilância sanitária e aos visitantes luvas, máscaras e tocas descartáveis quando em inspeção ou visitas às instalações da Concessionária;
- 15.91. Manter todos os mantimentos, carnes, verduras e temperos necessários ao preparo das refeições acondicionados em locais próprios e de forma adequada;
- 15.92. Suspende imediatamente o fornecimento de alimentos suspeitos de contaminação ou inadequados ao consumo humano, caso determinado pela Comissão de Fiscalização;
- 15.92.1. Ocorrendo intoxicação alimentar causada ao comensal, se comprovada a culpa da Concessionária, será considerada falta grave para efeitos das penalidades contratuais;
- 15.93. Não aproveitar, em hipótese alguma, qualquer componente da refeição preparada e não servida para a preparação dos produtos a serem comercializados na refeição do dia seguinte;
- 15.94. Apresentar os cardápios das refeições à Comissão de Fiscalização semanalmente, programados de forma a não se repetirem dentro do prazo de 15 (quinze) dias, ou em comum acordo entre as partes;
- 15.95. Manter os padrões dos serviços exigidos mesmo que haja flutuações de fornecimento de quantidade de refeições;
- 15.96. Conservar, com a utilização de equipamentos próprios, os estoques dos gêneros alimentícios e materiais necessários ao funcionamento do restaurante/lanchonete;
- 15.97. Responsabilizar-se pelos danos causados aos consumidores pelo consumo dos alimentos quando comprovada a inobservância das condições previstas no Contrato;
- 15.98. Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios preestabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;
- 15.99. Prestar os serviços dentro dos parâmetros de qualidade e higiene fixados pelos órgãos de fiscalização sanitária competentes, com especial atenção aos termos da Resolução ANVISA/RDC Nº 216, de 15/09/2004, disponibilizando materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas;
- 15.100. Apresentar registro do nutricionista exigido no Conselho Regional de Nutrição;
- 15.101. Manter os empregados devidamente registrados, com Carteira de Trabalho atualizada, qualificados e em quantidade suficiente para a prestação adequada e tempestiva dos serviços, se responsabilizando por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade;
- 15.102. Manter pessoal em quantidade suficiente para executar os serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, devendo acatar parecer da CNEN/CDTN quando esta constatar que o número de empregados é insuficiente para o bom andamento dos serviços;
- 15.103. Submeter seu pessoal a exame de saúde, segundo as determinações legais, e apresentar os respectivos laudos à Comissão de Fiscalização para avaliação, sem prejuízo de outros exames que, a seu critério, sejam julgados necessários;
- 15.104. Apresentar, no início de suas atividades e sempre que solicitado, Carteira de Saúde, na forma legal, dos empregados designados para os serviços nas dependências do restaurante/lanchonete, em conformidade com a Portaria nº 3.214, de 8 de junho de 1978 (NR-7), do Ministério do Trabalho e Emprego, Portaria 24/1994, do antes

referido Ministério, Portaria SVS/MS nº 326/1997, do Ministério da Saúde, e RDC 275/2002, da Agência de Vigilância Sanitária (ANVISA), e demais normas de segurança e medicina do trabalho em vigor;

- 15.105. Substituir, sempre que exigido pela CNEN/CDTN e independentemente da apresentação de motivos, qualquer empregado, cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina ou ao interesse da CNEN/CDTN, ou, ainda, incompatíveis com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;
- 15.106. Providenciar para que todos os seus empregados cumpram as normas internas relativas à segurança e outras pertinentes à CNEN/CDTN;
- 15.107. Manter todos os empregados no horário das refeições, de forma que aqueles que trabalhem diretamente com o preparo das refeições, lanches, sucos e vitaminas fiquem proibidos de operar no caixa e na limpeza;
- 15.108. Manter os empregados devidamente uniformizados para atendimento do restaurante/lanchonete, devendo sempre dispensar atendimento cordial, rápido e eficiente;
- 15.108.1. Os empregados deverão utilizar uniformes devidamente limpos e bem passados em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no aspecto vestuário e calçado;
- 15.109. Os empregados responsáveis pelas atividades de limpeza e higienização da cozinha (piso, parede e outros) deverão usar uniforme apropriado e diferenciado daqueles utilizados na manipulação de alimentos e não devem exercer outras atividades que incluam contatos com alimentos.
- 15.110. Fornecer os uniformes completos, de cor clara (calças, blusas, calçados, aventais plásticos, touca/rede ou gorro, máscaras e luvas descartáveis) e em quantidade suficiente, considerando as particularidades de cada função;
- 15.111. Substituir os uniformes a cada 6 (seis) meses, ou sempre que não apresentarem bom estado de conservação;
- 15.112. Obrigar seus empregados, durante todas as etapas de trabalho relativas ao manuseio de alimentos, de talheres e copos, durante a montagem da rampa e o posicionamento de refeições, usarem luvas descartáveis, máscaras e aventais. A troca de máscara deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante;
- 15.113. Manter o restaurante em funcionamento, nos dias e horários preestabelecidos, cuidando para que não falte nenhum dos itens constantes do cardápio do dia, observando as exigências contidas no Contrato;
- 15.114. Manter as mesas limpas e higienizadas no horário das refeições;
- 15.115. Manter os talheres a serem utilizados pelos usuários do restaurante self-service acondicionados em invólucro apropriado, de forma separada, contendo uma faca, um garfo e um guardanapo;
- 15.116. O manuseio dos talheres para fins de embalagem deverá, necessariamente, seguir as orientações de higiene, e, em especial, adotar o procedimento com luvas;
- 15.117. Disponibilizar aos usuários os seguintes utensílios: pratos de louça branca, talheres de metal, bandejas de boa qualidade em PVC ou outro material, desde que perfeitamente estáveis;
- 15.118. Utilizar somente utensílios em aço inox, para retirar as preparações dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição;
- 15.119. Manter rigoroso processo de higienização das bandejas, pratos, talheres e outros apetrechos visando à sanidade microbiológica;
- 15.120. Afixar, em local visível, ou seja, na entrada do restaurante e junto ao balcão de atendimento, a "Tabela de Preços" do restaurante/lanchonete, a qual deverá ser impressa, tipo cartaz;

- 15.121. Afixar, sobre a rampa e acima de todas as preparações expostas no balcão de distribuição, identificação por meio de placas, etiquetas ou similares;
- 15.122. Disponibilizar álcool 70% em dosadores apropriados para higienização das mãos aos consumidores;
- 15.123. Manter no restaurante 2 (duas) balanças para o atendimento rápido da pesagem das refeições;
- 15.124. Determinar aos seus funcionários que, ao manusear os alimentos, usem máscaras, luvas e toucas apropriadas para este fim, as quais serão substituídas de acordo com as normas de higiene estabelecidas;
- 15.125. Adquirir por conta própria os ingredientes (gêneros) necessários ao preparo dos lanches;
- 15.126. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, os serviços contratados, sem prévia e expressa anuência da CNEN/CDTN;
- 15.127. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento do objeto do Contrato, independentemente da fiscalização que será exercida pela CNEN/CDTN;
- 15.128. Manter sempre bem dispostos e arrumados os móveis do restaurante/lanchonete;
- 15.129. Manter em ordem os materiais de modo a facilitar a fiscalização e o controle;
- 15.130. Responsabilizar-se pela conservação, manutenção, asseio, guarda e uso adequado das instalações, móveis e equipamentos da CNEN/CDTN colocados à disposição da Concessionária, para utilização exclusiva dos serviços objeto do Contrato;
- 15.131. Restituir as instalações, equipamentos e móveis da CNEN/CDTN até o final do último dia do prazo contratual, nas mesmas condições e quantidades que lhes forem entregues, deixando as instalações do restaurante/lanchonete em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento de refeições;
- 15.132. Promover, a suas expensas, a reposição de equipamento no mínimo similar ao danificado, no caso de defeitos insanáveis, e/ou realizar os consertos necessários, quando os danos forem promovidos por culpa ou dolo por parte da Concessionária, a equipamentos e/ou instalações da CNEN/CDTN;
- 15.133. Utilizar única e exclusivamente para os serviços contratados as instalações do restaurante/lanchonete;
- 15.134. Realizar limpeza diária de ralos, cestos, pisos, mesas, cadeiras, balcões, área da cozinha e do restaurante/lanchonete, sempre com produtos apropriados, ou a qualquer momento, após vistoria e solicitação da CNEN/CDTN;
- 15.135. **Obedecer à legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por multas ou interpelações das autoridades competentes, inclusive por contribuições indevidas à rede de esgotos da CNEN/CDTN, monitorada conforme regras do Programa PRECEND da COPASA/MG, bem como por problemas causados aos usuários decorrentes dos alimentos servidos, configurando-se falta grave a interdição do restaurante por questão de higiene do ambiente ou de preparo e acondicionamento de alimentos;**
- 15.136. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como detergente biodegradável com alto poder bactericida, fungicida e viricida, para ampla higienização dos ambientes, equipamentos, utensílios e empregados e compatíveis com as regras do Precend/COPASA;
- 15.137. Providenciar ações preventivas e corretivas no sentido de combater a presença de insetos e ratos nas áreas da cozinha e do restaurante, conforme normas em vigor, providenciando ainda a dedetização e desratização em intervalos máximos de 30 (trinta) dias;
- 15.138. Retirar, quantas vezes forem necessárias e em horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar proliferação de insetos, roedores, micro-

organismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à Concessionária a aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços, bem como, se o caso, de containers apropriados para acondicionamento do lixo;

- 15.139. Separar lixo orgânico do lixo seco, providenciando recipientes e sacos de lixo de cor diferente para cada tipo de lixo;
- 15.140. Responsabilizar-se pelo descarte de óleo proveniente de frituras em local apropriado ou a reciclagem do material, não sendo permitido o descarte pela tubulação de esgoto;
- 15.141. Não utilizar, em nenhuma hipótese, as dependências do restaurante/lanchonete para eventos para terceiros, bem assim para produzir, estocar ou receber alimentos provenientes e/ou destinados a outros estabelecimentos;
- 15.142. Manter permanentemente as geladeiras, congelador (freezer) e todos os demais equipamentos do restaurante/lanchonete em condições adequadas de higiene e organização;
- 15.143. Lavar as frutas manualmente e de forma a retirar as impurezas (defensivos agrícolas, agrotóxicos e micro-organismos) em água corrente e, após, colocados em solução clorada para desinfecção e posterior enxágue em água corrente.
- 15.144. Manter os utensílios e equipamentos de higienização conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e armazenados em local exclusivo para essa finalidade;
- 15.145. Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- 15.146. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 4.138, de 08 de outubro de 2003;
- 15.147. Fornecer aos seus empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- 15.148. Realizar programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- 15.149. Realizar separação dos resíduos recicláveis descartados para sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis;
- 15.150. Observar as Normas Brasileiras (NBR) da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) sobre o descarte e outros procedimentos relativos aos resíduos sólidos;
- 15.151. Afastar os manipuladores de alimentos que apresentarem lesões cutâneas;
- 15.152. Manter seu pessoal com uniforme limpo e bem passado, em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, mantendo, necessariamente, o rosto barbeado, unhas curtas, cabelos presos, proteção para cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, relógios e bijuterias;
- 15.153. Responsabilizar-se integralmente pela prestação dos serviços de exploração de restaurante/lanchonete da CNEN/CDTN, observando as especificações, rotinas e outros procedimentos indicados neste Termo de Referência, bem assim do Contrato a ser celebrado;
- 15.154. Utilizar a área exclusivamente para as atividades de restaurante/lanchonete conforme previsto no inciso III do artigo 12 do Decreto 3.725, de 2001, fornecendo todo pessoal necessário a seu perfeito funcionamento;
- 15.155. As refeições (cardápio) e produtos de lanchonete deverão ser servidos em condições sadias, preparadas com gêneros alimentícios de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas da culinária, de acordo com cardápio elaborado por nutricionista da Concessionária, aprovado pelo representante da CNEN/CDTN;

- 15.156. Preparar todas as refeições ser preparadas na cozinha do restaurante e na lanchonete da CNEN/CDTN, não sendo admitidas quaisquer refeições preparadas, total ou parcialmente, em outros ambientes ou locais, sob qualquer alegação; sendo que essa exigência, além de atender aos legítimos interesses da Administração, objetiva o controle dos produtos alimentícios utilizados no preparo das refeições;
- 15.157. Substituir produtos da lanchonete, em sua falta, por itens similares, ouvida a Comissão de Fiscalização;
- 15.158. Manter, pelo menos, um nutricionista durante todo o horário de funcionamento do restaurante, para coordenar e supervisionar as atividades objeto da contratação;
- 15.159. Disponibilizar ao Serviço de Logística – SELOG/CDTN, para eventual intervenção em situações especiais e emergenciais, todas as chaves de abertura das dependências do restaurante;
- 15.160. Fornecer diariamente, no mínimo, os itens especificados no “Cardápio” e na “Tabela de Produtos da Lanchonete”, conforme constante deste Termo de Referência, podendo acrescentar outros produtos e/ou suspender os produtos que não tiverem aceitação dos usuários, sendo indispensável autorização prévia da Comissão de Fiscalização;
- 15.161. Responder por danos materiais ou físicos causados culposa ou dolosamente por seus empregados, quando em serviço, a servidor ou a terceiros, ou a equipamentos, devendo adotar providências necessárias, dentro de 48 (quarenta e oito) horas, após o comunicado pela CNEN/CDTN;
- 15.162. Indicar à CNEN/CDTN o nome de seu preposto, sendo ele idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a Concessionária em tudo que se relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;
- 15.163. Disponibilizar atendentes e empregados uniformizados e em número suficiente, que prestarão serviço com cordialidade, rapidez e eficiência;
- 15.164. Manter sempre em serviço o mínimo de profissionais necessários ao perfeito, eficiente e ágil atendimento dos serviços de restaurante e lanchonete;
- 15.165. Arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras, comprovadamente decorrentes de mau uso;
- 15.166. Fornecer, desde o início da prestação dos serviços, notas fiscais ou documentos equivalentes a todos os consumidores dos seus produtos, quando solicitado;
- 15.167. Realizar benfeitorias julgadas necessárias, somente mediante autorização da CNEN/CDTN, ficando estas incorporadas ao imóvel, sem que assista à Concessionária o direito de indenização sob qualquer título;
- 15.168. Facilitar a fiscalização dos órgãos de Vigilância Sanitária no cumprimento de normas, cientificando a CNEN/CDTN do resultado das inspeções;
- 15.169. Prover de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores, não sendo permitida a emissão de vale-troco;
- 15.170. Manter durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação exigidas na contratação.

16. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 16.1. Não será admitida a subcontratação do objeto.

17. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- 17.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da Concessionária com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na contratação original; sejam mantidas as demais cláusulas

e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

18. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 18.1. A Comissão de Fiscalização deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais.
- 18.2. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Concessionária ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual.
- 18.3. 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.
- 18.4. A Comissão de Fiscalização do contrato avaliará constantemente a execução do objeto.
- 18.5. Durante a execução do objeto, a Comissão de Fiscalização deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à Concessionária a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 18.6. A Comissão de Fiscalização deverá apresentar ao preposto da Concessionária a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 18.7. Em hipótese alguma, será admitido que a própria Concessionária materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 18.8. A Concessionária poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pela Comissão de Fiscalização, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
- 18.9. 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 Concessionária de acordo com as regras previstas neste Termo de Referência.
- 18.10. A Comissão de Fiscalização 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.
- 18.11. 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.
- 18.12. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Concessionária, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CNEN/CDTN ou de seus agentes, gestores e fiscais.
- 18.13. O acompanhamento e a fiscalização da execução do Contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da CNEN/CDTN.

- 18.14. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.
- 18.15. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no Anexo V, item 2.6, i, ambos da IN nº 05/2017.
- 18.16. A fiscalização dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto, caso esta:
- 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.
- 18.17. Durante a execução do objeto, a Comissão de Fiscalização deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à Concessionária a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 18.18. A Comissão de Fiscalização deverá apresentar ao preposto da Concessionária a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 18.19. Em hipótese alguma, será admitido que a própria Concessionária materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 18.20. A Concessionária 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.
- 18.21. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à Concessionária de acordo com as regras previstas no ato convocatório.
- 18.22. A Comissão de Fiscalização deverá realizar avaliação periódica para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
- 18.23. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Concessionária que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.
- 18.24. A fiscalização deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais.
- 18.25. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Concessionária ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual.
- 18.26. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Concessionária, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CNEN/CDTN ou de seus agentes e prepostos.
- 18.27. São também obrigações da Comissão de Fiscalização designada:

- a) Aprovar os cardápios com a necessária antecedência, podendo, inclusive, neles introduzir as modificações convenientes, observando o padrão de qualidade e os preços estabelecidos;
 - b) Fiscalizar todos os serviços, objeto desta contratação, e as pessoas a eles vinculados;
 - c) Solicitar a apresentação das Carteiras de Trabalho e exames médicos, a qualquer momento, bem como o uso obrigatório do uniforme estabelecido para o serviço;
 - d) Impugnar os gêneros, condimentos e demais ingredientes utilizados no preparo das refeições, quando de qualidade inferior ou em mau estado, bem como controlar a qualidade dos alimentos, refeições e lanches;
 - e) Submeter à bromatologia, a qualquer momento, amostras de gêneros colhidas aleatoriamente;
 - f) Verificar a existência, em estoque, de gêneros tipo lataria, como reserva para eventualidades;
 - g) Inspecionar sistematicamente as dependências ocupadas pela Concessionária, bem como todas as atividades previstas no Contrato, emitindo relatórios para providências;
 - h) Propor a administração da CNEN/CDTN penalidades pelo não cumprimento das obrigações assumidas ou por falhas apontadas;
 - i) Verificar a higiene das instalações, refeitório, cozinha, lanchonete (almoxarifado, banheiros, etc.), equipamentos e dos empregados da Concessionária; e
 - j) Verificar se as manutenções preventivas e corretivas estão sendo executadas a contento.
- 18.28. A ação ou omissão da fiscalização da CNEN/CDTN não fará cessar nem diminuir a responsabilidade da Concessionária, pelo perfeito cumprimento das obrigações estipuladas no Contrato, nem por quaisquer danos, inclusive contra terceiros ou irregularidades constatadas.
- 18.29. A execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos seguintes aspectos:
- a) Os resultados alcançados em relação ao serviço prestado, com a verificação dos prazos de execução e da qualidade demandada;
 - b) A adequação dos serviços prestados conforme estabelecido neste Termo de Referência;
 - c) O cumprimento das demais obrigações decorrentes do Contrato;
 - d) A satisfação do público usuário por meio de pesquisas de satisfação a serem realizadas periodicamente por setor responsável.

19. MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

19.1. FORMA DE PAGAMENTO

- 19.1.1. 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.

19.2. ENCARGOS E TRIBUTOS

- 19.2.1. Toda e qualquer despesa de natureza social, trabalhista, previdenciária, tributária, securitária ou de outra natureza, embora não mencionada expressamente, devida em decorrência, direta ou indireta, da execução do Contrato, ficará exclusivamente, a cargo da Concessionária, não tendo seus empregados qualquer vínculo empregatício com a CNEN/CDTN.
- 19.2.2. Relativamente aos encargos e tributos, a CNEN/CDTN, a seu critério, poderá solicitar à Concessionária a apresentação de documentos comprobatórios da regularidade de sua situação.

20. REAJUSTE

- 20.1. Os preços contratados são fixos e irreajustáveis.

21. REEQUILIBRIO ECONÔMICO E FINANCEIRO DO CONTRATO

- 21.1. O valor pactuado poderá ser revisto a pedido de qualquer das partes, com vistas à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do Contrato.
- 21.2. As eventuais solicitações deverão fazer-se acompanhar de comprovação da superveniência do fato imprevisível ou previsível, porém de consequências incalculáveis, bem como de demonstração analítica de seu impacto nos custos no Contrato.

22. GARANTIA DA EXECUÇÃO

- 22.1. A Contratada apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública ou, ainda, pela fiança bancária, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor anual do contrato.
- 22.1.1. O valor do Contrato será obtido tomando-se por base o valor correspondente a 400 (quatrocentos) gramas de refeição para servidores (ativos e aposentados), colaboradores, bolsistas e terceirizados do restaurante da CNEN/CDTN, multiplicado por 2.200 (dois mil e duzentos) (nº estimado de refeições mensais), e ainda multiplicado por 12 (doze) meses.
- 22.2. Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato e por mais 90 (noventa) dias após término deste prazo de vigência, permanecendo em vigor mesmo que a Contratada não pague o prêmio nas datas convencionadas.
- 22.3. A apólice do seguro garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.
- 22.4. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no item 22.5 deste Termo.
- 22.5. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, a Contratada ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar

a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

- 22.6. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
 - 22.6.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
 - 22.6.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à Contratada; e
 - 22.6.3. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela Contratada, quando couber.
- 22.7. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 22.6, observada a legislação que rege a matéria.
- 22.8. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
- 22.9. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.
- 22.10. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do [artigo 827 do Código Civil](#).
- 22.11. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 22.12. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data em que for notificada.
- 22.13. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
 - 22.13.1. O emitente da garantia ofertada pela Contratada deverá ser notificado pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais ([art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).
 - 22.13.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do [art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022](#).
- 22.14. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;

- 22.15. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.
- 22.16. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à Contratada.
- 22.17. A Contratada autoriza o contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Contrato.
- 22.18. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista especificamente neste Termo de Referência.

23. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 23.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Concessionária que:
- Falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
 - Ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - Fraudar na execução do contrato;
 - Comportar-se de modo inidôneo; ou
 - Cometer fraude fiscal.
- 23.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à Concessionária as seguintes sanções:
- Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
 - Multa de:**
 - 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
 - 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
 - 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
 - 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e
 - 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia, observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CNEN/CDTN a promover a rescisão do contrato;

- 6) As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- iii. **Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão**, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- iv. **Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União**, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.
- v. **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública**, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Concessionária ressarcir a CNEN/CDTN pelos prejuízos causados;
- 23.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.
- 23.4. As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à Concessionária juntamente com as de multa.
- 23.5. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU

1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
5	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia da CNEN/CDTN, por empregado e por dia;	03
5	Atrasar ou interromper o atendimento em relação aos horários estipulados no refeitório e na lanchonete, por item e por ocorrência.	05
6	Faltar cuidados na recepção e na higienização prévia e final dos alimentos, por item e por ocorrência.	03
7	Faltar cuidados na elaboração dos alimentos permitindo a presença de corpos estranhos, físicos ou biológicos, por item e por ocorrência.	05
8	Desobedecer a Portaria n.º 1.428, de 26/11/93, do Ministério da Saúde (Manual de Higiene e Boas Práticas), por ocorrência.	05
9	Desobedecer as especificações dos Anexos deste Termo, por item e por ocorrência.	05
10	Mudar o cardápio sem conhecimento prévio da CNEN/CDTN, por item e por ocorrência.	04
11	Reaproveitar alimentos (reprocessar sobras de comida apresentando-as de outra forma), por item e por ocorrência.	05
12	Empregar gêneros deteriorados e/ou fornecimento de refeições deterioradas, por item e por ocorrência.	05
13	Atender à vigilância sanitária da PBH sem comunicação a qualquer membro da Comissão de Fiscalização do restaurante, por ocorrência.	03

14	Permitir a presença de empregado sem uniforme, com uniforme sujo, manchado ou mal apresentado, por empregado e por ocorrência.	02
15	Deixar encomendas e mercadorias na portaria da CNEN/CDTN, bem como do lado de fora das instalações destinadas ao uso da Concessionária, por ocorrência.	03
Para os itens a seguir, deixar de:		
6	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
8	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	03
9	Cumprir quaisquer dos itens do TR e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
10	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no Contrato;	01
11	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da Concessionária	01
21	Observar os cuidados adequados com detritos, sobras e expurgos, bem como seu trânsito por áreas de preparação e distribuição de forma imprópria, por item e por ocorrência.	04
22	Desprezar no mesmo dia as sobras de alimentos, por ocorrência.	04
23	Apresentar à Comissão de Fiscalização, em até 30 (trinta) dias úteis do início das atividades a Caderneta de Inspeção Sanitária e o Alvará de Autorização Sanitária, por dia.	03
24	Efetuar a limpeza, a sanitização e a desinfecção adequada das instalações, equipamentos e utensílios, por item e por ocorrência.	05
25	Zelar pelas instalações da CNEN/CDTN utilizadas, por item e por dia.	04

26	Cumprir determinação formal ou instrução do fiscalizador, por ocorrência.	03
27	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades, por funcionário e por dia.	02
28	Manter asseio ou uniformização dos empregados, por item e por ocorrência.	03
29	Indicar e manter durante a execução do Contrato o preposto, por dia.	03
30	Apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a garantia complementar do integral cumprimento de todas as obrigações contratuais.	01

- 23.6. Também ficam sujeitas às penalidades previstas em lei as empresas ou profissionais que:
- 23.6.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 23.6.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da contratação;
- 23.6.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 23.7. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Concessionária.
- 23.8. As multas devidas e/ou prejuízos causados à CNEN/CDTN serão recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- 23.9. Caso a CNEN/CDTN determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 23.10. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta da contratada, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 23.11. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

- 23.12. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.
- 23.13. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 23.14. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 23.15. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

24. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 24.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos.
- 24.2. Deverão ainda ser apresentados:
- 24.2.1. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional correspondente ao objeto da contratação, em plena validade.
- 24.2.2. Prova de registro do Responsável Técnico de Nutrição junto ao Conselho Regional de Nutricionistas, que pertença ao quadro permanente da empresa, que deverá ser o Responsável Técnico pelos serviços durante a execução contratual.
- 24.2.2.1. A comprovação de vínculo profissional se fará com a apresentação de cópia da carteira de trabalho (CTPS) em que conste a empresa como contratante, do contrato social da empresa em que conste o profissional como sócio, do contrato de trabalho em que conste o profissional como responsável técnico ou, ainda, de declaração de contratação futura do profissional detentor do atestado apresentado, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.
- 24.2.3. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta contratação (item único), por período não inferior a **06 (seis) meses**, ininterruptos, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
- 24.2.3.1. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente, com as seguintes características:
- a) Comprovação que a empresa executa ou executou serviços de fornecimento de refeições coletivas, com atendimento direto ao público, utilizando na execução dos serviços mão de obra especializada e treinada;
- b) No que diz respeito ao número de refeições servidas, ou seja, quantidades, será(ão) admitido(s) o(s) atestado(s) que demonstrar(em) que a empresa executa ou executou serviços de fornecimento de refeições coletivas, com atendimento direto ao público servindo, no mínimo, **30 (trinta) refeições diárias** do tipo self-service.

- 24.2.3.2. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 da IN SEGES/MPDG n. 5, de 2017.
- 24.2.3.3. Para a comprovação da experiência mínima de **06 (seis) meses**, é admitida a apresentação de atestados referentes a períodos sucessivos não contínuos, não havendo a obrigatoriedade dos seis meses serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.
- 24.2.3.4. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.
- 24.2.3.5. A empresa disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos e, caso solicitado pelo Pregoeiro, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.
- 24.2.4. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável ou declaração de plenos conhecimentos.
- 24.2.4.1. O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pela empresa em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.
- 24.3. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:
- 24.4. Valor máximo do quilo da refeição: **R\$ 52,90 (cinquenta e dois reais e noventa centavos)**
- 24.5. O critério de julgamento da proposta será o menor preço apresentado.

Belo Horizonte, 22 de fevereiro de 2024.

Sebastião Lacerda Gomes

Chefe da Divisão de Gestão Administrativa - DIGEA

Aprovo,

Luiz Carlos Duarte Ladeira

Diretor - CNEN/CDTN

Ordenador de Despesas

ANEXO I

ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO: COMPOSIÇÃO MÍNIMA DO SELF-SERVICE

1. A Concessionária deverá apresentar a programação de cardápios semanais, que deverão ser divulgados a todos os usuários do restaurante.
2. O sistema self-service consistirá **diariamente e obrigatoriamente** de:
 - a) **ENTRADA: mínimo de 05 opções.** Tomate e hortaliças deverão ser servidos diariamente. Sugestões: leguminosas (ervilha, fava, grão-de-bico, feijões, lentilha), raízes e tubérculos (bata-doce, beterraba, cenoura, mandioca, nabo, rabanete e taioba), frios variados e molhos de saladas. Azeite extra virgem e vinagre balsâmico (diariamente). As opções deverão ser variadas ao longo da semana.
 - b) **PARTE PROTEICA: mínimo de 02 opções.** Será obrigatória 01 opção grelhada (boi, frango, peixe e porco). Sugestões: Opções à base de ovos e à base de soja de boa qualidade. Evitando repetições, a soja poderá ser substituída por outra opção proteica vegetariana. Não serão consideradas opções entre os grelhados: coração de frango, fígado bovino, hambúrguer de qualquer carne e linguiça. As opções deverão ser variadas ao longo da semana.
 - c) **GUARNIÇÃO: mínimo de 03 opções.** Sugestões: Cereais, hortaliças em geral, leguminosas, raízes, tubérculos, refogadas (repolho em dias alternados), massas, empadões, tortas, empanados, gratinadas, milanesas, fritas, tubérculos e preparações diversas (nas formas de cozidos, creme e suflês) e etc. As opções deverão ser variadas ao longo da semana.
 - d) **ARROZ: mínimo de 01 opção.** Será obrigatória 01 opção de arroz branco, tipo 1, de boa qualidade.
 - e) **FEIJÃO: mínimo de 01 opção.** Tipos de feijão (jalo, preto, roxinho, etc.) de cozimento simples e sem adição de proteína animal.
 - f) **SOBREMESA: mínimo de 04 opções,** sendo:
 - I. 02 frutas naturais variadas;
 - II. 01 sobremesa diet variada;
 - III. 01 doce de confeitaria não industrializados, caseiros, etc;
 - IV. Sorvetes/Picolés.
 - g) **BEBIDAS:** diariamente: água mineral, refrigerantes e sucos.
3. Os cardápios deverão ser elaborados criteriosamente de acordo com as normas que norteiam os serviços de alimentação e nutrição e de acordo com o estabelecido no Contrato. O cardápio não pode ser repetitivo, devendo haver variação diária, semanal e mensal, inovando em preparações (tipos e receitas), ingredientes (palmito, uva passas, castanha, nozes, sementes (abóbora, gergelim etc.)) e complementos (cebola, azeitonas, milho verde, ervilha etc.).

4. Os cardápios poderão conter campanhas alusivas às datas especiais como: carnaval, páscoa, dia das mães, junina, dia dos pais, Natal, Ano Novo etc., incluindo preparações diferenciadas e sobremesas típicas; utilizando-se de informativos, decoração do ambiente, enfeites e outros recursos, no que couber.
5. A Omelete (de presunto, de queijo ou misto) e ovo frito devem ser oferecidos a pedido do comensal.
6. A carne de frango, na condição de grelhada, pode ser filé de frango, galetto ou sobre coxa desossada. Podem ser ofertadas outras formas de cocção desde que não incorporem elementos calóricos e gordurosos.
7. O peixe pode ser do tipo filé de merluza, filé de tilápia, pescada, salmão ou outro de poder nutricional e qualidade semelhante. Ofertar condimentos e molhos apropriados.
8. A Concessionária não poderá utilizar caldos industrializados líquidos ou produzidos por meio de pó, tabletes e outros processos não internos à cozinha da Concessionária.
9. Feijoada é obrigatória toda sexta-feira. Ofertar sempre na condição light. A feijoada deve ser, obrigatoriamente, desengordurada em todas as etapas de elaboração. São pertences obrigatórios: carne seca, costelinha de porco, linguiça defumada, linguiça de lombo, lombo, orelha, paio, pé de porco e rabinho de porco. É proibido compor os pertences com toucinho e língua de boi. Servir com os acompanhamentos de couve refogada e molho apimentado de feijão.
10. Bacon: ingrediente deve ser desengordurado obrigatoriamente em pelo menos três etapas. A primeira refere-se à retirada ao máximo do toucinho com a faca; a segunda, em seguida, elimina-se a gordura por meio de fritura; também, em sequência, a terceira deixando o bacon picado descansar em papel absorvedor de óleo.
11. Além dos conteúdos especificados a serem ofertados nos autosserviços, a Concessionária poderá adicionar outras opções, por exemplo: arroz composto (com brócolis, à la grega, carreteiro, com repolho, galinhada, etc.), feijão tropeiro, tutu, feijão branco com dobradinha, canjiquinha com costelinha, carne moída, cozidos, fígado, lagarto assado, lombo assado, pernil, embutidos, omelete, empadões, empanados, gratinados, milanesas, frituras (limitada à frequência de 01 vez por semana), tortas, preparados nas formas de cremes e suflês e etc. Na composição semanal do cardápio deve-se evitar preparações repetidas.
12. O local de preparo das refeições será a área de produções de refeição da CNEN/CDTN.
13. Na eventual falta de algum componente do cardápio, deverá ser substituído por outro do mesmo grupo alimentar, de superior ou mesma qualidade.
14. Os gêneros tipo lataria, em estoque de reserva, não poderão ser utilizados como processo de preparação e/ou substituição de alimentos frescos.
15. A Comissão de Fiscalização do Restaurante se reserva o direito de degustar qualquer item do cardápio.

ANEXO II

ESPECIFICAÇÃO PARA FUNCIONAMENTO

DOS SERVIÇOS DE LANCHES

1. As sugestões básicas para o cardápio da lanchonete são as seguintes:
 - 1.1. **BEBIDAS:**
 - Cafezinho;
 - Café com leite – copo descartável de 200 e 300 ml;
 - Café com leite (pingado);
 - Capuccino comum;
 - Capuccino diet;
 - Leite frio ou quente: esterilizados integrais, desnatados e sem lactose – copo descartável de 200 e 300 ml;
 - Chocolate frio / quente (de boa qualidade) – copo descartável de 200 e 300 ml;
 - Chás, vários sabores;
 - Suco de laranja – copo descartável de 200 e 300 ml;
 - Suco de frutas in natura (diversos) – copo descartável de 200 e 300 ml;
 - Água mineral;
 - Refrigerantes tradicionais, diets e lights;
 - Isotônicos;
 - Sucos industrializados tradicionais, diets e lights.
 - 1.2. **SANDUÍCHES:** de pão integral (chamados sanduíches naturais), podendo ser frio ou quente com os recheios de:
 - Frango e salada;
 - Frango e queijo ricota;
 - Peito de peru defumado e ricota;
 - Queijo e presunto;
 - Cenoura com ricota;
 - Ricota temperada;
 - Opção sem proteína animal para atender os vegetarianos.
 - 1.3. **SANDUÍCHES QUENTES** (pão de forma tradicional, pão francês, pão de hambúrguer e pão integral) com variações nos recheios de:
 - Carne de hambúrguer;
 - Cheeseburger;

- Eggcheesburger;
 - Eggcheesburger bacon;
 - Ovo;
 - Pão com manteiga simples (proibido o uso de margarina) frio ou quente;
 - Peito de frango;
 - Presunto;
 - Presunto e ovo;
 - Misto quente (queijo mussarela e presunto);
 - Queijo quente;
 - Tapioca.
- 1.4. **BOLOS E TORTAS CASEIRAS** processadas no local (proibido processar bolos e tortas provenientes de massa pronta industrializada):
- Bolo simples (caseiro);
 - Bolo de cenoura;
 - Bolo (fubá, mandioca, milho);
 - Bolo de chocolate;
 - Bolo de laranja;
 - Tortas doces e salgadas.
- 1.5. **SUCOS E VITAMINAS DE FRUTAS IN NATURA** (copo descartável de 200 e 300 ml):
- Frutas: abacaxi, ameixa, banana, kiwi, laranja, limão, maçã, mamão, melão;
 - Suco de tubérculos: beterraba, cenoura;
 - Farináceos: aveia, granola, etc;
 - Leites: esterilizados integrais, desnatados e sem lactose;
 - Suco de laranja;
 - Suco de frutas in natura (diversos);
 - Salada de frutas;
 - Adoçantes: açúcar cristal, mel, adoçantes dietéticos.
- 1.6. **SALGADOS:**
- Coxinha simples e com catupiry;
 - Empadas (camarão, carne, frango e palmito);
 - Enroladinho de queijo;
 - Esfiha (carne e frango);
 - Pão de batata com recheio;
 - Pão de queijo (obrigatório);
 - Pastel assado/frito;

- Pizza;
 - Quibe.
- 1.7. Os lanches diários – os quais serão comercializados por preços unitários – deverão manter parâmetro de preço com os praticados no comércio local.
- 1.8. Além dos lanches e produtos acima citados, a Concessionária poderá comercializar outros produtos como: balas, chicletes, biscoitos diversos, bolachas, bombons, chocolates, doces, rosquinhas de vários sabores, picolés, sorvetes e outros lanches e produtos que venham a ser solicitados pela CNEN/CDTN.

ANEXO III

CONTROLE MÉDICO DOS EMPREGADOS

1. Os empregados da Concessionária destacados para prestar serviços nas instalações da lanchonete e restaurante da CNEN/CDTN, deverão submeter-se previamente aos seguintes exames:
 - Cultura orofaringe;
 - EPF (exame parasitológico de fezes);
 - Exame clínico;
 - Hemograma completo;
 - Urina rotina;
 - Coprocultura (cultura das fezes);
 - Micológico nas unhas das mãos;
 - Glicemia de jejum;
 - Raio X de tórax (apenas para funcionários acima de 50 anos ou, abaixo dessa idade, em caso de tabagismo);
 - Apresentação da carteira de vacinação contendo o esquema completo das vacinas contra Difteria + Tétano, Hepatite B, Tríplice Viral, Febre Amarela e Covid-19.
2. A Concessionária encaminhará ao Núcleo de Saúde do Trabalhador da CNEN/CDTN, quando solicitado, os resultados dos exames previstos no item 1, acima, juntamente com o candidato à prestação dos serviços na CNEN/CDTN, no prazo de 05 (cinco) dias úteis antes do início da prestação dos serviços.
3. O Médico do Trabalho da CNEN/CDTN examinará o candidato e emitirá um laudo médico que será encaminhado à Comissão de Fiscalização.
4. A CNEN/CDTN reserva-se no direito de realizar inspeção médica nos funcionários, sempre que julgar necessário.

ANEXO IV

ANÁLISE DOS GÊNEROS

1. A CNEN/CDTN reserva-se o direito de quando lhe convier, proceder à análise bromatológica e microbiológica em laboratório de sua escolha, a fim de comprovar a qualidade dos gêneros utilizados, bem como acompanhamento laboratorial dos manipuladores, com despesa por conta da Concessionária.
2. A Concessionária deverá proceder quando solicitado pela CNEN/CDTN, em laboratório próprio ou contratado para essa finalidade, análise microbiológica dos gêneros, sem qualquer ônus adicional para a CNEN/CDTN.
3. Todo gênero ou produto impugnado será embalado e lacrado na presença da fiscalização da CNEN/CDTN e do representante da Concessionária.
4. O gênero ou produto impugnado, mesmo que já preparado, deverá ser retirado da CNEN/CDTN no prazo máximo de 8 (oito) horas após a constatação da irregularidade pela fiscalização da CNEN/CDTN.
5. Utilizar gêneros de 1ª qualidade na preparação das refeições, com prazos de validade evidentes, não sendo permitida a utilização de enlatados com as embalagens amassadas, danificadas ou estufadas.
6. Os produtos utilizados na preparação dos alimentos deverão obedecer ao seguinte:
 - 6.1. Carnes contendo, obrigatoriamente, o carimbo do **SIF** ou **DIPOA**.
 - 6.2. O arroz deverá ser do tipo I (agulhinha ou similar).
 - 6.3. O feijão deverá ser do tipo: carioquinha, jalo, rosinha, roxinho, preto ou branco.
 - 6.4. Massas especiais e de boa marca, podendo ser simples ou compostas, preferencialmente de grão duro. A qualidade destes produtos deverá ser obrigatoriamente aferida e acordada com a Comissão de Fiscalização do Restaurante.
 - 6.5. Só será permitido o uso de azeite de oliva extra virgem nas saladas; na cozinha o único tipo de azeite de oliva a ser permitido é o azeite extra virgem. É proibido uso de azeite composto e de todo tipo de azeite que não seja azeite de oliva extra virgem.
 - 6.6. Disponibilizar somente vinagre balsâmico de boa qualidade no self-service. Nas preparações na cozinha poderá ser utilizado outro vinagre de boa qualidade. Sua qualidade será avaliada pela Comissão de Fiscalização do Restaurante.
 - 6.7. Utilizar óleo de arroz, de girassol, de milho ou de soja, todos de boa qualidade, refinados, sem colesterol, rico em polinsaturado e com alta pureza para os cozimentos exclusivamente. Nos molhos e saladas usar, quando necessário, apenas azeite de oliva extra virgem, sendo terminantemente proibido o uso de qualquer tipo de óleo.
 - 6.8. Além dos sucos industrializados, deverão ser fornecidos sucos feitos com polpa de frutas ou com frutas in natura, em variedades, contemplando a diversidade de sabores existente no mercado.
 - 6.9. Ovos tipo extra.
 - 6.10. Leite integral, desnatado e sem lactose.
 - 6.11. Café em pó - certificado de pureza ABIC.
 - 6.12. Açúcar cristal especial extra.
 - 6.13. Farinha de trigo especial.
 - 6.14. Queijo com opção para queijo branco, tipo frescal.
 - 6.15. Disponibilizar adoçante de boa qualidade (sugestões: stévia, stevita e sucralose).

ANEXO V

PROPOSTA DE PREÇOS

TABELA DE PREÇOS - LANCHONETE CONTRATO EMERGENCIAL			
RESTAURANTE	UNID.	PESO	PREÇO (Kg)
Refeição self-service	Kg	1	
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
Hamburguer		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

ANEXO VI**ATESTADO DE VISTORIA**

À

CNEN/CDTN

Em atendimento ao previsto no Termo de Referência, a Empresa _____ (nome), CNPJ nº _____, estabelecida na _____ (endereço), por meio de seu representante legal, _____ (nome), CPF _____ e Identidade nº _____, **DECLARA** que vistoriou, no dia ____ de _____ de 2024, as dependências do **“Restaurante/Lanchonete”** do **CENTRO DE DESENVOLVIMENTO DA TECNOLOGIA NUCLEAR - CDTN**, estabelecida na Av. Presidente Antônio Carlos, nº 6.627, Campus da UFMG, Pampulha, Município de Belo Horizonte, Estado de Minas Gerais, onde serão prestados os serviços de fornecimento de refeições tipo self-service e lanches, estando ciente das situações inerentes à execução dos referidos serviços, bem como quanto ao estado das instalações, dos mobiliários, equipamentos e utensílios disponibilizados e outras obrigações, condições e exigências contidas no Termo de Referência, tendo tomado plena ciência das condições e do grau de dificuldade existente.

_____, ____ de _____ de 2024.

Assinatura

Representante Legal da Empresa

Assinatura do Servidor

ANEXO VII

DECLARAÇÃO – RENÚNCIA À VISTORIA

À

CNEN/CDTN

A Empresa _____ (nome), CNPJ nº _____, estabelecida na _____ (endereço), por meio de seu representante legal, _____ (nome), CPF _____ e Identidade nº _____, **DECLARA** para fins da contratação 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 CDTN, que **OPTOU** por não realizar a visita/vistoria ao local de execução dos serviços, e que **ASSUME** todo e qualquer risco por esta decisão, estando ciente das situações inerentes à execução dos referidos serviços, bem como quanto ao estado das instalações, dos mobiliários, equipamentos e utensílios disponibilizados e outras obrigações, condições e exigências contidas no Termo de Referência, tendo tomado plena ciência das condições e do grau de dificuldade existente.

_____, ____ de _____ de 2024.

Assinatura

Representante Legal da Empresa