

**SUPERIOR TRIBUNAL DE JUSTIÇA**SAFS - Quadra 06 - Lote 01 - Trecho III - CEP 70095-900 - Brasília - DF - www.stj.jus.br**EDITAL****EDITAL DE LICITAÇÃO****PREGÃO ELETRÔNICO n. 90024/2024**

PROCESSO:	STJ 28205/2023
OBJETO:	Cessão, a título precário e oneroso, do uso das dependências e instalações do Superior Tribunal de Justiça para exploração dos serviços contínuos de restaurante e lanchonete.
TIPO DE LICITAÇÃO:	Menor Preço Global
MODO DE DISPUTA:	Aberto e Fechado
DIFERENCIAÇÃO E BENEFÍCIOS:	Ampla participação de empresas
VALOR ESTIMADO DA LICITAÇÃO:	R\$ 186,64 (cento e oitenta e seis reais e sessenta e quatro centavos), de acordo com Anexo II do Edital.
VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO:	R\$ 595.663,20 (quinhentos e noventa e cinco mil, seiscentos e sessenta e três reais e vinte centavos).
ABERTURA DA SESSÃO:	Data:21/05/2024 Hora:14h:00min.

	Local: Portal de Compras do Governo Federal
TELEFONE:	(61) 3319-9027
E-MAIL:	coli@stj.jus.br

SUMÁRIO

1	DO OBJETO
2	DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO
3	DO CREDENCIAMENTO E DAS ATRIBUIÇÕES
4	DA VISTORIA
5	DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA
6	DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA
7	DO INÍCIO DA FASE COMPETITIVA
8	DO ENVIO DA PROPOSTA CLASSIFICADA PROVISORIAMENTE EM PRIMEIRO LUGAR
9	DA FASE DE JULGAMENTO
10	DA FASE DE HABILITAÇÃO
11	DOS RECURSOS
12	DA ADJUDICAÇÃO DO OBJETO E HOMOLOGAÇÃO DO PROCEDIMENTO
13	DA CONTRATAÇÃO
14	DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES
15	DO RECEBIMENTO DO OBJETO
16	DO FATURAMENTO, DA LIQUIDAÇÃO E DO PAGAMENTO
17	DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO
18	DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
19	DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO, DA IMPUGNAÇÃO E DA MODIFICAÇÃO DO EDITAL
20	DO CADASTRO DE USUÁRIO EXTERNO AO SISTEMA ELETRÔNICO DE INFORMAÇÕES (SEI)
21	DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

ANEXO

I	TERMO DE REFERÊNCIA
II	ESTIMATIVA DE PREÇOS
III	TERMO DE CESSÃO
IV	TERMO DE VISTORIA
V	CHECK LIST DE VERIFICAÇÃO
VI	DECLARAÇÃO DE COMPOSIÇÃO SOCIETÁRIA E DE NEPOTISMO

VII DECLARAÇÃO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO

Menor Preço Global

Modo de disputa Aberto e Fechado

O Superior Tribunal de Justiça, por intermédio do agente de contratação, designado pela Portaria STJ/GDG n. 264 de 27 de Março de 2023, torna público, para ciência dos interessados, que às 14h 00min, hora de Brasília, do dia 21 de maio de 2024, por meio do endereço eletrônico [Portal de Compras do Governo Federal](#) ou, caso não haja expediente nesta data, no primeiro dia útil subsequente, realizará licitação na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo Menor Preço Global, no modo de disputa aberto e fechado, utilizando os recursos de tecnologia da informação - Internet. O procedimento licitatório obedecerá às disposições contidas Lei n. 14.133, de 1º de abril de 2021, na Lei Complementar n. 123, de 14 de dezembro de 2006, no Decreto n. 8.538, de 6 de outubro de 2015, na Instrução Normativa Seges/ME n. 73, de 30 de setembro de 2022, e às condições e exigências estabelecidas neste edital.

1. DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto a cessão, a título precário e oneroso, do uso das dependências e instalações do Superior Tribunal de Justiça para exploração dos serviços contínuos de restaurante e lanchonete, conforme especificação do objeto constante do Termo de Referência, [ANEXO I](#) deste edital.

- 1.2. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no sítio do [Portal de Compras do Governo Federal](#) e as especificações técnicas constantes deste edital, prevalecerão as últimas.

2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 2.1. A sessão desta licitação ocorrerá à distância, em sessão pública, e iniciará com a convocação dos interessados por meio da publicação do aviso do edital no Diário Oficial da União, no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, em jornal de grande circulação e no sítio eletrônico do Superior Tribunal de Justiça, e será realizada em conformidade com este edital na data, no horário e no endereço eletrônico indicados no preâmbulo.
- 2.2. Poderão participar desta licitação todas as empresas que atendam às condições deste edital e seus anexos e que estejam devidamente credenciadas na Secretaria de Gestão - Seges do Ministério da Economia, por meio do sítio do [Portal de Compras do Governo Federal](#), para acesso ao sistema eletrônico.
- 2.3. A licitação, na forma eletrônica, será conduzida pelo Superior Tribunal de Justiça com apoio técnico e operacional da Seges, que atuará como órgão provedor do Sistema de Compras do Governo Federal, disponível no endereço eletrônico do [Portal de Compras do Governo Federal](#), oferecendo recursos de criptografia e de autenticação que garantam as condições de segurança nas etapas do certame, conforme estabelecido no inciso I do art. 13 da Instrução Normativa Seges/ME n. 73/2022.
- 2.4. Como condição para participação nesta licitação, o licitante prestará as seguintes declarações em campo próprio do sistema eletrônico:

- 2.4.1. que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- 2.4.2. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame e que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 2.4.3. que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal;
- 2.4.4. que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art.1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 2.4.5. que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
- 2.4.6. que está ciente de todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;

2.4.7. que participa da licitação sob a forma de cooperativa, se for o caso, que atende ao disposto no art. 16 da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021.

2.5. A declaração falsa relativa à proposta de preços, às condições de participação e ao cumprimento de qualquer condição deste edital sujeitará o licitante às sanções previstas no art. 156 da Lei n. 14.133/2021 e nas demais cominações legais.

2.6. Não poderão participar desta licitação:

a. agente público do Tribunal, que, por nomeação ou qualquer outra forma de investidura ou vínculo, quando configurado o conflito de interesses no exercício do cargo, ou após esse, nos termos da Lei n. 12.813, de 16 de maio de 2013;

a.1. A vedação de que trata a alínea acima estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

b. pessoa física ou jurídica, que, ao tempo do certame, esteja impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta, por exemplo:

b.1. as empresas impedidas de licitar e contratar com a União, nos termos do inciso III e § 4º do art. 156 da Lei n. 14.133/2021;

b.2. as empresas declaradas inidôneas, nos termos do inciso IV e §5º do art. 156 da Lei n. 14.133/2021;

b.3. as empresas impedidas de licitar e contratar com a União, nos termos do art. 7º da Lei n. 10.520/2002 e do art. 49 do Decreto n.

10.024/2019;

- b.4. as empresas suspensas temporariamente de participar de licitação e impedidas de contratar com o STJ, com fundamento no art. 87, III, da Lei n. 8.666/1993;
- b.5. as empresas declaradas inidôneas, nos termos do inciso IV do art. 87 da Lei n. 8.666/1993.
- c. autor do anteprojeto, do projeto básico/termo de referência ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
 - c.1. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem a alínea acima poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão.
 - c.2. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- d. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- e. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do Superior Tribunal de Justiça ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral

- ou por afinidade, até o terceiro grau, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação;
- f. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei n. 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- g. empresas reunidas em consórcio;
- h. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - Oscip, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);
- i. instituições sem fins lucrativos, qualificadas na forma dos arts. 5º a 7º da Lei n. 9.637/1998, exceto se o objeto desta licitação se inserir entre as atividades previstas no contrato de gestão firmado entre o Poder Público e a organização social (Acórdão n. 1.406/2017- TCU-Plenário);
- i.1. Para a comprovar a exceção, o licitante deverá apresentar cópia do contrato de gestão e dos respectivos atos constitutivos.
- 2.7. O impedimento de que trata a alínea [b](#) do item [2.6](#) será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 2.8. Os profissionais organizados sob a forma de cooperativa poderão participar desta licitação desde que:
- a. a constituição e o funcionamento da cooperativa observem as regras estabelecidas na legislação aplicável, em especial a Lei n.

5.764, de 16 de dezembro de 1971, a Lei n. 12.690, de 19 de julho de 2012, e a Lei Complementar n. 130, de 17 de abril de 2009;

- b. a cooperativa apresente demonstrativo de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados;
- c. qualquer cooperado, com igual qualificação, for capaz de executar o objeto contratado, vedado à Administração indicar nominalmente pessoas;
- d. o objeto da licitação refira-se, em se tratando de cooperativas enquadradas na Lei n. 12.690, de 19 de julho de 2012, a serviços especializados constantes do objeto social da cooperativa, a serem executados de forma complementar à sua atuação.

2.9. Os documentos desta licitação deverão:

- a. estar em nome do licitante, preferencialmente com o número do CNPJ (MF) e endereço respectivos, observado o seguinte:
 - a.1. se o licitante for a matriz, todos os documentos devem estar em nome da matriz;
 - a.2. se o licitante for filial, todos os documentos devem estar em nome da filial;
 - a.2.1. na hipótese de filial, podem ser apresentados documentos que, pela própria natureza, comprovadamente são emitidos em nome da matriz;
 - a.3. os atestados de capacidade técnica ou de responsabilidade técnica podem ser apresentados em nome e com número do

CNPJ (MF) da matriz ou da filial da empresa licitante.

- b. estar no prazo de validade estabelecido pelo órgão expedidor;
 - c. ser apresentados em original, por cópia ou em formato nato-digital;
 - d. quando permitida a participação de empresas estrangeiras na licitação, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados com tradução livre;
 - d.1. na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no Brasil, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no país e apostilados nos termos dispostos no Decreto n. 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou em outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas;
 - d.2. aplica-se, no que couber, o disposto nos itens anteriores no caso de documentos apresentados em outros idiomas por licitantes nacionais;
- 2.10. Excetuam-se do disposto na alínea "a" do item [2.9](#) os seguintes documentos, quando exigidos na licitação:
- 2.10.1. a certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional - PGFN, referente a todos os tributos federais e à dívida ativa da União - DAU por elas administrados e do certificado de regularidade do FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal, que deverá ser da matriz da pessoa jurídica;

- 2.10.2. a certidão de falência/recuperação judicial e da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT que deverá ser da matriz (sede) da pessoa jurídica;
- 2.10.3. os demais documentos de habilitação que, pela própria natureza, comprovadamente possam ser emitidos de forma centralizada em nome da matriz (sede) e filial, da pessoa jurídica;
- 2.11. Quando se tratar de certidões vencíveis em que a validade não esteja expressa, os documentos expedidos nos últimos seis meses que antecederem à data da sessão deste certame serão considerados válidos.

3. DO CREDENCIAMENTO E DAS ATRIBUIÇÕES

- 3.1. A participação nesta licitação requer o credenciamento do licitante e sua manutenção, que dependerão de registro prévio e atualizado no Sicaf, conforme disposto no inciso I do art. 13 da Instrução Normativa n. 73/2022, c/c o § 3º do art. 87 da Lei n. 14.133/2021.
- 3.2. O credenciamento no Sicaf permitirá a participação dos interessados na licitação, na forma eletrônica, exceto quando o seu cadastro tiver sido inativado ou excluído por solicitação do credenciado ou por determinação legal.
- 3.3. O licitante deverá credenciar-se previamente no Sicaf, no sítio do [Portal de Compras do Governo Federal](https://portal.compras.gov.br), observados os seguintes aspectos:

- a. remeter, exclusivamente via sistema, a proposta com o preço, até a data e hora marcadas para abertura da sessão;
- b. responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumir como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluía a responsabilidade do provedor do sistema ou do Superior Tribunal de Justiça por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros;
- c. acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;
- d. comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso.

4. DA VISTORIA

4.1. A(s) empresa(s) participante(s) deverá(ão) vistoriar as dependências e os equipamentos/utensílios disponibilizados pelo STJ, em dias úteis, no horário das 9h às 18h, no endereço Setor de Administração Federal Sul- SAFS, Quadra 06, lote 01, Bloco H (restaurante), em dias úteis, devendo agendar previamente pelo telefone (61) 3319-9469/9612 ou 9186, podendo realizar a vistoria da data de publicação do edital até um dia útil antes da abertura do certame.

4.1.1. Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser

contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado o direito de realização de vistoria.

4.1.2. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela administração data e horário exclusivos, a ser agendado por meio dos telefone(s) para contato: (61) 3319-9469/9612 ou 3319-9186, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

4.2. O termo de vistoria, [ANEXO IV](#) deste edital, deverá ser assinado pelos representantes do STJ e da empresa, comprovando que o licitante tomou conhecimento de todas as informações necessárias para a execução do objeto licitado, bem como vistoriou as dependências e os equipamentos/utensílios disponibilizados pelo STJ do Superior Tribunal de Justiça.

4.2.1. Os licitantes deverão encaminhar o termo de vistoria por meio do sítio do [Portal de Compras do Governo Federal](#), conforme condições dispostas no item [5.2](#).

4.3. O termo de vistoria de que trata o item [4.2](#) poderá ser substituído pela declaração do responsável técnico de que possui pleno conhecimento do objeto desta licitação, conforme o [ANEXO VII](#) deste edital, que deverá ser encaminhada nos mesmos moldes do item [4.2.1](#), no que for aplicável.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

5.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

- 5.2. Após a divulgação do edital de licitação, os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, a proposta com o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 5.3. Até a abertura da sessão, o licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.
- 5.4. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 5.4.1. Serão disponibilizados, para acesso público, os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 5.5. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, quando do cadastramento da proposta, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo e obedecerá às seguintes regras:
- a. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta;
 - b. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata a alínea [a](#).
- 5.5.1. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no

sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço.

- 5.5.2. O valor final mínimo parametrizado na forma do item [5.5.1](#) possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o STJ, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 6.1. A partir do horário previsto neste edital, a sessão pública será aberta automaticamente pelo sistema.
- 6.2. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o agente de contratação e os licitantes, vedada outra forma de comunicação.

7. DO INÍCIO DA FASE COMPETITIVA

- 7.1. Iniciada a fase competitiva, observado o modo de disputa adotado neste edital, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.
- 7.2. O licitante será imediatamente informado do recebimento do lance e do respectivo valor consignado no registro.
- 7.3. Na formulação de lances, deverão ser observados os seguintes aspectos:

- a. os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste edital;
- b. o licitante somente poderá oferecer lance de valor igual ou inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema;
- c. o intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (um centavo).

7.4. Durante a sessão pública deste certame, os licitantes serão informados em tempo real do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do detentor.

7.4.1. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

7.5. Será adotado o envio de lances no modo de disputa "aberto e fechado", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado, observando-se o disposto no item [7.3](#), alínea [c](#).

7.6. A etapa de envio de lances terá duração de quinze minutos.

7.7. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances, e, transcorrido o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada.

- 7.8. Após a etapa de que trata o item acima, o sistema abrirá a oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas subsequentes com valores até 10% superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 7.9. No procedimento de que trata o item acima, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 7.10. Na ausência de, no mínimo, três ofertas nas condições de que trata o item [7.8](#), os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, poderão oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo, observado o disposto no item [7.9](#).
- 7.11. Encerrados os prazos estabelecidos nos itens acima, o sistema ordenará e divulgará os lance na ordem crescente.
- 7.12. Na hipótese de o sistema eletrônico se desconectar no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.
- 7.13. Caso a desconexão do sistema eletrônico persistir por tempo superior a dez minutos para o STJ, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.14. Não havendo envio de lances após o início da fase competitiva, remanescendo somente as propostas iniciais, os critérios de desempate serão aplicados da seguinte forma:

- a. observância dos critérios de desempate previstos nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar n. 123/2006 e no art. 5º do Decreto n. 8.538/2015, seguido da aplicação do critério estabelecido no art. 60 da Lei n. 14.133/2021, se não houver licitante que atenda à primeira hipótese; e
- b. persistindo o empate, será assegurada preferência, conforme disposto no §1º do art. 60 da Lei n. 14.133/2021, desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema.

8. DO ENVIO DA PROPOSTA CLASSIFICADA PROVISORIAMENTE EM PRIMEIRO LUGAR

- 8.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o agente de contratação ou a comissão de contratação, quando o substituir, realizará a verificação da conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e, observado o contido no item [8.16](#) , e seus subitens, à compatibilidade do preço final em relação ao estimado para a contratação, conforme definido neste edital.
- 8.2. Na hipótese de a proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o agente de contratação ou a comissão de contratação, quando o substituir, poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- 8.3. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 8.4. Quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do

preço máximo definido para a contratação, a negociação poderá ser feita com os demais licitantes classificados, exclusivamente por meio do sistema, respeitada a ordem de classificação, ou, em caso de propostas intermediárias empatadas, serão utilizados os critérios de desempate definidos neste edital.

8.5. Concluída a negociação, se houver, o resultado será registrado na ata da sessão pública, devendo esta ser anexada aos autos do processo de contratação.

8.6. A proposta adequada ao último lance após negociação do licitante provisoriamente vencedor deverá ser encaminhada no prazo de duas horas, a contar da solicitação do agente de contratação no sistema eletrônico, podendo esse prazo ser prorrogado pelo agente de contratação de ofício ou mediante solicitação escrita e justificada do licitante.

8.7. Observado o prazo de que trata o item acima, o agente de contratação ou a comissão de contratação, quando o substituir, solicitará, no sistema, o envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado após a negociação.

8.8. Deverá a proposta:

- a. apresentar a identificação social, o número do CNPJ, a assinatura do representante da proponente, a referência a esta licitação, o número de telefone, o endereço, os dados bancários e a indicação de endereço eletrônico (e-mail);
- b. ter indicação única de preço para o item, em moeda nacional, com exibição do valor unitário e total em algarismos e o valor total da proposta em algarismos e por extenso, com até quatro casas decimais, conforme preços praticados no mercado, devidamente

ajustada ao lance vencedor, com base no formato da estimativa de preço, [ANEXO II](#) deste Edital;

b.1. no caso de licitações em que o procedimento exija apresentação de planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), esta deverá ser encaminhada pelo sistema com os respectivos valores readequados à proposta vencedora.

8.9. Além dos requisitos previstos no item [8.8](#), a proposta de preços a ser encaminhada, independente da fase em que estiver, deverá conter:

a. a descrição clara do item cotado, de acordo com as especificações constantes no Termo de Referência, [ANEXO I](#) deste edital;

b. o prazo de prestação dos serviços, conforme o disposto no Capítulo 13 do Termo de Referência;

c. o prazo de validade da proposta não inferior a sessenta dias, contado da data da sessão pública de recebimento da proposta de preços.

8.10. No caso de os prazos de entrega, de garantia e/ou de validade serem omitidos na proposta, o agente de contratação entenderá como sendo iguais aos previstos, respectivamente, no subitem [8.9](#) alíneas "[b](#)" e "[c](#)".

8.11. Para garantir a integridade da documentação e da proposta, recomenda-se que contenham índice e folhas numeradas e timbradas com o nome, logotipo ou logomarca do licitante.

8.12. O licitante fica obrigado a indicar o CNPJ da unidade empresarial responsável pela execução do objeto da contratação (matriz ou filial).

8.13. Por ocasião da apresentação da proposta, a empresa vencedora do certame deverá indicar a modalidade da garantia que pretende ofertar, observando-se que a modalidade seguro-garantia deve ser apresentada antes da formalização do contrato e no prazo de até trinta dias, a contar da homologação desta licitação.

8.14. Serão desclassificadas as propostas de preços que:

- a. não atenderem às exigências deste edital;
- b. apresentarem valores unitário e total, após a fase de lances e ou negociação, superiores aos constantes da estimativa de preço, [ANE XO II](#) deste edital.
- c. contiverem vícios insanáveis;
- d. não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;
- e. apresentarem preços inexecutáveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;
- f. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigida pela Administração;
- g. apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

8.15. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

8.16. A Administração poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada, observado o seguinte:

a. consideram-se preços manifestamente inexequíveis aqueles que, comprovadamente, forem insuficientes para a cobertura dos custos decorrentes da contratação pretendida;

a.1. a inexequibilidade dos valores referentes a itens isolados da proposta não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais;

b. valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado neste edital são indícios de inexequibilidade da proposta;

c. a inexequibilidade, na hipótese de que trata a alínea [a](#) só será considerada após diligência do agente de contratação, conforme o § 2º do art. 59 da Lei n. 14.133/2021, que comprove que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta ou que inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta;

d. na diligência, o agente de contratação poderá adotar, entre outros, os seguintes procedimentos:

d.1. questionamentos à proponente para a apresentação de justificativas e comprovações em relação aos custos com indícios de inexequibilidade;

- d.2. pesquisas em órgãos públicos ou empresas privadas, e, quando possível, de outros contratos que o proponente mantenha com a administração pública ou com a iniciativa privada;
 - d.3. pesquisa de preço com fornecedores dos insumos utilizados e verificação de notas fiscais dos produtos adquiridos pelo proponente;
 - d.4. estudos setoriais;
 - d.5. consultas às Fazendas Federal, Distrital, Estadual ou Municipal;
 - d.6. análise de soluções técnicas escolhidas e/ou condições excepcionalmente favoráveis que o proponente disponha para a prestação dos serviços.
- 8.17. Erros no preenchimento da proposta não são motivos suficientes para a sua desclassificação, quando esta puder ser ajustada sem a necessidade de majoração do preço ofertado, atendidas as demais condições de aceitabilidade.
- 8.17.1. O agente de contratação ou a autoridade superior poderão promover diligências, no julgamento da habilitação e das propostas, destinadas a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhes atribuirão validade e eficácia para fins de habilitação e classificação, fixando prazos para atendimento, observado o disposto na Lei n. 9.784, de 29 de janeiro de 1999.
- 8.17.2. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento da proposta e dos documentos de habilitação, o seu reinício

somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

8.18. O agente de contratação poderá solicitar manifestação técnica da assessoria jurídica, de controle interno ou de outros setores do STJ, a fim de subsidiar sua decisão.

8.19. Após a verificação de conformidade da proposta de que trata o item [8.1](#), o agente de contratação ou a comissão de contratação, quando o substituir, verificará a documentação de habilitação do licitante conforme disposições dispostas neste edital.

9. DA FASE DE JULGAMENTO

9.1. Encerrada a etapa de negociação e como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o agente de contratação verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, transcritos no capítulo [2](#) deste edital, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a. Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores - Sicaf;
- b. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - Ceis, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://certidoes.cgu.gov.br/>);
- c. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);
- d. Cadastro de Inidôneos do Tribunal de Contas da União (<http://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=704144:1:7773445723898>);
- e. Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep);

f. Cadastro informativo de créditos não quitados do setor público federal - Cadin, nos termos do art. 6º, III, da Lei n. 10.522/2002. Os inscritos no referido cadastro não estão impedidos de contratar com o Tribunal apenas por este motivo.

9.1.1. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do art. 12 da Lei n. 8.429/1992, que prevê, entre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.1.2. Caso o sistema informe a existência de ocorrências impeditivas indiretas, o agente de contratação diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas envolvidas, conforme o *caput* do art. 29 da IN Seges/MP n. 3/2018.

9.1.2.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, entre outros critérios motivados pelo agente de contratação.

9.1.2.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação, nos termos do art. 29, §2º, da IN Seges/MP 3/2018.

9.1.2.3. Constatada a existência de sanção, o agente de contratação reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.2. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência de empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar n. 123/2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.3. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

9.4. Havendo necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que trata o item [8.17.1](#), a sessão pública será reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

9.5. O agente de contratação ou a autoridade superior poderão subsidiar-se em pareceres emitidos por técnicos ou especialistas no assunto objeto desta licitação.

10. DA FASE DE HABILITAÇÃO

10.1. Para habilitação, serão exigidos os documentos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação.

10.1.1. A verificação pelo agente de contratação, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

10.1.1.1. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei n. 14.133/2021.

10.1.2. Os documentos que não estejam contemplados no Sicaf, e que não possam ser extraídos nos sítios eletrônicos de que trata o item [10.1.1](#), serão enviados por meio do sistema, quando

solicitado pelo agente de contratação, até a conclusão da fase de habilitação.

10.2. Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas do licitante vencedor, nos termos do inciso II do art. 63 da Lei n. 14.133/2021.

10.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa Seges/MP n. 3/2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaf até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

10.2.2. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame ou para atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

10.3. Será exigida dos licitantes a documentação descrita a seguir para fins de habilitação:

a. quanto à **habilitação jurídica**, conforme o caso:

a.1. empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

a.2. sociedades empresariais: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores e alterações ou da consolidação respectiva;

- a.3. sociedade simples: ato constitutivo ou contrato social em vigor, devidamente registrado, acompanhado das alterações ou da consolidação respectiva;
- a.4. sociedade limitada unipessoal - SLU: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- a.5. microempreendedor individual - MEI: certificado da condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- a.6. sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n. 77, de 18 de março de 2020;
- a.7. sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- a.8. filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no registro onde tem sede a matriz;

a.9. sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei n. 5.764, de 16 de dezembro 1971;

b. quanto à **habilitação fiscal, social e trabalhista**:

b.1. a regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta n. 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

b.2. a prova de inscrição no cadastro de contribuintes, conforme o caso, municipal/distrital ou estadual/distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

b.3. a prova de regularidade, conforme o caso, com a Fazenda municipal/distrital ou estadual/distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

b.3.1. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

b.4. a regularidade do licitante perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

b.5. a regularidade do licitante referente a débitos trabalhistas (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT).

c. quanto à **habilitação técnica**:

c.1. Certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado ou, quando for o caso, regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, ou, se implementado e regulamentado, o respectivo registro cadastral emitido na forma dos §§ 3º e 4º do art. 88 da Lei n. 14.133/2022, que demonstrem que a licitante já executou serviço de características técnicas semelhantes no quantitativo descrito a seguir:

a. comprovação de experiência mínima de 3 (três) anos na prestação de serviços, interrompidos ou não, de restaurante autosserviço com volume de atendimento mínimo de 275 (duzentos e setenta e cinco) comensais por refeição de almoço ou jantar e lanchonete autosserviço com volume de atendimento mínimo de 150 (cento e cinquenta) comensais por refeição café da manhã ou lanche da tarde. Não será permitido somatório de atestados para fins de comprovação da capacidade produtiva mínima, tendo em vista que a empresa deverá comprovar a capacidade operacional típica de cozinhas industriais, destinadas à alimentação de coletividades. O somatório de atestados somente será permitido quanto ao requisito do prazo de experiência mínima.

c.1.1. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela administração, cópia do contrato que deu

suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, entre outros documentos.

c.2. atestado de capacidade técnica profissional que comprove que a empresa possui em seu quadro permanente nutricionista, devidamente registrado(s) no conselho profissional competente, detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo(s) à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto.

c.2.1. O(s) profissional(is) indicado(s) na forma supra deverá(ão) participar do serviço objeto do contrato, e será admitida a sua substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração.

d. quanto à **habilitação econômico-financeira**, conforme o caso:

d.1. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação ou de sociedade simples;

d.2. certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo cartório distribuidor da sede do licitante;

d.2.1. Em caso de apresentação de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar o plano de recuperação aprovado e homologado pelo juízo.

e. outros documentos de habilitação:

- e.1. Certidão de registro no Conselho Regional de Nutrição, conforme determinam a Lei Federal nº 6583, de 20 de outubro de 1978 (artigos 10º, inciso 10 e 18º) e a Resolução CFN 378/2005;
- e.2. Declaração de aptidão emitida pela equipe técnica do Superior Tribunal de Justiça, após realização de diligência, in loco, que está vinculada à aplicação do *checklist* de verificação especificado no [ANEXO V](#) deste Edital;
 - e.2.1. A diligência observará os itens constantes da lista de verificação ([ANEXO V](#) deste Edital), que tem como base a legislação sanitária vigente e de normas técnicas de qualidade.
 - e.2.2. A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar será declarada apta se obtiver a pontuação mínima descrita nos Grupos A, B, C e D da lista de verificação (checklist), [ANEXO V](#) deste Edital, e inapta se obtiver percentual inferior à pontuação mínima estabelecida para cada bloco do checklist.
 - e.2.3. Contabilizam-se os itens válidos, subtraindo-se do total de itens os "não se aplica".
 - e.2.4. A licitante que for considerada inapta será inabilitada;
 - e.2.5. A diligência será realizada por, no mínimo, um dos servidores nutricionistas do Superior Tribunal de Justiça e poderá ser acompanhada por representante da empresa, capaz de fornecer as informações necessárias.
 - e.2.6. O acompanhamento da diligência, por integrante da empresa licitante, a que se refere a alínea [e.2.5](#), será limitada a uma única pessoa por empresa, na condição de ouvinte, não lhe sendo permitida qualquer interferência.

f. declaração de composição societária, conforme [ANEXO VI](#) deste edital.

10.4. A documentação descrita no item [10.3](#) poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

10.5. O licitante que apresentar documentação em desacordo com este edital será inabilitado.

10.6. Conforme regem os arts. 42 e 43 da Lei Complementar n. 123/2006, as microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião de participação do certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

10.6.1. Será consultado o portal da transparência do Governo Federal, para verificação do faturamento máximo disposto na Lei Complementar n. 123/2006, em observância do tratamento jurídico diferenciado previsto na referida legislação a ser atribuído aos licitantes declarados como microempresa ou empresa de pequeno porte.

10.6.2. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de cinco dias úteis, a contar da contratação, prorrogável por igual período, a critério da administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

10.7. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o agente de contratação ou a comissão de

contratação, quando o substituir, examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital de licitação.

10.8. Na análise dos documentos de habilitação, o agente de contratação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada registrada em ata e acessível a todos.

10.9. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação.

11. DOS RECURSOS

11.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, não inferior a dez minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

11.2. As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, em campo próprio no sistema, no prazo de três dias úteis, contados a partir da data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.

11.3. Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de três dias úteis, contado da data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.

11.4. Será assegurada ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.5. O agente de contratação poderá reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de três dias úteis ou encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de dez dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.6. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não possam ser aproveitados.

12. DA ADJUDICAÇÃO DO OBJETO E HOMOLOGAÇÃO DO PROCEDIMENTO

12.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior para adjudicar o objeto e homologar o procedimento.

12.1.1. Será declarado vencedor o licitante que apresentar o menor preço global, observando-se as condições de aplicação da fórmula descrita no Anexo II deste Edital e que cumprir todos os requisitos de habilitação.

13. DA CONTRATAÇÃO

13.1. Será firmado contrato com o licitante vencedor com base nos dispositivos da Lei n. 14.133/2021.

- 13.2. O prazo para assinatura do contrato será de cinco dias úteis, após regular convocação pelo STJ, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, conforme o art. 90 da Lei n. 14.133/2021.
- 13.2.1. O prazo de convocação para assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pelo STJ.
- 13.3. As exigências do fornecimento/execução dos serviços, dos prazos, da validade e/ou da garantia, das condições de reajustamento de preços, bem como as demais condições, a depender do caso, constam do instrumento contratual a ser celebrado com o proponente vencedor, conforme Minuta de Contrato, [ANEXO I](#) do [ANEXO III](#) deste Edital.
- 13.4. O licitante vencedor deverá apresentar à Seção de Formalização de Contratos e Acordos deste órgão, situada no SAF/Sul, quadra 6, lote 1, bloco "F", 1º andar, ala "A", Brasília - DF, no prazo de cinco dias úteis, contados a partir da publicação do resultado de julgamento, a documentação necessária à formalização do contrato.
- 13.5. Além das condições previstas no item [13.4](#), na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.
- 13.6. A CONTRATADA poderá solicitar alteração do CNPJ do estabelecimento responsável pela execução do objeto da contratação e da respectiva cobrança de pagamento (matriz ou filial) mediante prévia justificativa documental reconhecida pela Administração.

13.6.1. Na hipótese do item [13.6](#), os valores ajustados no contrato poderão ser revisados para corrigir eventual repercussão fiscal e tributária que proporcione ganho ou compensação a favor da CONTRATADA.

13.7. Para o fiel cumprimento das obrigações assumidas, a CONTRATADA entregará ao CONTRATANTE garantia contratual, nos termos do art. 96, § 1º, da Lei n. 14.133/2021, de acordo com o disposto na Cláusula Décima Sétima do [ANEXO I](#) do [ANEXO III](#)

13.7.1. Caso a CONTRATADA opte pela apresentação de seguro-garantia, esta deverá prestá-la no prazo de um mês, contado da data de homologação da licitação e anterior à assinatura do contrato.

13.7.2. No caso das demais modalidades de garantia previstas no art. 96, §1º, incisos II, III e IV, da Lei n. 14.133/2021, a CONTRATADA deverá apresentá-la no prazo de até dez dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do CONTRATANTE, contado da data de assinatura do contrato.

13.8. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital, outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação e a formação do cadastro reserva, se for o caso, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou aceitar a nota de empenho, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste edital.

13.9. Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas,

convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.

13.9.1. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item acima, a Administração, observado o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

- a. convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;
- b. adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

13.9.2. A recusa dos licitantes remanescentes, convocados na forma da alínea a do item [13.9.1](#), em assinar o contrato não configura a infração administrativa de que tratam as alíneas c e d do item [14.1.1](#).

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

14.1. O licitante ou a CONTRATADA serão responsabilizados, nos termos da Lei n. 14.133/2021, pelo cometimento das seguintes infrações administrativas, observados os procedimentos estabelecidos na [Instrução Normativa STJ/GDG n. 10 de abril de 2023](#):

14.1.1. Comete infração administrativa o LICITANTE que, com dolo ou culpa:

- a. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo agente de contratação durante o certame;
- b. não manter a proposta, em especial quando:
 - b.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
 - b.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
 - b.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;
 - b.4. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.
- c. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar, ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela administração;
- d. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- e. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- f. fraudar a licitação;

g. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

g.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

g.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

g.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

g.4. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

g.5. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n. 12.846/2013.

14.1.1.1. As infrações descritas nas alíneas [a](#) e [b](#) do item [14.1.1](#) podem ser relevadas em decorrência de fato devidamente justificado.

14.1.1.2. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela administração, descrita na alínea [c](#) do item [14.1.1](#) caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do STJ, caso exigida.

14.1.2. Durante a execução do objeto, a CONTRATADA será responsabilizada, nos termos da Lei n. 14.133/2021, pelas seguintes infrações:

a. dar causa à inexecução parcial do objeto;

- b. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c. dar causa à inexecução total do contrato;
- d. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- e. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n. 12.846, de 1º de agosto de 2013.

14.2. A administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

- a. advertência, quando a contratada der causa à inexecução parcial do objeto de obrigação principal ou acessória de pequena relevância, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- b. multa de 5% do valor estimado para a contratação para as infrações previstas nas alíneas [a](#), [b](#), [c](#) e [d](#) do item [14.1.1](#);

- c. multa de 0,07% do valor adjudicado por dia de atraso da entrega do seguro-garantia, caso seja a modalidade optada pelo licitante, até o máximo de 2%;
- c.1. A sanção prevista acima será substituída em impedimento de licitar e contratar com a União, na hipótese de o atraso na assinatura do contrato, decorrente da não entrega do seguro-garantia, provocar a solução de continuidade do objeto, por culpa exclusiva da adjudicatária.
- c.2. as multas referidas nas alíneas [b](#) e [c](#) deste item [14.2](#) terão os seus respectivos percentuais calculados com base do valor estimado da contratação, qual seja: R\$ 595.663,20 (quinhentos e noventa e cinco mil, seiscentos e sessenta e três reais e vinte centavos).
- d. multa moratória por atraso na execução do objeto contratado prevista no Termo de Referência, [ANEXO I](#) deste edital;
- d.1. o atraso superior ao prazo limite estabelecido no Termo de Referência autoriza o CONTRATANTE a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas.
- e. multa compensatória no caso de inexecução parcial do objeto, caso haja interesse do CONTRATANTE na continuidade da execução do contrato, conforme percentual e base de cálculo constantes do Termo de Referência, [ANEXO I](#) deste edital;
- f. multa compensatória sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total ou parcial do objeto, conforme percentual estabelecido no Termo de Referência, [ANEXO I](#) deste edital, caso não haja interesse do CONTRATANTE na continuidade da execução do contrato em razão de descumprimento pela CONTRATADA de qualquer das condições avençadas, o que ensejará a rescisão

unilateral do contrato, conforme dispõe o inciso I do art. 138 da Lei n. 14.133, de 2021;

- g. impedimento de licitar e contratar com a União pelo máximo máximo de três anos, observada a dosimetria fixada no art. 10 da [Instrução Normativa STJ/GDG n. 10 de abril de 2023](#), quando praticadas as condutas descritas nas alíneas [a](#), [b](#), [c](#) e [d](#) do item [14.1.1](#) e alíneas [b](#), [c](#) e [d](#) do item [14.1.2](#), sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- h. declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a administração pública direta e indireta de todos os entes federativos pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, conforme a gravidade da infração e o prejuízo causado em decorrência das irregularidades constatadas, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas [e](#), [f](#) e [g](#) do item [14.1.1](#), bem como nas alíneas [c](#) e [d](#) que justifiquem a imposição de penalidade mais grave e alínea [f](#) do item [14.1.2](#).

14.2.1. As infrações e sanções administrativas relacionadas à execução do objeto contratado também estão detalhadas no contrato, [ANEXO I](#) do [ANEXO III](#) deste Edital.

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

- I. o direito ao contraditório e à ampla defesa;
- II. os princípios da proporcionalidade, razoabilidade e da vedação ao *bis in idem*;
- III. as causas excludentes de culpabilidade;
- IV. a natureza e a gravidade da infração cometida;

- V. as peculiaridades do caso concreto;
- VI. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- VII. os danos que dela provierem para o Tribunal;
- VIII. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle e as diretrizes da Resolução CNJ n. 410, de 23 de agosto de 2021;
- IX. o custo e benefício da instrução do processo em relação à sanção a ser aplicada.

14.4. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados, e realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao licitante ou à contratada, observando-se a [Instrução Normativa STJ/GDG n. 10 de abril de 2023](#).

14.4.1. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei n. 14.133/2021, ou em outras leis de licitações e contratos da administração pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei n. 12.846/2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

14.5. Os valores das multas aplicadas, observada a seguinte ordem, serão:

- I. desconto dos pagamentos devidos pela Administração;
- II. pago por meio de guia de recolhimento da União - GRU;

- III. desconto do valor da garantia prestada, se for o caso;
- IV. cobrado judicialmente.

14.5.1. A Administração pode, *ad cautelam*, efetuar a retenção do valor presumido da multa, concomitantemente à instauração do regular procedimento administrativo sancionatório, no qual será assegurado à contratada o direito ao contraditório e à ampla defesa.

14.5.1.1. O valor de multa retido cautelarmente será liberado à CONTRATADA no prazo máximo de dez dias úteis, após o provimento do recurso ou da reconsideração da decisão que aplicou a penalidade.

14.5.2. Quando a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração à contratada, além da perda desse valor, a diferença será cobrada por meio de GRU - Guia de Recolhimento da União, descontada da garantia prestada ou cobrada judicialmente.

14.5.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente pelo licitante/adjudicatário no prazo máximo de dez dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

14.5.4. Os débitos da CONTRATADA para com o CONTRATANTE, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo Tribunal decorrentes deste contrato ou de outros firmados com a CONTRATADA, conforme o parágrafo único do art. 161 da Lei n. 14.133/2021, e na forma do art. 8º da Instrução Normativa Seges/ME n. 26/2022.

- 14.6. A aplicação de multa de mora não impedirá que o CONTRATANTE a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas neste edital.
- 14.7. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 14.8. As penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar observará o procedimento previsto no *caput* e parágrafos do art. 158 da Lei n. 14.133/2021 e são passíveis de reabilitação, na forma do art. 163 da Lei n. 14.133/2021.
- 14.9. A personalidade jurídica da CONTRATADA poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com a CONTRATADA, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.
- 14.10. O CONTRATANTE deverá, no prazo máximo quinze dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

15. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

15.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto desta licitação estão previstos no Termo de Referência, [ANEXO I](#) deste edital.

16. DO FATURAMENTO, DA LIQUIDAÇÃO E DO PAGAMENTO

16.1. As regras de faturamento, liquidação e pagamento estão estabelecidas no Termo de Referência, [ANEXO I](#) deste edital, e no contrato, [ANEXO I](#) do [ANEXO III](#) deste Edital.

16.2. Para efeitos de faturamento, liquidação e pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar documento de cobrança com nome e número do banco, a agência e o número da conta corrente em que o crédito deverá ser efetuado.

16.2.1. Os documentos de cobrança deverão ser encaminhados pela CONTRATADA mediante peticionamento eletrônico, conforme [Instrução Normativa STJ/GDG n. 17 de 3 de julho de 2019](#).

17. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

17.1. As regras relativas à gestão e à fiscalização da contratação, e os respectivos responsáveis, estão definidas no Termo de Referência, [ANEXO I](#) deste edital, e no Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos do Superior Tribunal de Justiça.

18. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

18.1. As despesas decorrentes da aquisição do objeto da presente licitação correrão à conta de recursos específicos consignados ao Superior Tribunal de Justiça no Orçamento Geral da União, conforme detalhamento constante do Termo de Referência, [ANE XO I](#) deste edital e na minuta de contrato.

19. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO, DA IMPUGNAÇÃO E DA MODIFICAÇÃO DO EDITAL

19.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação da Lei n. 14.133/2021 ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até três dias úteis antes da data de abertura do certame.

19.1.1. Os pedidos relativos ao edital e seus anexos deverão ser enviados ao agente de contratação exclusivamente no endereço eletrônico coli@stj.jus.br, devendo ser comprovado o recebimento por meio do telefone (61) 3319-9027.

19.1.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até três dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e vinculará os participantes e a administração.

19.2. O agente de contratação poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pelas condições previstas neste edital e em seus anexos.

19.3. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

19.3.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

19.4. Eventuais modificações no edital serão divulgadas na mesma forma de sua divulgação inicial cumprido os mesmos prazos dos atos e procedimentos originais, exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas.

20. DO CADASTRO DE USUÁRIO EXTERNO AO SISTEMA ELETRÔNICO DE INFORMAÇÕES (SEI)

20.1. A assinatura eletrônica de contratos administrativos e de instrumentos congêneres foi instituída pela [Instrução Normativa STJ/GDG n. 6 de 13 de julho de 2017](#), conforme disposto no § 3º do art. 91 da Lei n. 14.133/2021.

20.2. O responsável pela assinatura do contrato, após a adjudicação, deverá acessar a área indicada do Portal do STJ, no endereço do [Portal do STJ](#), e realizar o cadastro, como usuário externo, no Sistema Eletrônico de Informações (SEI), nos termos do art. 38 da Instrução Normativa n. 17 de 3 de julho de 2019, observado o art. 1º, § 2º, inciso III, alínea "b" da Lei n. 11.419, de 19 de dezembro de 2006, no prazo de dois dias úteis.

20.3. O licitante vencedor deverá informar ao STJ a realização do cadastro no SEI, enviando e-mail somente ao endereço eletrônico coli@stj.jus.br. Feito isso, o licitante vencedor deverá aguardar a liberação de seu cadastro como usuário externo, para acessar o sistema.

20.4. Após a liberação do acesso, as respectivas unidades disponibilizarão documentos para assinatura, no mencionado sistema, nos prazos estipulados neste Edital.

21. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

21.1. O edital na íntegra e os estudos técnicos preliminares estão à disposição dos interessados no sítio eletrônico do Superior Tribunal de Justiça e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) para *download*, nos endereços eletrônicos: www.stj.jus.br e <https://pncp.gov.br>.

21.2. Os horários estabelecidos no edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília, Distrito Federal, inclusive para contagem de tempo e registro no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

21.2.1. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do começo e incluir-se-á o do vencimento.

21.2.2. Considera-se dia do começo do prazo o primeiro dia útil seguinte ao da disponibilização da informação na internet ou a data de juntada aos autos do aviso de recebimento, quando a notificação for pelos correios, conforme o caso.

21.2.3. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no Tribunal.

21.3. Nenhuma indenização será devida aos licitantes pela elaboração de proposta ou apresentação de documentos relativos a esta

licitação, sobretudo em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé ao ressarcimento dos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

- 21.4. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis no sítio eletrônico Compras Governamentais e/ou no Sicaf. Esses documentos e demais registros digitais serão juntados ao processo licitatório e permanecerão à disposição dos órgãos de controle interno e externo.
- 21.5. Sem prejuízo das disposições contidas no Título III da Lei n. 14.133/2021, o presente edital e a proposta da adjudicatária serão partes integrantes do contrato e da nota de empenho, conforme o caso.
- 21.6. Toda comunicação oficial ocorrerá exclusivamente via sistema, pelo sítio do [Portal de Compras do Governo Federal](#) ou por publicação, nos termos da legislação.
- 21.7. Nas contratações realizadas por meio deste edital, poderão ser utilizados meios alternativos de prevenção e resolução de controvérsias, notadamente a conciliação, a mediação, o comitê de resolução de disputas e a arbitragem.
- 21.7.1. Será aplicado o disposto no item acima às controvérsias relacionadas a direitos patrimoniais disponíveis, como as questões relacionadas ao restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, ao inadimplemento de obrigações contratuais por quaisquer das partes e ao cálculo de indenizações.
- 21.8. Os dados pessoais tornados públicos por este edital deverão ser resguardados pelas partes, observados os princípios de proteção

de dados previstos no art. 6º da Lei n. 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados) durante toda a execução do objeto licitado.

21.8.1. O tratamento de dados pessoais deverá se limitar ao mínimo necessário para a execução do objeto, sendo observados:

- a. a compatibilidade com a finalidade especificada;
- b. o interesse público;
- c. a regra de competência administrativa aplicável à situação concreta;

21.8.2. Os dados devem ser eliminados, quando não autorizada sua conservação, nos termos do art. 16 da LGPD, após o término de seu tratamento nas hipóteses previstas no art. 15 da referida lei.

21.9. As questões decorrentes deste edital serão processadas e julgadas na Justiça Federal, no foro da cidade de Brasília, Seção Judiciária do Distrito Federal.

Brasília, 02 de maio de 2024.

Alexandre Sales de Oliveira

Secretário de Administração Substituto

ANEXO I DO EDITAL - TERMO DE REFERÊNCIA

Termo de Referência - 0394/2023 - v.11 - Lei 14133/2021

1. OBJETO

- 1.1. Cessão, a título precário e oneroso, do uso das dependências e instalações do Superior Tribunal de Justiça para exploração dos serviços contínuos de restaurante e lanchonete.
- 1.2. Conforme justificado no Estudo Técnico Preliminar, o objeto desta contratação é caracterizado como bem ou serviço comum e está definida como contratação de caráter contínuo, nos termos do artigo 2º da [Instrução Normativa STJ/GDG nº 10 de 28 de abril de 2022](#).
- 1.3. O objeto desta contratação se enquadra como sendo de bem de qualidade comum ou de consumo, uma vez que estão presentes as características estabelecidas nos incisos II e III do § 1º art. 22 da Instrução Normativa STJ/GDG n. 4/2023.

2. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

2.1. QUALIDADE, MODO DE SERVIR, PERIODICIDADE E HORÁRIOS

- 2.1.1. Os alimentos e preparações alimentícias servidas deverão estar de acordo com os cardápios aprovados, utilizar gêneros de primeira qualidade, ter ótima apresentação, sabor agradável, higiene e sanidade e ser preparados com técnicas de culinária que primem pela redução de gordura e sódio e pela inclusão de alimentos/ingredientes funcionais.

a. O conceito de qualidade, ainda que apresente subjetividade, será objeto de análise da SEÇÃO DE ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL DO CONTRATANTE, a qual determinará, quando for o caso, a substituição de ingredientes, fornecedores, marcas ou modo de preparo de alimentos ou preparações que considerar com qualidade insatisfatória.

2.1.2. Todos os alimentos constantes do cardápio básico ([ANEXO I](#) deste Termo) deverão estar disponíveis do início até o fim do horário de atendimento previsto.

- a. Para a lanchonete autosserviço será admitida a redução na variedade de bolos e pães doces em até 50% (cinquenta por cento) do previsto no cardápio básico (Anexo I deste Termo) a partir das 17h.
- b. A partir de 14 (quatorze) horas será admitida a redução pela metade dos pratos proteicos servidos no balcão de distribuição do restaurante autosserviço, sem excluir a preparação a base de pescado/frutos do mar (prevista no item 2.4) e as carnes grelhadas no refeitório do restaurante.
- c. Os alimentos preparados em cozinha show (i.é., preparações realizadas em frente ao cliente, no próprio refeitório do restaurante autosserviço) deverão ser disponibilizados do início ao fim do horário de atendimento.

2.1.3. A critério da SEÇÃO DE ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL do CONTRATANTE, será admitida a substituição de alimento em falta por outro do mesmo grupo alimentar, desde que este possua a mesma, ou superior qualidade e aceitabilidade que o inicialmente planejado no cardápio.

2.1.4. A CONTRATADA deverá identificar e nomear todas as preparações elaboradas, cujos ingredientes presentes não estiverem visivelmente identificáveis.

2.1.5. As preparações servidas nos restaurantes e na lanchonete que contiverem glúten ou lactose deverão ser identificadas com a expressão "*contém glúten*" ou "*contém lactose*".

2.2. ESPECIFICAÇÕES E PREÇOS PARA O RESTAURANTE À LA CARTE

2.2.1. O serviço de restaurante à La carte deverá ser prestado, nos dias úteis, dos meses de fevereiro a junho e de agosto ao dia 19 de dezembro.

2.2.2. O cardápio mínimo definido no [ANEXO I](#) deste Termo, **item 1**, para o restaurante à La carte, compõe-se de pratos individuais com uma porção proteica acrescidos de 02 (dois) acompanhamentos.

2.2.3. Para composição das propostas, serão categorizados como **ITEM A** os pratos elaborados com 160g (cento e sessenta gramas) - PESO CRU LIMPO - de FILÉ MIGNON e PICANHA BOVINOS, com opção de acréscimo de um molho e 02 (dois) acompanhamentos.

2.2.4. Os pratos elaborados com 160g - cento e sessenta gramas - (PESO CRU LIMPO) de FILÉ DE ROBALO, PESCADA-AMARELA, um tipo de molho e 02 (dois) acompanhamentos serão comercializados com, no máximo, preço 80% (oitenta por cento) daqueles categorizados como ITEM A;

2.2.5. Os pratos elaborados com 160g - cento e sessenta gramas - (PESO CRU LIMPO) de FILÉ DE SURUBIM ou SAINT PETER, um tipo de molho e 02 (dois) acompanhamentos serão comercializados com, no máximo, preço 60% (sessenta por cento) daqueles categorizados como ITEM A;

2.2.6. Os pratos elaborados com 150g - cento e cinquenta gramas - (PESO CRU LIMPO) de PEITO DE FRANGO um tipo de molho mais 02 (dois) acompanhamentos serão comercializados com, no máximo, preço 50% (cinquenta por cento) daqueles categorizados como ITEM A;

2.2.7. Para a comercialização de OMELETES (preparadas com 03 (três) ovos, com ou sem a inclusão de queijos, embutidos e hortaliças quentes), acrescidas de dois acompanhamentos e (b) MASSAS (tipo grão duro ou integral, acrescidas de um dos seguintes molhos: alfredo, carbonara, pesto, sugo, quatro

queijos etc.) praticar preço de até 60% (sessenta por cento) do valor do ITEM A.

2.2.8. Os pratos elaborados com 160g (cento e sessenta gramas) - PESO CRU LIMPO - de FILÉ DE SALMÃO, um tipo de molho e mais 02 (dois) acompanhamentos serão comercializados com preço até 20% (vinte por cento) acima daqueles categorizados como ITEM A;

2.2.9. Apresenta-se abaixo o quadro que ilustra os parâmetros para composição dos preços dos pratos à La carte:

Tipo de prato (orientação por meio da porção proteica)	Preço
Pratos com FILÉ MIGNON ou PICANHA BOVINAS	ITEM A
Pratos com ROBALO ou FILÉ DE PESCADA-AMARELA	80% do ITEM A
Pratos com FILÉ DE SURUBIM e FILÉ DE SAINT PETER	60% do ITEM A
Pratos com FILÉ DE SALMÃO	Até 20% acima do ITEM A
Pratos com FILÉ DE FRANGO	50% do ITEM A
Pratos com MASSAS E OMELETES	60% do ITEM A
SALADA DE ENTRADA - (consumo exclusivo de salada) disposta no bufê do restaurante à La carte	Até 25% do ITEM A

2.2.10. Conforme o [ANEXO I.1.](#) deste Termo, do cardápio básico à La carte devem constar ainda: entrada (saladas), porções de

acompanhamentos; refrigerantes e água mineral, terão preços de livre iniciativa.

- 2.2.11. Os sucos servidos no restaurante a La carte deverão ser feitos com polpas congeladas ou frutas in natura em variedade semelhante à apresentada no mercado e servidos em copos de vidro de 300 mL (trezentos mililitros).
- 2.2.12. Deverá ser oferecida água mineral com e sem gás, em garrafas de 300 mL.
- 2.2.13. Somente poderão ser oferecidos refrigerantes em latas nos sabores cola, laranja, guaraná e limão, adoçados tradicionalmente ou com adoçantes (denominados "diet", "light" ou "zero").
- 2.2.14. Os acompanhamentos e saladas dos pratos do restaurante à La carte deverão ter a seguinte variedade mínima e porcionamento individual:

Acompanhamentos	Porcionamento Mínimo
Acompanhamentos (batata sauté, purê, farofa de ovos...)	120g
Arroz (simples, com brócolis, à grega...)	120g
Hortaliças quentes com no mínimo 04 variedades	Volume de ½ prato de sobremesa
Salada com três tipos hortaliças cruas	Volume de 01 prato de sobremesa

- 2.2.15. Após o pedido do cliente, a CONTRATADA deverá empenhar-se em servir os pratos solicitados em até 20 (vinte) minutos.

2.3. DOS PREÇOS E ESPECIFICAÇÕES PARA O SERVIÇO DE BUFÊ DO RESTAURANTE À LA CARTE

2.3.1. A CONTRATADA deverá oferecer, no ambiente do restaurante à La carte, o Serviço de Bufê autosserviço, elaborado com duas variações proteicas, dentre os tipos de carnes do cardápio do serviço à La carte.

a. A cobrança do Serviço de Bufê será feita através do preço por pessoa, com consumo livre das preparações oferecidas no serviço, com valor máximo ao preço do quilo (Kg) do serviço de restaurante autosserviço, denominado **ITEM B**.

b. O serviço de bufê disponibilizado no ambiente do restaurante à La carte deverá ocorrer entre 11h30 e 14h30, no mínimo em 3 dias da mesma semana.

2.3.2. A cobrança e especificações das sobremesas a serem servidas no serviço de restaurante à La carte terá preço de livre iniciativa da CONTRATADA.

2.3.3. A CONTRATADA deverá disponibilizar sobre todas as mesas do restaurante à La carte:

a. Azeite de oliva extravirgem e aceto balsâmico em garrafas de vidro com bico dosador.

b. Sal refinado iodado, açúcar cristal e adoçantes em sachês.

c. Sal com ervas e pimenta do reino moída em galheteiros próprios.

d. Palitos de dente em sachê.

e. Guardanapos de papel com folha macia de qualidade superior.

2.3.4. O cardápio do Serviço de Bufê do restaurante à La carte está descrito no **Anexo I** deste Termo, **item 1.5**.

2.4. DOS PREÇOS E ESPECIFICAÇÕES PARA O RESTAURANTE AUTOSSERVIÇO

2.4.1. O preço cotado para o quilo da refeição no RESTAURANTE AUTOSSERVIÇO, denominado **ITEM B** na fórmula usada para o critério de seleção, será de, **NO MÁXIMO, R\$ 47,96** (quarenta e sete reais e noventa e seis centavos) e aplicar-se-á ao peso

de todos os itens do cardápio mínimo, exceto sobremesas e bebidas. Com a finalidade didática, apresentando itens ainda não descritos, o quadro abaixo, preliminarmente, os itens cujos preços estão vinculados ao ITEM B, do critério de seleção:

- ITEM B: refere-se ao preço do quilo (Kg) do restaurante autosserviço.

Observação 1.: Os preços do quilo (Kg) do lanche autosserviço será de até 90% (noventa por cento) o preço cotado para o ITEM B e o serviço de bufê, servido no restaurante à La carte será até, no máximo, o preço cotado para o ITEM B. Este serviço deverá ser cobrado ao preço por pessoa, para livre consumo das porções.

2.4.1.1. Metodologia para o estabelecimento do limite de R\$ 47,96 (quarenta e sete reais e noventa e seis centavos) para o quilo da refeição do sistema de restaurante autosserviço:

1. O valor é resultado da média Pesquisa de preços do mercado de referência, conforme planilha inserida no documento SEI [3897136](#).

2.4.2.A CONTRATADA deverá servir diariamente 05 (cinco) variedades de carnes/aves/pescados: 03 (três) tipos em cubas (preparadas no interior da cozinha) e duas preparadas na chapa, no refeitório autosserviço, durante todo o período de almoço (i.e., 11h às 14h30min).

2.4.3.A CONTRATADA deverá oferecer, ao longo da mesma semana, 03 (três) tipos de pescados, em cortes de filé, dentre as espécies listadas na tabela abaixo, de modo que não haja repetição ao longo da semana.

1. PESCADA AMARELA
2. SURUBIM
3. SAINT PETER

2.4.3.1. os pescados das espécies PANGÁS e MAPARÁ não deverão ser oferecidos, nem mesmo para elaboração de preparações extras ao cardápio mínimo obrigatório.

- 2.4.4. Em um dia de cada mês, excetuadas às sextas-feiras, a CONTRATADA deverá oferecer uma preparação elaborada com CAMARÃO, BACALHAU DESFIADO ou PAELLA VALENCIANA (com a presença de frutos do mar e de suínos, conforme parâmetros aceitáveis no que se refere às proporções dos ingredientes e aos temperos utilizados.
- 2.4.5. Em um dia de cada mês, excetuadas às sextas-feiras, a CONTRATADA deverá oferecer uma preparação elaborada com FILÉ MIGNON.
- 2.4.6. A cada duas semanas, excetuadas às sextas-feiras, a CONTRATADA deverá oferecer cardápio da culinária árabe, constituído de quibe, quibe cru, homus tehine, baba ghanoush, pão sírio, charuto de carne com couve, esfiha, entre outras preparações típicas da referida culinária.
- 2.4.7. Em um dia da semana, excetuadas às sextas-feiras, a CONTRATADA deverá oferecer disponibilizar funcionário, no ambiente do restaurante autosserviço, para montagem de saladas elaboradas na hora, com os mesmos itens e molhos oferecidos no cardápio de saladas do dia.
- 2.4.8. A CONTRATADA deverá utilizar para o preparo diário de carnes na chapa, no mínimo, dois dos seguintes cortes:
- 1. PEITO DE FRANGO (sem osso e não em forma de isca);
 - 2. BISTECA ou FILÉ MIGNON SUÍNOS;
 - 3. CONTRAFILÉ ou CARNE DE SOL ou COXÃO MOLE.
- 2.4.9. A Tabela 3, estabelece a relação entre cortes e modo de preparo que as duas opções de carnes, servidas nas cubas, podem ser utilizadas:

Tabela 3: Cortes de carnes e sua forma de utilização, nas opções proteicas servidas em cubas, no restaurante autosserviço

Tipo da carne	Modo de preparo/corte

Contrafilé	Bife
Alcatra	Bife empanado, estrogonofe e iscas
Coxão mole	Bifes, preparações cozidas e estrogonofe
Coxão duro	Somente preparações cozidas (com molho)
Lagarto, fraldinha, cupim ou costela	Preparações assadas e com molho
Patinho	Bife empanado ou moído como recheio de preparações
Fígado	Bife e iscas
Lombo ou bisteca de porco	Conforme iniciativa da CESSIONÁRIA

2.4.10. Não poderão ser servidos os seguintes tipos de carne: acém bovino, pés, pescoço ou moela de galinha.

2.4.11. A CONTRATADA deverá oferecer diariamente uma preparação proteica do tipo vegana (i.e., sem adição de quaisquer produtos de origem animal) e outra à base de ovos.

a. É vedada a repetição de receitas para ambas as preparações no intervalo de uma semana. Isto é, a CONTRATADA deverá variar diariamente os ingredientes utilizados e/ou o modo de preparo. O prato a base de ovos não poderá conter produtos cárneos.

2.4.12. Às sextas-feiras, a CONTRATADA deverá servir feijoada completa apresentada em panelas de ferro aquecidas com acendedores sob elas, conforme a seguinte disposição:

1. uma panela de feijoada sem carne com o feijão da feijoada;
2. uma panela de feijoada com paio e calabresa (linguiça toscana);

3. uma panela de feijoada com carne de charque, lombo e costela suínos;
4. uma panela de feijoada com miúdos suínos (pé, orelha, rabo e toucinho);
5. um recipiente com molho de feijão com pimenta.
6. A CESSIONÁRIA deverá manter os acompanhamentos tradicionais da feijoada - couve refogada, torresmo, laranja descascada em rodela e farinha de mandioca - durante todo o horário do almoço.
7. Incluir a oferta de feijoada vegetariana.

2.4.13. A CONTRATADA deverá oferecer diariamente um prato de massa (talharim, espaguete, nhoque etc.), de modo a promover alterações no tipo de massa ao longo da mesma semana.

2.4.14. Às QUARTAS-FEIRAS, a CONTRATADA deverá preparar 01 (um) tipos de MASSA ou RISOTO, no modo de cozinha show (i.e., preparações realizadas em frente ao cliente, no próprio refeitório do restaurante autosserviço) em 01 (um) ponto de produção, dentro do restaurante autosserviço.

1. A CESSIONÁRIA deverá prover 02 (dois) tipos de molho para acompanhar as massas, um dos quais não poderá conter produtos de origem animal.
2. A CESSIONÁRIA deverá prover ao menos 02 (dois) tipos de tempero/ervas para agregar ao molho das massas.
Parágrafo Único: a CESSIONÁRIA deverá escolher outro dia da semana para execução dos preparos em cozinha show, quando o CEDENTE informar à CESSIONÁRIA sobre potenciais elevações significativas no volume de clientes para o almoço, em razão de clientela externa, proveniente de eventos, seminários ou realizados nas dependências do CEDENTE ou acordos formais para recepção de público externo.

2.4.14.1. A CONTRATADA deverá oferecer diariamente 02 (duas) guarnições conforme estabelecidas no [ANEXO IV](#) deste Termo, de modo que não haja repetição na mesma semana.

2.4.15. Durante todo o período de almoço (i.e., 11h às 14h30min), a CONTRATADA deverá oferecer VEGETAIS FOLHOSOS DE ORIGEM DA PRODUÇÃO ORGÂNICA, no balcão de serviço refrigerado.

1. *A aquisição de hortaliças de origem orgânica, atualmente, é viável para a demanda de produção diária e não mais onerosa que o custo de aquisição no varejo tradicional. Para tanto, a CONTRATADA deverá firmar parcerias com cooperativas de agricultura familiar ou CSA's locais (comunidades de sustento à agricultura) para cumprir o que preconiza o [Decreto 11.802, de 28 de novembro de 2023](#), no qual se estabelece que a administração deve adquirir 30% (trinta por cento) de sua produção da agricultura familiar.*
2. *A comprovação de que os produtos oferecidos são proveniente de sistema orgânico de produção será feito por meio de certificação orgânica, a qual é obrigatória para sua comercialização, conforme disposto na [Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003](#) e no [Decreto n. 6.323 de 27 de dezembro de 2007](#).*
3. A Seção de Assistência Nutricional do CONTRATANTE está ciente que, em nome do benefício de saúde pretendido pela, poderá haver oscilação tanto no padrão de aparência das hortaliças, quanto na variedade ofertada ao longo do ano, segundo as variações climáticas que impõem eventuais restrições aos produtores da agricultura orgânica.

2.4.16. A variedade de oferta e modo de oferta de hortaliças deverá procurar cumprir a seguinte distribuição no balcão de destruição:

1. 02 (dois) tipos de alfaces, variando entre um tipo e outro na forma de apresentação (folha inteira, rasgada ou picada).
2. 01 (um) tipo de folhoso cru, que dever ser variado diariamente entre acelga, agrião, rúcula, mostarda

e chicória. 02 (dois) tipos de hortaliça preparado no vapor ou refogado, entre couve, brócolis, repolho, couve-flor, berinjela, espinafre, etc.

3. 01 (um) tipo de leguminosa em forma de salada (grão-de-bico, lentilha, feijões, etc.).

4. 01 (um) tipo de tomate, variando a apresentação diariamente.

5. 02 (dois) tipos de tubérculos (batatas, beterraba, cenoura, inhame, cará, batata baroa) preparados no vapor ou refogados.

6. f01 (um) tipo de salada de maionese ou salpicão.

7. 03 (três) tipos de saladas compostas (reunindo-se dois ou mais ingredientes).

2.4.16.1.A CONTRATADA deverá oferecer diariamente, no mínimo, 06 (seis) tipos de sobremesas, comercializadas com preço do quilo (Kg) ou porções individuais.

1. Oferecer, no mínimo, 06 (seis) tipos de sobremesas, comercializadas por meio de pesagens em balança, com o preço máximo de R\$ 41,60 (quarenta e um reais e sessenta centavos), resultante da média obtida com a pesquisa de preços [3897136](#), com as seguintes variações: pudins, flãs, gelatina, mousses de frutas, mousses (acrescido ou não de outros ingredientes), 02 (dois) doces de fruta (em pasta ou calda), e uma opção diet.

2. Outros tipos de sobremesas, de livre iniciativa da CONTRATADA, tais como tortas doces, que façam uso de ingredientes de maior custo (chocolates puros, importados, manteiga de primeira qualidade, creme de leite fresco, castanhas, dentre outros) **não terão preço vinculado à fórmula utilizada no critério de seleção** e deverão ter preço de livre iniciativa da CONTRATADA, fixados com base em critérios de razoabilidade e modicidade, as quais poderão ser comercializadas tanto por peso, como a unidade.

2.4.17. Durante o horário do almoço: no serviço de restaurante autosserviço, bem como nos já citados serviços de lanchonete balcão e lanchonete autosserviço, a CONTRATADA deverá servir SALADA DE FRUTA com o preço cotado para o serviço de lanchonete.

2.4.18. A CONTRATADA deverá oferecer a opção de suco de laranja in natura refrigerado em copos de 300 mL (trezentos mililitros), com preços iguais aos cotados para o serviço da lanchonete.

2.4.19. A oferta de refrigerantes é de livre iniciativa da CONTRATADA.

2.4.20. A CONTRATADA deverá disponibilizar à clientela refeição do tipo "PRATO FEITO", em marmitex, comercializada ao preço de até R\$ 15,00 (quinze reais), com a seguinte composição:

Composição Básica do Prato Feito	Porcionamento Mínimo
Carne (vermelha ou branca)	(120 g)
Guarnição (farofa, purê, suflê de legumes, etc.)	(100 g)
Arroz branco (tipo 1)	(120g)
Feijão	(80 g)
Salada com dois itens de legumes e/ou vegetais	(80 a 120 g)

As carnes utilizadas na montagem do "prato feito" não serão as preparadas na chapa localizadas dentro do ambiente do restaurante, nem os peixes estipulados nos itens [2.4.3.](#) [2.4.4.](#), nem a carne prevista no item [2.4.5.](#), todos deste capítulo.

2.4.21.A CONTRATADA deverá utilizar, no restaurante autosserviço, pratos de louça branca com dimensão mínima de 26 cm (vinte e seis centímetros) de diâmetro, em forma circular ou ovalada.

2.4.22.A CONTRATADA deverá manter palitos em sachês, guardanapos de papel (acondicionados apropriadamente) e sachês de sal, açúcar e adoçantes sobre todas as mesas.

2.4.23.A CONTRATADA deverá manter, diariamente, sobre os balcões de atendimento do restaurante autosserviço:

1. Azeite de oliva extra virgem, aceto balsâmico, shoyo light e molho de pimenta. Estes itens deverão ser mantidos em sua embalagem original, que, sempre que possível, deverá ser dotada de bico dosador.
2. 03 (três) molhos para saladas, conforme receitas descritas no **Anexo VI** deste Termo.
3. Farinha de mandioca, semente de linhaça (negra ou dourada), semente de gergelim e semente de girassol. Estes itens deverão ser mantidos em embalagens dotadas de tampa, com identificação expressa de sua data de validade.
4. Os molhos para salada NÃO poderão ser elaborados com a inclusão de farinha de trigo ou amido de milho. Deverão ser preparados com ingredientes frescos, desidratados ou naturais.

2.4.24.A CONTRATADA deverá realizar remolho antes da cocção das seguintes leguminosas: feijões, grão de bico e soja.

2.5. DOS PREÇOS E ESPECIFICAÇÕES DE ITENS DA LANCHONETE AUTOSSERVIÇO

2.5.1.O preço do quilo praticado na lanchonete autosserviço a ser aplicado na fórmula descrita no item [24.3.1](#), que poderá ser de até **90%** (noventa por cento) do preço praticado no restaurante autosserviço (ITEM B) deverá ser cotado para servir todos os itens do cardápio mínimo constante no [ANEXO I](#), deste Termo, item **2**, com exceção das bebidas.

- Até 90% (noventa por cento) do **ITEM B**: preço do quilo (Kg) da lanchonete autosserviço
- Até 60% (sessenta por cento) do quilo da lanchonete autosserviço: preço do quilo bufê de frutas;
- **Sopa/caldo** (350ml): preço unitário de até 25% do quilo da lanchonete autosserviço
- Sopa/caldo (450ml): preço unitário de até 30% do quilo da lanchonete autosserviço
- SUCO NATURAL SIMPLES: preço cotado no **ITEM C**, do serviço da lanchonete balcão

2.5.2. O bufê da lanchonete autosserviço deverá contemplar a oferta de 50% dos itens constituídos de itens nutricionalmente saudáveis e 50% (cinquenta por cento) de itens de preparo tradicional, de modo a preencher os balcões de **distribuição igualmente** constituídos dos 02 (dois) tipos conceituais de itens, conforme exemplificação descrita no [ANEXO I](#), deste Termo, **item 2.b**.

2.5.3. Os sucos deverão ser preparados com polpa congelada ou fruta *in natura*, oferecidos em copos descartáveis de 300mL (trezentos mililitros) e deverão ter os mesmos preços cotados para o SUCO NATURAL SIMPLES de 300mL (trezentos mililitros) do serviço da lanchonete balcão.

2.5.4. A CONTRATADA deverá oferecer diariamente um "bufê de frutas" (variedade conforme Tabela do **item 2.b**, do [ANEXO I](#), deste Termo, através do balcão de distribuição refrigerado, constando de no mínimo 04 (quatro) tipos de frutas fatiadas e descascadas, cobradas por peso. O preço do quilo destas deverá ser de, no máximo, 60% (sessenta por cento) do preço do quilo da lanchonete autosserviço (até 90% do item B).

1. Para autosserviço do cliente, o bufê de frutas deverá ser acompanhado de, no mínimo, aveia em flocos

grossos, granola, mel de abelha, iogurte, e creme de leite e uma opção sem glúten (exemplo: farelo de castanhas, flocos de quinoa ou amaranto, farinha de linhaça). Esses acompanhamentos deverão ser dispostos em recipientes com tampa (e etiquetados com a data de validade do produto) e com talheres de servir apropriados.

2. A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar pratos de louça do tipo "refeição" ou "sobremesa" para o autosserviço das frutas e acompanhamentos.

2.5.5. Deverá disponibilizar leite (integral, em copo de 200mL ou xícara de 150mL), leite achocolatado (copo de 200mL ou xícara de 150mL), café (xícara de 50mL), iogurte natural integral;

2.5.6. Com relação à qualidade do café oferecido na lanchonete a CONTRATADA deverá adquirir café de primeira qualidade, tradicional. A Seção de Assistência Nutricional do CONTRATANTE, poderá solicitar a substituição do fornecedor ou marca de café, mediante a prova do café pronto e a constatação de avaliação sensorial que demonstre qualidade inferior.

2.5.7. A CONTRATADA servirá 01 (um) tipo de presunto suíno ou de ave. **Não** será permitida a oferta de **apresentados, mortadela, salames ou salsichas**.

2.5.8. Faculta-se à CONTRATADA, segundo a sua capacidade e iniciativa, a oferta de produtos alimentícios não contidos no Anexo I deste Termo.

1. Itens não previstos no cardápio básico deverão ter seus preços de livre iniciativa da CONTRATADA..

2.5.9. A CONTRATADA, manterá a oferta diária 02 (dois) tipos de oleaginosas (entre castanhas com ou sem sal, amêndoas, nozes) e 01 (um) tipo previamente misturadas (mix de castanhas), apresentadas em porções individuais (já embaladas e com preço etiquetado) ou a granel, comercializadas por peso.

1. O preço a ser cobrado para a comercialização de oleaginosas não fará parte do critério de seleção e poderá

ter preço livre conforme iniciativa da CONTRATADA.

2.5.10.A CONTRATADA, deverá oferecer cardápios típicos e eventuais em datas ou festas comemorativos, tais como: festa junina, páscoa, natal, dia dos pais, dia das mães, copa do mundo de futebol, entre outros. Nestes dias, promover a decoração do ambiente.

2.6. DOS PREÇOS E ESPECIFICAÇÕES PARA O SERVIÇO DE LANCHONETE (BALCÃO)

2.6.1.O cardápio mínimo, definido no **item 4 do ANEXO I**, deste Termo, para o balcão da lanchonete é composto de vários produtos (salgados, vitaminas, sucos, sanduíches, entre outros). Para o cálculo usado como critério de seleção considerar-se-á a somatória, denominada ITEM C, dos seguintes itens: **SUCO NATURAL SIMPLES + VITAMINA RECEITAS 1 a 6 + SALGADO + PÃO DE BATATA + EMPADA + SANDUÍCHE QUENTE + SANDUÍCHE NATURAL + SANDUÍCHE SÍRIO/WRAPS.**

Com a finalidade didática, apresentando itens ainda não descritos, o quadro abaixo, preliminarmente, os itens cujos preços estão vinculados ao **ITEM C**, do critério de seleção:

ITEM C: refere-se à soma dos preços cotados para os itens básicos da LANCHONETE (SUCO NATURAL SIMPLES + VITAMINA RECEITAS 1 a 6 + SALGADO + PÃO DE BATATA + EMPADA + SANDUÍCHE QUENTE + SANDUÍCHE NATURAL + SANDUÍCHE PÃO SÍRIO/WRAPS).

SUCOS NATURAIS SIMPLES: elaborados com laranja, abacaxi, goiaba, limão mamão, maracujá ou melancia in natura, servidos em copo de 300mL;

Os SUCOS REFRIGERADOS E EMBALADOS de 300mL comercializados no ambiente do restaurante autosserviço

deverão ter preço de até 25% (vinte e cinco por cento) acima do suco natural simples;

SALADA DE FRUTAS (200mL) embaladas, comercializadas e cotadas na lanchonete, até 40% (quarenta por cento) acima do valor para o suco natural simples.

OBS.: também devem ser fornecidas no ambiente do restaurante autosserviço com o preço cotado para o serviço de lanchonete;

SUCO NATURAL ESPECIAL: com preço até 15% (quinze por cento) acima do suco natural simples;

SUCO DE POLPA SIMPLES: com preço até 15% (quinze por cento) acima do suco natural simples;

SUCO DE POLPA ESPECIAL: com preço até 50% (cinquenta por cento) acima do suco natural simples;

SUCO MISTO: até 25% (vinte e cinco por cento) acima do valor do suco natural simples;

VITAMINA SIMPLES: conforme **item 4**, do **Anexo I**, deste termo

VITAMINA RECEITAS 1 a 6: mesmo preço cotado para a Vitamina SIMPLES;

VITAMINA RECEITAS 7 a 12: até 15% (quinze por cento) acima do preço da VITAMINA SIMPLES;

SANDUÍCHE QUENTE: misto quente, presunto quente ou queijo quente;

SANDUÍCHE BAURÚ: até 10% (dez por cento) acima do sanduíche QUENTE;

PÃO DE BATATA: conforme variedade e gramatura descritas no **item 4.f**, do **Anexo I**, deste Termo

EMPADA: conforme variedade e gramatura descritas no **item 4.g**, do **Anexo I**, deste Termo

SALGADO/PÃO DE QUEIJO: conforme variedade (pão de queijo, quibe, esfirra e enroladinhos) e gramaturas descritas no **item 4.d**, do **Anexo I**, deste Termo.

SANDUÍCHE NATURAL: conforme variedade e gramatura descritas no **item 4.c**, do **Anexo I**, deste Termo

SANDUÍCHE SÍRIO/WRAP: conforme variedade e gramatura descritas no **item 4.c**, do **Anexo I**, deste Termo

SANDUÍCHES NATURAIS: variedade de sabores conforme **item 4.c do Anexo I** deste Termo.

2.6.1.1.A CONTRATADA deverá manter à disposição dos clientes açúcar, adoçante dietético, sal, ketchup, mostarda e maionese em embalagens individuais (tipo sachê).

2.6.1.2.A CONTRATADA deverá servir os sanduíches naturais em embalagem plástica própria para este fim, e bebidas em copos descartáveis resistentes de 300mL ou 400mL (se VITAMINA).

2.6.2.A CONTRATADA deverá usar pratos e talheres não descartáveis para o atendimento na lanchonete.

2.6.3.Os preços cotados para as preparações incluídas no ITEM C definirão os preços dos demais produtos especificados no **item 4** do [ANEXO I](#) deste Termo, conforme proporções listadas a seguir:

1. SUCOS NATURAIS SIMPLES: elaborados com laranja, abacaxi, goiaba, limão mamão, maracujá ou melancia *in natura*, servidos em copo de 300 mL);
2. SALADA DE FRUTAS será comercializada com preço até **40%** (quarenta por cento) **acima** do valor cobrado para o suco natural simples acondicionada em embalagens descartáveis de 200mL (duzentos mililitros), com tampa, composta de no mínimo 05 (cinco) itens, dos quais 03 (três) serão laranja, banana e mamão.
3. SUCOS NATURAIS ESPECIAIS: elaborados com hortaliças ou frutas *in natura* não incluídas no suco natural simples, servidos em copo de 300 mL;
4. SUCOS DE POLPA SIMPLES: elaborados com polpa de frutas não incluídas nos sucos de polpa especial especificado abaixo, servidos em copo de 300mL, com preço, no máximo, **15%** (quinze por cento) **acima** do cotado para o suco natural simples;

5. SUCOS DE POLPA ESPECIAIS: elaborados com **polpas de açaí, graviola, cupuaçu, cajá e maracujá**, servidos em copo de 300 mL, poderão ter preço de até **50%** (cinquenta por cento) **acima** do suco natural simples;
6. SUCO MISTO: combinação de frutas, polpas e/ou hortaliças, com preço, no máximo, **25%** (vinte e cinco por cento) **acima** do valor do suco natural simples, servida em copo de 300mL;
7. VITAMINA SIMPLES: elaborada com leite, (integral ou desnatado), fruta e/ou polpa, com acréscimo ou não de açúcar cristal ou adoçante dietético, servida em copos de 400mL (quatrocentos mililitros)
8. VITAMINA RECEITAS 1 a 6: receitas no **item 4.b**, do **Anexo I** deste Termo, servidas em copo de 400 mL (quatrocentos mililitros), com o mesmo preço cotado para a Vitamina SIMPLES;
9. As VITAMINA RECEITAS 7 a 12: receitas no **item 4.b**, do **Anexo I** deste Termo, servidas em copo de 400 mL (quatrocentos mililitros), com preço, no máximo, 15% (quinze por cento) acima do estipulado para a Vitamina SIMPLES;
10. SANDUÍCHE QUENTE: misto quente, presunto quente ou queijo quente;
11. SANDUÍCHE BAURÚ: terá preço **10%** (dez por cento) maior que o sanduíche QUENTE.

2.6.4. Os SANDUÍCHES NATURAIS: variedade de sabores conforme item **4.c** do [ANEXO I](#) deste Termo.

1. A CONTRATADA deverá disponibilizar 04 (quatro) composições diferentes de sanduíches por dia.

2.6.5. Para o item salgados diversos, a CONTRATADA deve garantir a variedade mínima diária de 05 (cinco) tipos (ver **item 4.d** do [ANEXO I](#) deste Termo).

2.6.6. Consta do [ANEXO I](#), deste Termo, a gramatura mínima para os salgados disponibilizados no balcão da lanchonete (**4.d do respectivo anexo**).

2.6.7. É vedado o reaproveitamento de salgados em dias subsequentes.

2.6.8. A CONTRATADA deverá prover todos os ingredientes necessários para preparar, diariamente, cada uma das VITAMINAS RECEITAS descritas no **item 4.b**, do [ANEXO I](#), deste Termo.

2.7. DOS PREÇOS E ESPECIFICAÇÕES PARA OUTRAS REFEIÇÕES

2.7.1. Quando solicitados formalmente pela Presidência, Direção-Geral ou Secretaria de Administração será emitida ordem de serviço à CONTRATADA para o fornecimento de refeições ou lanches de caráter institucional, a quaisquer dos serviços contratados, desde que venham a ocorrer nas dependências do CONTRATANTE.

1. O valor anual para custeio das refeições/lanches institucionais limita-se a R\$ 119.132,64 (cento e dezenove mil, cento e trinta e dois reais e sessenta e quatro centavos) por ano, mediante a emissão de nota fiscal por parte da CESSIONÁRIA e atestada pela Unidade solicitante [3897140](#).
2. O valor *per capita* das **Refeições Institucionais Tipo 1** será de **2 (duas) vezes o ITEM B** se as refeições forem elaboradas com as mesmas proteínas descritas para o serviço de pratos individuais do restaurante à La carte ou de **2,5 (duas vezes e meia) vezes o ITEM B**, para as Refeições Institucionais Tipo 2 se incluírem, entre uma das opções proteicas, uma das seguintes bases: camarões (médio ou grande), filé de pirarucu, filé de salmão, lombo de bacalhau, ragu ou paleta de

- cordeiro e *paella* que também incluía frutos do mar em seu preparo (camarão, lula, polvo e mexilhão).
3. o valor do ITEM B foi utilizado como referência em função de ter menor preço, se comparado aos pratos a la carte, conforme pesquisa anexada, documento [3897136](#).
 4. A composição da refeição poderá ser servida em sistema de bufê ou à francesa e será constituída de salada elaborada com no mínimo 04 (quatro) itens, dois tipos de acompanhamentos, uma guarnição, dois pratos principais e duas sobremesas. Cada opção proteica ou dos acompanhamentos com porcionamentos individuais (peso do preparo pronto) de 120 (cento e vinte) gramas, conforme o total de comensais presentes ao evento.
 5. A critério do CONTRATANTE, refeições/lanches institucionais também poderão ser demandadas dos demais serviços contratados (restaurante autosserviço ou do bufê do restaurante a la carte, lanchonete autosserviço ou lanchonete balcão) cujos preços, por pessoa, serão os mesmos praticados ao público em geral, estabelecidos no presente contrato.

3. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

- 3.1. O prazo de vigência da contratação é de 60 (sessenta) meses contados da assinatura do contrato, prorrogável até a vigência máxima decenal, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.
 - 3.1.1. A previsão de vigência mínima de 60 meses, decorre das seguintes ponderações: vantagem econômica e operacional por ser um serviço que se sujeito à descontinuidade tem enorme impacto no potencial laboral de toda a instituição. Além disto, a eventual troca recorrente de empresa cessionária, implica em relevante esforço logístico de mobilização e desmobilização de mão de obra, insumos e adaptações. Finalmente, a vigência ora proposta não difere do que é praticado em toda a Administração

Pública, inclusive em todos os contrato desta natureza celebrados no STJ.

- 3.2.A prorrogação é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para o CONTRATANTE, permitida a negociação com a CONTRATADA, e da existência de créditos orçamentários consignados ao Superior Tribunal de Justiça no Orçamento Geral da União a cada exercício financeiro.
- 3.3.A Administração deverá atestar, no início de cada exercício, a existência de créditos orçamentários vinculados à contratação e a vantagem em sua manutenção mediante o atendimento, pela contratada, ao requisito de obter os percentuais mínimos de atendimento à cada bloco do *checklist* do ANEXO VIII:
- 3.3.1.O *checklist* de verificação técnica será aplicado pela Seção de Assistência Nutricional e a aprovação se confirmará pelo atendimento de todos os blocos do *checklist* do ANEXO VIII.
- 3.3.2.Em caso de não alcance dos % (percentuais) mínimos para aprovação do *checklist* do ANEXO VIII., a CONTRATADA poderá dispor de até 30 (trinta) dias corridos para proceder ajustes e adequações e solicitar primeira reavaliação do *checklist* por parte da Seção de Assistência Nutricional e de mais 15 (quinze) dias corridos para a segunda e última reavaliação, a fim de sanar eventuais inadequações remanescentes.
- 3.4.O CONTRATANTE terá a opção de extinguir o contrato, sem ônus, quando não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.
- 3.5.A minuta de contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas à vigência contratual e ao reajustamento de preços.

4. JUSTIFICATIVA E FUNDAMENTAÇÃO

4.1. Viabilizar ao quadro de magistrados, servidores, terceirizados, estagiários e público externo eventual acesso às refeições de almoço e lanches, nas dependências do STJ, de modo a favorecer o desempenho laboral, aliada aos princípios da economicidade e à preservação do meio ambiente.

4.1.1. A contratação está prevista no código SIS2024-025.000 do PCAq/2024.

4.1.2. A CESSÃO de espaço e os principais serviços contratados não implicam em ônus ao CEDENTE, dado que os recursos a serem aferidos pelo CESSIONÁRIA advém dos usuários dos serviços (magistrados, servidores, terceirizados e estagiários e público externo)

4.2. Objetiva atender ao Programa de Saúde do STJ, que inclui disponibilizar meios, à sua clientela interna, de ter acesso a um padrão de alimentação adequado às necessidades nutricionais, bem aliar-se ao objetivo de promover saúde e prevenir doenças crônicas não transmissíveis.

5. METODOLOGIA DO QUANTITATIVO ESTIMADO

5.1. Estimativa de público diário:

- Restaurante <i>à La carte</i> : de 200 (duzentos) usuários
- Restaurante Autosserviço: de 550 (quinhentos) usuários;
- Lanchonete balcão: 300 (quatrocentos) usuários;
- Lanchonete autosserviço: 300 (trezentos) usuários

5.1.1. As quantidades foram aferidas de acordo com a contagem, por amostragem e média dos dias com maior quantidade de clientes (terças e quintas-feiras) e com menos clientes (segundas, quartas e sextas-feiras) de usuários dos serviços de restaurantes e lanchonetes do Tribunal apurados no período compreendido entre os meses de fevereiro e agosto de 2023, excetuando-se o mês de julho.

5.2.A CONTRATADA será integralmente responsável por eventuais variações nas quantidades estimadas de refeições que possam ocorrer durante a execução do contrato.

6. REQUISITOS DE SUSTENTABILIDADE

6.1. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

6.1.1.A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares e nota técnica [3773894](#).

6.1.2.A exploração dos serviços de alimentação, objeto deste contrato, deverá atender aos dispositivos descritos na Política de Sustentabilidade do Superior Tribunal de Justiça, nº 04, de 16 de janeiro de 2024 ou a outra versão atualizada da mesma Política que venha a ser publicada ao longo da vigência do contrato.

6.2. DA GESTÃO AMBIENTAL ESPECÍFICA

6.2.1.A CONTRATADA deverá adotar práticas de gestão de resíduos para pleno atendimento do que estabelece a Lei Distrital 5.610/2016. Para tanto, faculta-se a contratação de consultoria para elaboração do Programa de Gerenciamento de Resíduos e da empresa ou parcerias com a finalidade do melhor encaminhamento dos resíduos orgânicos e inorgânicos;

6.2.2.A CONTRATADA deverá adotar práticas de sustentabilidade adequadas ao objeto contratual, em especial na gestão de resíduos, em conformidade com o estabelecido pelos Planos Nacional e Distrital de Resíduos Sólidos.

6.2.3.A CONTRATADA deverá apresentar o seu plano de gerenciamento de resíduos sólidos ao CONTRATANTE no prazo de até 60 (sessenta) dias após o início ao contrato.

6.2.4.Os resíduos e rejeitos deverão ser separados e removidos, quantas vezes for necessário, para local exclusivo, separado da cozinha ou despensa e acondicionados em sacos plásticos

diferenciados por cor, em conformidade com as orientações do Serviço de Limpeza Urbana (SLU). Os sacos deverão ser resistentes e fechados, depositados em coletores específicos com tampas, para posterior transporte para as áreas de transbordo e destinação final.

6.2.4.1. Em conformidade com legislação local, os resíduos orgânicos devem ser acondicionados em sacos plásticos na cor preta, de forma a identificar o tipo de resíduo e devem ser dispostos para coleta em *container* específico, na cor marrom ou cinza. Os resíduos recicláveis secos devem ser acondicionados em sacos plásticos na cor azul e destinados para reciclagem em *container* devidamente identificado como resíduos recicláveis secos, na cor verde.

6.2.4.2. Os rejeitos ou resíduos indiferenciados deverão ser acondicionados em sacos plásticos resistentes e fechados, preferencialmente na cor cinza.

6.2.4.3. Os resíduos gerados devem ser classificados da seguinte forma:

I - Orgânicos: hortaliças cruas ou processadas, resíduos de frutas, restos de alimentos em geral, borra de café palitos de madeira e papéis sujos e/ou engordurados;

II - Recicláveis secos: papéis e papelões limpos, plásticos em geral, metais em geral, embalagens longa vida (tetrapak ®) e isopor;

III - Refeitos ou indiferenciados: vidros, espelhos, porcelanas, papéis higiênicos, fraldas descartáveis e absorventes.

6.2.4.4. A empresa responsável pelo recolhimento dos resíduos gerados pela CONTRATADA deverá encaminhar a parcela reciclável às cooperativas ou outras formas de associação de catadores de materiais reutilizáveis constituídas por pessoas físicas de baixa renda, de forma a dar a destinação adequadas aos resíduos.

6.2.5. Os resíduos devem ser removidos da cozinha por local diferente de onde entram as matérias primas e de onde passam

alimentos prontos para o consumo, na impossibilidade, determinar horários diferentes para cada atividade.

6.2.6. O acondicionamento dos resíduos recicláveis (secos) e não recicláveis (orgânicos e indiferenciados) deve ser feito de forma diferenciada, em coletores distintos, aos utilizados pelo CONTRATANTE.

6.2.7. Nas áreas de produção de alimentos, os resíduos deve ser depositado em recipientes com tampas acionadas por pedal, sem contato manual, utilizados até o limite de 2/3 (dois terços) da capacidade dos recipientes.

6.2.8. Fica vedado o acúmulo de resíduos, bem como a reciclagem ou transformação em outros subprodutos, nas dependências do CONTRATANTE.

6.2.9. A CONTRATADA deverá providenciar a limpeza periódica de caixas de gordura, ou quando o CONTRATANTE observar a necessidade de realização.

a. os detritos e a gordura retirados da caixa de gordura devem ser recolhidos por empresa especializada, com devido encaminhamento do resíduo, sendo vedado o descarte nos containeres, sejam do CONTRATANTE ou da CONTRATADA.

b. Os resíduos que se vierem acumular nas caixas de gordura vinculadas à edificação do restaurante devem ser exclusivamente de natureza orgânica.

6.2.10. A CONTRATADA deve prezar pela utilização de equipamentos que sejam certificados pelo INMETRO quanto a aspectos de segurança (Portaria INMETRO nº 148/2022) e que tenham alta eficiência energética (Etiqueta Nacional de Conservação de Energia - Classe A), o que implicará redução de consumo de energia;

1. A CONTRATADA deve realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões, filtros, e evitar ao máximo o uso de extensões elétricas.

- 6.2.11. Utilizar produtos de limpeza biodegradáveis adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulem alimentos.
- 6.2.12. Utilizar na cozinha e áreas afins toalhas de papel descartáveis e não reciclados para secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim.
- 6.2.13. Os produtos saneantes usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem ser armazenados em local específico, fora das áreas de preparo e armazenamento de alimentos. Devem também ser registrados/notificados na Anvisa, conforme disposto na [Resolução RDC ANVISA nº 59 de 2010](#).
- 6.2.14. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários capacitados, utilizando equipamentos de proteção individual adequados e obedecendo as instruções de uso e de segurança recomendadas pelo fabricante dos produtos e disponíveis nas fichas de acompanhamento do produto químico (FISPQ).
- 6.2.15. A CONTRATADA deverá desenvolver projetos com o foco na sustentabilidade através de ações e campanhas como por exemplo: redução do uso de materiais descartáveis, uso da própria caneca, redução no desperdício de alimentos, coleta seletiva, entre outros.
- 6.2.16. As garrafas PET de água mineral adquiridas para comercialização deverão ter a redução de 25% (vinte e cinco por cento) no conteúdo plástico disponíveis no mercado ou % mais elevado de redução se houver disponibilidade para aquisição.
- 6.2.16.1. O oferecimento de água mineral para comercialização pode ser ainda em embalagem "tetrapak®" ou lata de alumínio.
- 6.2.17. A CONTRATADA fará uso canudos biodegradáveis, que deverão estar disponíveis aos clientes que solicitarem tal

acessório e para os quais não se poderá cobrar valor adicional referente ao custo unitário de aquisição.

6.2.18.A CONTRATADA, ao longo da vigência do contrato deverá disponibilizar talheres biodegradáveis (madeira ou outro material) na prestação dos serviços de alimentação para transporte, facultada cobrança do custo dos talheres aos usuários solicitantes.

6.2.19.A CONTRATADA não incluirá refrigerantes em garrafas PET de 600mL (seiscentos mililitros) dentre os produtos a serem ofertados à clientela, com o intuito de privilegiar o consumo das opções embaladas em latas de alumínio, cujo percentual de reciclagem aproxima-se de 97,90% (noventa e sete inteiros e noventa centésimos por cento).

6.2.20.A CONTRATADA não fará uso de sacos plásticos para serviços de entregas (take out) e poderá optar por sacolas ecológicas para realização do serviço.

6.2.21.A CONTRATADA, como método auxiliar para higienização de panelas e utensílios e componentes de equipamentos tanque com detergente/desengordurante biodegradável e não corrosivo e aprovado pela ANVISA, mediante contratação regular, na modalidade de comodato, junto a empresa que atue no ramo de soluções de eficácia socioambiental para cozinhas industriais.

6.2.22.A CONTRATADA deverá disponibilizar embalagens para pratos feitos (*marmitex*) obrigatoriamente em isopor, na cor branca, uma vez que esse tipo de material é reciclável.

7. SUBCONTRATAÇÃO

7.1. Não será permitida a subcontratação do objeto contratual.

7.1.1. Vedada a subcontratação dos serviços, haja visto que o CONTRATANTE disponibiliza os meios (espaço físico e equipamentos) para produção de refeições e lanches dentro da estrutura cedida à CONTRATADA.

7.1.2. Vedada subcontratação também porque a responsabilidade técnica (RT), requisito legal para exploração dos serviços de alimentação em coletividades institucionais (Lei 8.234/1991 e Resolução nº 600/CFN) é diretamente vinculada à empresa CONTRATADA e inclui o acompanhamento e fiscalização dos processos de recebimento, produção e distribuição de refeições e lanches, tanto por parte do RT da CONTRATADA, quando pelo quadro técnico de nutricionistas do CONTRATANTE, os quais ocorrem no ambiente em que o objeto da presente contratação ocorre, contexto este, que inviabiliza a subcontratação dos serviços.

8. EMPRESAS REUNIDAS EM CONSÓRCIO

8.1. Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio, conforme justificativa apresentada nos Estudos Técnicos preliminares.

8.1.1. Justificativa: realizou-se ampla pesquisa de mercado no mercado de referência (Câmara dos Deputados, TST, PGR e esplanada dos ministérios) e o consórcio nunca foi adotado neste tipo de contratação. Ademais, a estrutura de produção e armazenamento existente é única, o que inviabilizaria a gestão de insumos, processos e mão de obra de mais de uma empresa no mesmo espaço físico.

9. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

9.1. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da [Lei nº 14.133/21](#), no percentual de **2%** sobre o valor total do contrato, calculado com base na vigência de 60 meses, e condições descritas nas cláusulas do contrato, acrescidos do valor total do bens em que a contratada ficará como depositária no valor de R\$ 212.385,63 (duzentos e doze mil, trezentos e oitenta e cinco reais e sessenta e três centavos), conforme relatório [3824898](#)

- 9.1.1. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.
- 9.1.2. A garantia, nas modalidades caução, fiança bancária e título de capitalização, deverá ser prestada em até 10 (dez) dias úteis após a assinatura do contrato.
- 9.1.3. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas à garantia da contratação.

10. VISTORIA

- 10.1. As empresas participantes deverão agendar vistoria às dependências e aos equipamentos/utensílios disponibilizados pelo STJ da data de publicação do edital até um dia útil antes da abertura do certame, no horário das 09h às 18h no endereço: Setor de Administração Federal Sul- SAFS, Quadra 06, lote 01, Bloco H (restaurante), em dias úteis, devendo agendar previamente pelo telefone (61) 3319-9469/9612 ou 9186
- 10.1.1. O termo de vistoria poderá ser substituído por declaração formal assinada pelo responsável técnico da licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.
- 10.1.2. A exigência de vistoria decorre da necessidade de reconhecer as instalações de pré-preparo, preparo, distribuição e armazenamento, dos equipamentos e mobiliários existentes, bem como especificidades da logística para suprimento de gêneros.

11. FORMA DE ADJUDICAÇÃO

- 11.1. A adjudicação será realizada pelo critério de julgamento MENOR PREÇO GLOBAL, mediante realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA.

11.1.1.A necessidade de agrupamento dos itens decorre da existência de um somente ambiente de produção de alimentos, estocagem e distribuição de preparações.

12. DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

12.1.A **habilitação técnica** será comprovada mediante apresentação dos seguintes documentos:

12.1.1. ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA DA EMPRESA:

12.1.1.1. Certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado ou, quando for o caso, regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, ou, se implementado e regulamentado, o respectivo registro cadastral emitido na forma dos §§ 3º e 4º do art. 88 da Lei n. 14.133/2022, que demonstrem que a licitante já executou serviço de características técnicas semelhantes no quantitativo descrito a seguir:

a. comprovação de experiência mínima de 3 (três) anos na prestação de serviços, interruptos ou não, de restaurante autosserviço com volume de atendimento mínimo de 275 (duzentos e setenta e cinco) comensais por refeição de almoço ou jantar e lanchonete autosserviço com volume de atendimento mínimo de 150 (cento e cinquenta) comensais por refeição café da manhã ou lanche da tarde. Não será permitido somatório de atestados para fins de comprovação da capacidade produtiva mínima, tendo em vista que a empresa deverá comprovar a capacidade operacional típica de cozinhas industriais, destinadas à alimentação de coletividades. O somatório de atestados somente será permitido quanto ao requisito do prazo de experiência mínima.

12.1.2. ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICO-PROFISSIONAL:

12.1.2.1. Apresentação de que possui em seu quadro permanente nutricionista, devidamente registrado(s) no conselho

profissional competente, detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo(s) à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto.

12.1.3. **OUTROS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:**

12.1.3.1. A empresa provisoriamente classificada no certame deverá comprovar certidão de registro no Conselho Regional de Nutrição, conforme determinam a Lei Federal nº 6583, de 20 de outubro de 1978 (artigos 10º, inciso 10 e 18º) e a Resolução CFN 378/2005.

12.1.3.2. **DECLARAÇÃO DE APTIDÃO DA EMPRESA LICITANTE**

12.1.3.2.1. É condição para habilitação e adjudicação, a obtenção da declaração de aptidão expedida pelo Superior Tribunal de Justiça após diligência, in loco, realizada às expensas da licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar, para verificação das condições de produção da empresa.

12.1.3.2.1.1. A exigência decorre da necessidade do ramo do setor de alimentação à coletividades institucionais (órgãos públicos, escolas, hospitais) requerer um padrão higiênico sanitário mais rigoroso, decorrente do volume da produção diária, atenção a requisitos de adequação nutricional (planejamento de cardápios, execução de frituras, uso de ultraprocessados no preparo, campanhas educativas em nutrição, montagem do prato ideal, entre outros aspectos), que diferem em muito da concepção aplicada nos restaurantes comerciais em geral.

12.1.3.2.2. A diligência observará os itens constantes da lista de verificação ([ANEXO VIII](#), deste termo), que tem como base a legislação sanitária vigente e de normas técnicas de qualidade.

12.1.3.2.3. A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar será declarada apta se obtiver a pontuação mínima descrita nos Grupos A, B, C e D da lista de verificação (*checklist*), **Anexo VIII** deste Termo, e inapta se obtiver

percentual inferior à pontuação mínima estabelecida para cada bloco do checklist.

12.1.3.2.4. Contabilizam-se os itens válidos, subtraindo-se do total de itens os "não se aplica".

12.1.3.2.5. A licitante que for considerada inapta será inabilitada;

12.1.3.2.6. A diligência será realizada por, no mínimo, um dos servidores nutricionistas do Superior Tribunal de Justiça e poderá ser acompanhada por representante da empresa, capaz de fornecer as informações necessárias.

12.1.3.2.7. O acompanhamento da diligência, por integrante da empresa licitante, a que se refere o item [12.1.3.2.6](#) deste Título, será limitada a uma única pessoa por empresa, na condição de ouvinte, não lhe sendo permitida qualquer interferência.

12.2. A licitante deverá apresentar a documentação de **habilitação jurídica, de habilitação fiscal, social e trabalhista** e de **qualificação econômico-financeira** exigida no capítulo DA FASE DE HABILITAÇÃO do instrumento convocatório.

13. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

13.1. DOS LOCAIS E HORÁRIOS DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇO

13.1.1. A execução do objeto consistirá em disponibilizar refeições e lanches na sede do Superior Tribunal de Justiça produzidos e distribuídos nas instalações disponibilizadas pelo órgão, nos dias úteis em que ocorrerão os expediente de trabalho para exploração dos serviços de alimentação.

13.1.2. Para garantir que a execução do objeto inicie de forma regular, a Seção de Assistência Nutricional estabelece um prazo de 30 (trinta) dias corridos antes da emissão da ordem de serviço para verificar pendências, liberar áreas ou adotar outras providências cabíveis, conforme o § 2º do art. 92 da Lei n. 14.133/2021.

13.1.3.A prestação dos serviços deverá ocorrer no prazo máximo de 30 (trinta) dias a contar da assinatura do contrato, no horário das 8h as 18h30min, na sede do STJ, prédio do restaurante, situado no Setor de Administração Federal Sul - SAFS, Quadra 06, Lote 01, Bloco H, térreo, Brasília-DF, CEP 70095-900, contato por meio do telefone (61) 3319-9469, 3319-9612 ou 3319-9186.

13.1.4.A CONTRATADA prestará os serviços de preparação e distribuição das refeições e dos lanches de segunda a sexta-feira, ressalvados os dias em que não houver expediente no Tribunal.

13.1.4.1.O preparo das refeições e lanches deverão ser realizados na cozinha disponibilizada e sua distribuição ocorrerá no restaurante *à La carte*, no restaurante autosserviço e na lanchonete, conforme a apropriação de cada ambiente.

13.1.4.2.HORÁRIO DE ATENDIMENTO:

- Das 08h às 18h30min para o serviço de lanchonete balcão.
- Das 8h às 10h e das 16h às 18h para o serviço de lanchonete autosserviço.
- Das 11h às 14h30min para almoço no restaurante autosserviço.
- Das 11h30min às 14h30min para almoço no restaurante <i>à La carte</i> (exceto meses de janeiro julho).

13.1.4.3.Nos dias úteis e não feriados do período de 20 de dezembro a 06 de janeiro, o CONTRATANTE poderá solicitar a manutenção dos serviços de lanchonete balcão e restaurante autosserviço entre 09h e 17h.

13.1.5.A ordem de serviços para prestação das refeições institucionais, descritas no **item 2.7**, será providenciada pela

Coordenadoria de Serviços Gerais, sempre que necessário, respeitados os quantitativos contratados.

13.2. DA CLIENTELA PARA OS SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS

13.2.1. A clientela é constituída por servidores do quadro de pessoal do STJ, empregados das empresas contratadas, estagiários e visitantes.

13.2.2. Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (congressos, visitas etc.), a CONTRATADA 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.

13.3. DO PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS

13.3.1. Os nutricionistas de SEÇÃO DE ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL do CONTRATANTE poderão avaliar e sugerir alterações ao cardápio semanal dos almoços a serem executados no restaurante autosserviço e no Serviço de Bufê no restaurante à La carte, até o último dia útil da semana anterior à execução deles.

13.3.2. O nutricionista Responsável Técnico da CONTRATADA deverá planejar, ao longo da semana anterior, a aquisição de gêneros alimentícios para o cardápio da semana seguinte, considerando o número possível de comensais, de modo a atender a demanda da clientela sem prejuízo da qualidade dos serviços. Vegetais e frutas poderão ser adquiridos no mesmo dia de sua utilização no cardápio.

13.3.3. A recepção e o armazenamento de gêneros alimentícios e outros produtos poderão ser fiscalizados, a qualquer momento pela SEÇÃO DE ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL do CONTRATANTE.

13.4. TÉCNICA DIETÉTICA: EXIGÊNCIAS PARA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES NUTRICIONALMENTE SAUDÁVEIS

13.4.1.A CONTRATADA deverá optar, sempre que possível, sob o aspecto sensorial, a utilização dos fornos combinados ao invés de frituras por imersão em óleos vegetais.

13.4.2. Elaborar e executar iniciativas que contemplem a oferta de alimentos funcionais e/ou alterar fichas de preparação técnicas com o objetivo de produzir refeições saudáveis e/ou voltadas para clientes com restrições alimentares.

13.4.3.A CONTRATADA, no processo produtivo de refeições, deverá dar preferência aos gêneros alimentícios que apresentarem até 600mg de sódio por 100g do produto.

1. Todas as preparações servidas nos restaurantes deverão ter teor de sódio controlado e monitorado, conforme parâmetros descritos no [ANEXO VI](#) deste Termo.
2. As carnes usadas no preparo da feijoada (exceto linguiça calabresa) deverão ser submetidas à fervura para dessalga antes de serem agregadas aos demais ingredientes. Para este mesmo fim, a linguiça calabresa deverá ser perfurada e assada no forno, para posterior incorporação à feijoada.
3. A CESSIONÁRIA não poderá fazer uso temperos industrializados completos, caldos industrializados de carne ou frango, molho *shoyo* (exceto light) e salsichas.

13.4.4. Para os temperos das saladas, a CONTRATADA deverá priorizar a oferta de molhos reduzidos em sódio e gordura conforme receitas descritas no [ANEXO VI](#) deste Termo.

13.4.5. Os produtos de origem animal (i.e., produtos cárneos, pescados, frutos do mar, aves, ovos, laticínios e mel) usados na produção de alimentos deverão apresentar o carimbo de fiscalização do Ministério da Agricultura e Pecuária (S.I.F.) ou registro em órgão competente do Estado.

13.4.6.A CONTRATADA deverá retirar dos balcões de atendimento os alimentos excedentes ao final do horário de distribuição.

1. É vedado o reaproveitamento de qualquer tipo de alimento que tenha sido preparado e encaminhado à distribuição para reutilização em refeições subsequentes.

13.4.7.A CONTRATADA deverá refazer ou substituir, no todo ou em parte, alimentos e preparações servidos nos restaurantes ou na lanchonete autosserviço considerados pela SEÇÃO DE ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL do CONTRATANTE sem condições para consumo ou em desacordo com as recomendações deste contrato.

14. GARANTIA OU ASSISTÊNCIA TÉCNICA

14.1.O prazo de garantia técnica é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

14.1.1.Uma vez notificada, a CONTRATADA realizará a substituição dos preparações ou matérias primas, que apresentarem vício ou defeito de produção, conservação ou técnica, no prazo de 1(uma) semana contados da sua notificação.

14.1.2.O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada da CONTRATADA, aceita pelo CONTRATANTE.

14.1.3.A garantia legal do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado na vigência desta contratação, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

15. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

15.1.A avaliação da execução do objeto consiste na verificação da sua conformidade com a especificação, o quantitativo e os prazos estabelecidos neste termo de referência e na proposta da CONTRATADA

15.1.1. A continuidade do contrato vincula-se ao alcance anual dos parâmetros contabilizados [12.1.3.2.2.](#) do *checklist* descrito no [ANEXO VIII.](#)

15.2. A aferição da execução contratual para fins de pagamento das refeições de caráter institucionais considerará os seguintes critérios:

- 15.2.1.
1. Atendimento da demanda de refeições institucionais nos quantitativos e especificações qualitativas previstas no contrato;
 2. Finalização da produção nos prazos de entrega acordados;
 3. Utilização de matérias primas na produção das preparações conforme cardápio aprovado;
 4. Utilização de boas técnicas de pré-preparo (cortes), preparo (técnicas de cocção), apresentação dos pratos (aspecto visual) e sensorial (temperaturas, sabor e caracterização dos pratos) compatíveis com a produção de refeições a la carte ou em sistema de bufê com qualidade superior.

15.3. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a contratada:

1. não produziu os resultados acordados e especificações;
2. deixou de executar, ou não executou com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
3. deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

16. RECEBIMENTO DO OBJETO

16.1. Os serviços de refeições institucionais serão recebidos provisoriamente, no prazo de até 02 (dois) dias úteis, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

- 16.1.1. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda da contratada com a comprovação da prestação dos serviços a que se refere a parcela a ser paga.
- 16.1.2. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.
- 16.1.3. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo que demonstre a verificação das exigências de caráter administrativo, em especial das obrigações fixadas nos itens [1](#) [8.10.4.](#) [18.10.5.](#) [18.10.6.](#) e [18.10.7.](#) deste documento.
- 16.2. Os serviços de refeições institucionais serão recebidos definitivamente no prazo de 3 (três) dias úteis, a contar do recebimento provisório, por gestor designado pelo secretário de Administração do STJ, após a verificação da qualidade e quantidade dos serviços e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- 16.3. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 16.4. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 16.4.1. Por tratar-se de refeição, será possibilitada à contratada substituir ou refazê-la em tempo hábil de ser servida.
- 16.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que se refere à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

16.6. O prazo para a solução, pela contratada, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela equipe de fiscalização durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

16.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

17. FATURAMENTO, LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTO

17.1. LIQUIDAÇÃO DAS REFEIÇÕES INSTITUCIONAIS

17.1.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente e, se for o caso, os demais documentos exigidos para o recebimento do objeto, ocorrerá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, § 3º, da [Instrução Normativa SE GES/ME n. 77/2022](#).

17.1.1.1. No prazo de que trata o item anterior estão computados os prazos de recebimento do objeto estabelecidos nos itens [16.1.](#) e [16.2.](#) deste documento.

17.1.1.2. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da [Lei n. 14.133, de 2021](#).

17.1.2. Para fins de liquidação, o gestor encaminhará o processo de pagamento à Secretaria de Orçamento e Finanças, que será responsável por verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

o prazo de validade;

a data da emissão;

os dados do contrato e do órgão contratante;

o período respectivo de execução do contrato; o valor a pagar;
e

eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

17.1.3. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o processo de pagamento será restituído ao gestor, o qual manterá a nota fiscal sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.

17.1.4. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei n. 14.133, de 2021](#).

17.1.5. A Administração verificará as Certidões Negativas de Débito da Receita Federal, de Regularidade do FGTS e a Negativa Trabalhista e a existência de ocorrências impeditivas diretas no SIAFI, todos requisitos relacionados à manutenção das condições exigidas para a habilitação na licitação.

17.1.6. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, o gestor providenciará sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do gestor.

17.1.7. Persistindo a irregularidade, o gestor comunicará a Secretaria de Administração para que sejam adotadas as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

17.1.8. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

17.2. PRAZO DE PAGAMENTO

17.2.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme item anterior, e do recebimento dos autos na seção responsável pela emissão dos documentos de pagamento no SIAFI.

17.2.2. O inadimplemento do pagamento na data aprazada, conforme disposto no capítulo anterior, desde que motivado pelo CONTRATANTE, acarretará a atualização monetária do valor devido ao contratado, calculada *pro rata tempore*, até a data do efetivo pagamento, com base no último percentual divulgado do **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA**.

17.3. FORMA DE PAGAMENTO

17.3.1. O pagamento será realizado mensalmente após o recebimento definitivo do objeto no respectivo período de apuração, por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

17.3.2. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

17.3.3. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

17.3.3.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

17.3.4. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

18. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

18.1. Além de cumprir as condições estabelecidas neste termo de referência e na minuta de contrato, a CONTRATADA deverá:

18.1.1. fornecer, a qualquer momento, todas as informações pertinentes ao objeto que o CONTRATANTE julgue necessário conhecer ou analisar;

18.1.2. submeter seus empregados, durante a permanência nas dependências do CONTRATANTE, aos regulamentos de segurança e disciplina por este instituído;

18.1.3. responsabilizar-se por danos causados, em virtude de dolo ou culpa de seus empregados, quando estiverem nas dependências do CONTRATANTE, a equipamentos e/ou outros bens de propriedade desta ou de terceiros;

18.2. DOS EMPREGADOS

18.2.1. Designar, para realização dos serviços, empregados devidamente qualificados e maiores de 18 (dezoito) anos.

18.2.2. Encaminhar todo quadro de empregados ao cadastramento e à confecção de cartão de acesso, em até 15 (quinze) dias após o início das atividades deles nas dependências do CONTRATANTE.

18.2.3. Disponibilizar aos seus empregados o Código de Conduta do CONTRATANTE visando o cumprimento dos requisitos para acesso as dependências deste.

18.2.4. Manter os empregados devidamente uniformizados, conforme as normas de higiene e segurança do trabalho estabelecidas pelos órgãos competentes, dentro das dependências do CONTRATANTE.

- a. A CONTRATADA, quando da admissão dos funcionários, deverá entregar-lhes, no mínimo **02 (dois)** conjuntos completos de uniforme, constando de bota de borracha ou calçado fechado com sola antiderrapante, calça branca, camiseta branca ou jaleco branco. Os uniformes deverão ser usados somente dentro das dependências do restaurante e lanchonete e deverão ser substituídos quando apresentarem sinais evidentes de desgastes, danos ou quando houver solicitação do CEDENTE, de modo que, em qualquer hipótese, o conjunto de uniformização dos funcionários transpareça asseio e higiene pessoal esperados pela IN 16/17, da DIVISA-DF
- b. A CONTRATADA deverá adotar critério de controle efetivo para assegurar que os uniformes sejam trocados diariamente.
- c. A CONTRATADA deverá disponibilizar os equipamentos de proteção individual aos seus funcionários, tais como botas e luvas de borracha, luvas de malha de aço, aventais impermeáveis, toucas e máscaras descartáveis.

18.2.5. Além das demais obrigações expressamente previstas neste contrato e de outras decorrentes da natureza do ajuste, deverá a CONTRATADA:

- a. cumprir todas as exigências dos órgãos de saúde, inclusive quanto aos exames de saúde anuais de seus empregados, mantendo, dentro da Unidade, arquivo (pasta) com a comprovação dos respectivos exames.

18.2.6. Substituir imediatamente o empregado cujo comportamento não for condizente com as regras estabelecidas pelo CONTRATANTE.

- a. É de responsabilidade da CONTRATADA a devolução do cartão de acesso, quando ocorrer o desligamento do empregado, para o Gestor do contrato;
- b. no caso de não haver devolução do cartão de acesso, a CONTRATADA deverá ressarcir ao CONTRATANTE o valor referente.

18.2.7. Manter no quadro número suficiente de empregados de modo que não haja prejuízo na prestação de serviços.

18.2.8. Cumprir e fazer cumprir por seus empregados normas e regulamentos disciplinares relativos à prevenção de acidentes e incêndios, e à segurança dos edifícios do STJ, assim como quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria objeto do contrato, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão das normas em vigor.

18.3. Indicar ao CONTRATANTE o nome de seu preposto, para manter entendimentos, receber comunicações ou transmiti-las ao gestor do contrato.

18.4. Facilitar a fiscalização por órgãos de vigilância sanitária no cumprimento de normas e/ou do Conselho Regional de Nutricionistas, INMETRO, PROCON e Ministério do Trabalho e Emprego, cientificando ao STJ, por escrito, por meio do fiscal do contrato, com cópia do laudo fornecido pelo órgão fiscalizador.

18.5. DA QUANTIDADE MÍNIMA DE EMPREGADOS E DA QUALIFICAÇÃO COMPROVADA

18.5.1. Para prestação diária dos serviços de restaurantes e lanchonetes, na Tabela 1, apresenta-se o quantitativo mínimo diário de funcionários.

Tabela 1: Quantitativo mínimo de funcionários para prestação diária dos serviços

Nutrição (02)

01 (um) nutricionista e 01 (um) técnico de nutrição, com registro no CRN, para acompanhamento ininterrupto dos serviços diários.

PRODUÇÃO: Cozinheiro do restaurante à *La carte* (01)

01 (um) cozinheiro para a produção no período compreendido entre 11:30 e 14h 30min;

PRODUÇÃO: Praça das carnes do restaurante autosserviço (04)

01 (um) cozinheiros e 01 (um) auxiliar, 01 açougueiro e 01 (um) chapeiro/auxiliar de cozinha para a produção dos pratos principais do restaurante autosserviço para o período compreendido entre o início da produção até às 14h 30min

PRODUÇÃO: Praça dos acompanhamentos guarnições e hortaliças quentes (02)

01 (um) cozinheiro e 1 (um) auxiliar de cozinha para o preparo de acompanhamentos/guarnições e hortaliças quentes para o período compreendido entre o início da produção até às 14h

PRODUÇÃO: Praça das saladas (02)

01 (um) saladeiro e 01 (um) auxiliar de saladas para produção das saladas para o período compreendido entre o início da produção até às 14h;

PRODUÇÃO: Praça da confeitaria (02) /panificação (02)

01 (um) confeitiro e 01 (um) auxiliar para o setor de confeitaria.

01 (um) salgadeiro e 1 (um) auxiliar dos quais com jornada de trabalho que se estenda até as 18h, para demanda de produção do período vespertino.

ATENDIMENTO: Restaurante a la carte (03)

02 (dois) garçons, 01 (um) cominho e 01 (um) caixa para o serviço do restaurante *à La carte*

ATENDIMENTO E PRODUÇÃO: Lanchonete balcão (04)

04 (quatro) funcionários (01 para o preparo de sucos/vitaminas, 01 para preparo de sanduíches quentes e 02 para atendimento aos clientes junto ao balcão e atendimento ao telefone) para o serviço de lanchonete balcão, no período entre 11h e 14h e entre 16h e 18h. Redução para 02 funcionários no período entre 08h e 11h e após as 17h.

Serviços complementares (17)

01 (um) funcionário para organização, montagem e reposição de alimentos dos balcões de distribuição do restaurante e lanchonete autosserviço, entre 10h e 18h.

01 (um) funcionário para o preparo de massas/risotos/crepes/tapiocas entre 11h 30min e 14h e entre

16h e 18h.

01 (um) despenseiro exclusivo para controle e organização do estoque de gêneros alimentícios

02 (dois) funcionários para os caixas de recebimento do restaurante autosserviço durante o período de 11h às 14h. É permitida a redução deste quantitativo nos intervalos diários com menor demanda de clientes aos serviços.

03 (três) funcionários para operação das balanças de pesagem para o serviço de restaurante autosserviço, 02 (dois) para pesagens de refeições e 01 (um) para a pesagem de sobremesas, no intervalo das 11h às 14h e de 16h às 17h, para o serviço de lanchonete autosserviço. É permitida a redução para 02 (dois) funcionários nas balanças fora destes períodos.

03 (três) funcionários para recolhimento de pratos no intervalo de 11h às 14h para o restaurante autosserviço. Redução para 02 (dois) funcionários após as 14h e no intervalo entre 16h e 18h e redução para 01 (um) funcionário entre 08h e 11h e após as 17h. Um destes funcionários auxiliará na higienização de folhagens, antes do início do almoço.

03 (três) funcionários para o setor de lavagem de pratos, talheres e copos e remoção de resíduos

01 (um) repositor para balcões de destruição e encaminhamento de resíduos

01 (um) para preparação da salada de frutas e entrega de comandas
01 (um) auxiliar para serviços gerais exclusivo para auxílio na higienização da área da cozinha entre 08h e 15h.
Total (conforme remanejamento possível de funções, ao longo do dia 38 .

18.6. DA CAPACITAÇÃO TÉCNICA DA EQUIPE

18.6.1. Com vistas à adequada caracterização de receitas, técnicas culinárias (molhos, cortes, etc.), boa apresentação de pratos, técnica dietética para produção de refeições saudáveis e atualizações de mercado (combinações de itens, cortes, etc.) e qualidade no atendimento ao público o CONTRATANTE poderá solicitar da CONTRATADA investimento, periodicamente, segundo critério e necessidades apresentadas pela gestão técnico do contrato, em treinamento, por meio de consultoria externa realizada por profissional ou empresa capacitada, para os funcionários.

18.6.2. As temáticas de treinamentos a serem indicadas, bem como a carga horária necessária, descritas na Tabela 2 podem ser administradas e acordadas conforme as necessidades ou deficiências observadas pelo CONTRATANTE e a CONTRATADA durante a execução do contrato.

18.6.3. **Tabela 2:** Capacitação mínima, anual dos funcionários da prestadora de serviços:

Funcionário/setor	Tipo de capacitação
Cozinheiros	Preparo de molhos, cortes, produção de refeições

	saudáveis e técnicas para boa apresentação de pratos.
Saladeiros e Setor de Guarnições	Cortes, combinações de itens, atualizações de tendências de mercado
Confeitaria e Panificação	Aprendizado de novas receitas, atualizações de tendências e inclusão de matérias primas conceitualmente saudáveis nos preparos
Atendentes e garçons	Qualidade no atendimento aos clientes

18.7. DA SEGURANÇA ALIMENTAR

18.7.1.A CONTRATADA deverá cumprir todos os itens do *checklist* proposto pela IN nº 16/2017 da DIVISA/DF (ou norma que venha a substituí-la no transcurso do contrato), bem como o manual de Boas Práticas desenvolvido por seu responsável técnico, abrangendo todas as etapas de produção, desde a recepção de gêneros à distribuição dos produtos.

- a. Incluem-se na documentação obrigatória o manual de boas práticas, POPs (procedimentos operacionais padronizados) de procedimentos relacionados ao higiênico sanitários, as planilhas diárias de controle (registros de temperatura de equipamentos, recebimentos de mercadorias) e a etiquetagem diária dos preparos e matérias primas reutilizáveis.

18.7.2.A CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras das preparações, conforme instruções descritas na IN16/17 DIVISA-DF, servidas no restaurante autosserviço.

- a. Amostras de alimentos sob suspeita de contaminação poderão, a pedido do CONTRATANTE, ser encaminhadas para análise em Laboratório Microbiológico de Referência, devendo a CONTRATADA arcar com o ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico.

18.7.3. A critério da SEÇÃO DE ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL, do CONTRATANTE, a CONTRATADA poderá ser demandada a contratar os serviços de laboratório, credenciado pela vigilância sanitária, para análises físico-química e microbiológica de alimentos.

- a. Poderão ser objeto de análises microbiológicas, amostras de alimentos prontos para consumo, amostras da água utilizada para o preparo de alimentos, *swabs* de manipuladores de alimentos e *swabs* de superfícies, equipamentos e utensílios utilizados na produção de alimentos.

- b. A CONTRATADA deverá enviar uma cópia dos laudos enviados pelo laboratório ao Gestor do Contrato para conhecimento.

- c. Caso alguma amostra esteja em desacordo com o estabelecido pela legislação pertinente (RDC nº 12/2001 da ANVISA e Portaria M.S. nº 2914/2011 - ou normas futuras que as venham substituir), a CONTRATADA deverá adotar as medidas cabíveis para corrigir quaisquer desconformidades, relacionada, diretamente ou indiretamente ao aspecto higiênico-sanitário, desde a seleção de fornecedores, até a distribuição das preparações/refeições. O plano de ação com este fim deverá ser submetido a conhecimento e aprovação do Gestor do Contrato. Uma nova amostra do item em desconformidade deverá ser colhida no prazo máximo de 15 dias.

18.7.4. Os veículos utilizados para transporte de alimentos, quer sejam dos fornecedores ou da CONTRATADA, deverão obedecer aos critérios de higienização e refrigeração, quando for o caso, previstos na Instrução Normativa nº 16/2017 da Vigilância Sanitária do DF ou de outra norma atualizada que lhe venha a substituir.

18.7.5.A CONTRATADA deverá manter abastecidos e em funcionamento 03 (três) recipientes com álcool em gel, sendo 02 (dois) na entrada do restaurante autosserviço e 01 (um) no restaurante *à La carte*.

18.8. COMBATE A VETORES

18.8.1.A CONTRATADA deverá realizar quinzenalmente a desinsetização e desratização de restaurantes, cozinha, almoxarifado e banheiros, por meio da subcontratação de empresa especializada na prestação de serviços de controle de vetores e pragas urbanas, licenciada no órgão de vigilância sanitária competente, e os produtos utilizados devem estar regularizados pelos entes competentes do estado para este assunto (ANVISA e/ou Ministério da Saúde). Tal contratação não incorrerá em ônus para o CONTRATANTE.

18.8.2.A empresa especializada deve fornecer ao cliente o comprovante de execução de serviço, contendo, no mínimo, as seguintes informações: nome do cliente; endereço do imóvel; praga(s) alvo; data de execução dos serviços; prazo de assistência técnica, escrito por extenso, dos serviços por praga(s) alvo; grupo(s) químico(s) do(s) produto(s) utilizado(s); nome e concentração de uso do(s) produto(s) utilizado(s); orientações pertinentes ao serviço executado; nome do responsável técnico com o número do seu registro no conselho profissional correspondente; número do telefone do Centro de Informação Toxicológica; e identificação da empresa especializada prestadora do serviço com: razão social, nome fantasia, endereço, telefone e número da licença sanitária com seu respectivo prazo de validade.

18.8.3.A qualquer tempo, as informações e comprovantes das ações realizadas para o combate a vetores poderão ser solicitadas pelo CONTRATANTE.

18.9. DOS PRAZOS

18.9.1. A CONTRATADA deverá dar início à prestação dos serviços de alimentação, no primeiro dia útil, após completarem-se 30 (trinta) dias corridos após a assinatura do contrato.

18.9.2. A documentação e rotina de caráter higiênico sanitário (Manual de Boas Práticas, POP's, planilhas), conforme especificidades descritas na IN 16/2017 da DIVISA-DF, devem ser formalizados, efetivados em até 30 (trinta) dias corridos após o início da execução do contrato.

18.9.3. O sistema tecnológico de cobranças, descrito no [20.](#), deverá ser pleno funcionamento em até 30 (trinta) dias corridos do início da execução do contrato.

18.9.4. O serviço contratado de combate a vetores, descrito no item [1 8.8.](#), deverá ter início na mesma semana de início do contrato.

18.9.5. O Plano de Manejo de Resíduos, descrito no item [6.2.3.](#), deverá ser formalizado e efetivado em até 60 (sessenta) dias corridos após o início da execução do contrato.

18.10. OUTRAS OBRIGAÇÕES

18.10.1. O preposto da CONTRATADA deverá comunicar verbalmente, e posteriormente por escrito, ao Gestor do Contrato, todas as anormalidades verificadas na execução dos serviços, descrevendo dados e circunstâncias julgadas necessárias ao esclarecimento dos fatos.

18.10.2. O preposto da CONTRATADA deverá prestar esclarecimentos ao Gestor do Contrato sempre que solicitado e sujeitar-se às orientações técnicas propostas oriundas da atividade de fiscalização, desde que elas estejam amparadas por dispositivo legal ou contratual.

18.10.3. A CONTRATADA deverá utilizar somente o elevador de serviço disponibilizado pelo CONTRATANTE para o transporte de materiais, gêneros alimentícios e outras cargas destinadas ao restaurante.

18.10.4. A CONTRATADA deverá recolher mensalmente, em favor da União Federal, as despesas com ligações externas dos ramais de telefones instalados nas dependências do restaurante, em até 05 (cinco) dias úteis após o recebimento do relatório do Gestor do Contrato.

18.10.5. A CONTRATADA deverá recolher mensalmente, em favor da União Federal, as despesas com água, energia elétrica e a taxa de ocupação decorrentes de suas atividades, após o recebimento das guias de recolhimento emitidas pela Gestão do Contrato.

- a. O valor mensal da Taxa de cessão de uso mensal será de **R\$ 14.116,93 (catorze mil, cento e dezesseis reais e noventa e três centavos)**, conforme metodologia disposta no documento [3826239](#) e detalhamento abaixo:

Metodologia de cálculo:

A parcela onerosa pela utilização mensal da área foi calculada considerando a rentabilidade indicada no Boletim Semestral SECOVI/DF, de junho de 2023 (mais recente disponível).

Foi tomado como referência a média da rentabilidade de locação de imóveis comerciais, localizados na Asa Sul.

Para maior representatividade do percentual a ser adotado, foi calculada a média da rentabilidade dos três últimos meses disponíveis no referido boletim, correspondendo a 0,57%.

A ≡ área construída do STJ no *Spiunet*: 139.707,61m²

B ≡ valor da utilização no *Spiunet*: R\$293.243.419,99

C ≡ valor do metro quadrado do STJ: R\$2.098,98 (B/A)

D ≡ área destinada à cessão: 1.179,93m²

E ≡ coeficiente: 0,57%

Taxa Mensal de Ocupação: C x D x E =

R\$ 14.116,93 (catorze mil, cento e dezesseis reais e noventa e três centavos).

- b. Com base na média dos gastos verificados nos meses março de 2023 a fevereiro de 2024 ([4042343](#) e [4042349](#)), estima-se que a CONTRATADA arcará, a título de ressarcimento das despesas com água e energia elétrica:

ITEM	Unidade de medida	Valor médio estimado
Valor mensal estimado referente ao consumo de água	mensal	R\$ 9.223,11
Valor mensal estimado referente ao consumo de energia elétrica	mensal	R\$ 10.977,95

Valor Total.....R\$
20.201,05

- 18.10.6.A reposição do gás utilizado na cozinha será de responsabilidade da CONTRATADA, sem ônus para o STJ.
- a.Em decorrência da existência de uma única central de gás com ramais (pontos de gás), o CEDENTE, conforme seu interesse e necessidade, poderá fazer uso deste insumo provido pela CESSIONÁRIA;
- b.Ocorrido o caso previsto na letra "a", deste item, a CESSIONÁRIA poderá descontar mensalmente da taxa de utilização o valor referente a 138,71kg de gás GLP encanado, relativo à média de consumo mensal do CEDENTE, até que este providencie medidores de consumo de gás que possam aferir de forma objetiva

a quantidade utilizada. Após a instalação dos medidores, a CESSIONÁRIA descontará da taxa de utilização o valor referente ao efetivo consumo de gás do CEDENTE.

c. O valor do quilo do gás GLP deverá ser comprovado pela CESSIONÁRIA por meio de nota fiscal.

18.10.7. A CONTRATADA deverá recolher **mensalmente**, em favor da União Federal, participação proporcional no rateio da despesa para higienização dos banheiros existentes no restaurante, que totalizam **46,90m²**, bem como dos insumos (sabonete, álcool em gel e papéis higiênicos e papéis toalhas) utilizados nestes ambientes. Este rateio, em valores atuais, totalizaria **R\$ 278,86** (duzentos e setenta e oito reais e oitenta e seis centavos).

18.11. DO USO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS DOS BENS DO CEDENTE

18.11.1. ceder à CONTRATADA todos os direitos patrimoniais relativos ao objeto contratado, o qual poderá ser livremente utilizado e/ou alterado em outras ocasiões, sem necessidade de nova autorização contratado

18.11.2. A CONTRATADA será responsável pela guarda e conservação dos bens e instalações objetos da concessão de uso, listados na Minuta de Contrato, anexa ao Termo de Cessão de Uso, primando pela manutenção, limpeza e higienização de dependências, instalações, equipamentos e utensílios colocados à sua disposição e arcando com o ônus decorrente de avaria, desaparecimento, inutilização ou fragmentação verificados, devendo repor os objetos perdidos ou danificados por outros da mesma marca e qualidade.

18.11.3. A CONTRATADA deverá realizar manutenção preventiva semestral, bem como a corretiva, sempre que necessário, dos equipamentos utilizados na cozinha.

18.11.4. É vedada a utilização de equipamentos e instalações colocados sob a responsabilidade da CONTRATADA para

outros fins, que não a produção de alimentos para consumo dentro das dependências do CONTRATANTE.

18.11.5. A movimentação ou substituição de qualquer móvel, equipamento ou utensílio pertencente ao CONTRATANTE só poderá ser efetivada com autorização do CONTRATANTE.

18.11.6. Todos os utensílios e equipamentos fornecidos pelo CONTRATANTE deverão seguir as indicações básicas descritas no [ANEXO II](#) deste Termo. Faculta-se ao gestor do contrato a possibilidade de solicitar, a qualquer momento, a substituição daqueles que apresentarem-se funcionalmente inadequados ao serviço.

19. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

19.1. Além de exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, deverá o CONTRATANTE:

19.1.1. proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução das obrigações contratuais, inclusive permitir o acesso de representantes, prepostos ou empregados da CONTRATADA às dependências do CONTRATANTE, observadas as normas de segurança institucional do Tribunal;

19.1.2. Recuperar danos aos revestimentos, estruturas das cadeiras utilizadas pelos usuários dos serviços do serviço de alimentação, cujos vínculo de desgaste ou danos vinculam-se à utilização por parte dos usuários e pela eventual solicitação de utilização das cadeiras por parte do CEDENTE, quando da realização de eventos nas dependências do STJ.

19.1.3. emitir decisão sobre reajustamento de preços e reequilíbrio econômico-financeiro, respectivamente, nos prazos de 39 e de 76 dias úteis, e sobre as demais solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente contrato, no prazo de noventa dias corridos, todos os prazos a contar da data do protocolo do requerimento, admitida a prorrogação motivada por igual período, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;

19.1.3.1. O referido prazo ficará suspenso enquanto a contratada não cumprir as diligências do CONTRATANTE.

19.1.4. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas;

19.1.5. notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para ser por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

19.1.6. aplicar à CONTRATADA as sanções previstas na lei, no instrumento convocatório e neste termo de referência;

19.1.7. efetuar o pagamento à CONTRATADA do valor incontroverso correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidas neste termo de referência;

19.1.8. cientificar o órgão de representação judicial para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pela contratada; e

19.1.9. notificar os emitentes das garantias contratuais, se exigida no instrumento convocatório, quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

19.1.10. Colocar à disposição da CESSIONÁRIA os espaços destinados à execução dos serviços, assim como os móveis, equipamentos e utensílios relacionados no Anexo III da Minuta de Contrato, anexa ao Termo de Cessão de Uso, do edital.

19.1.11. Providenciar, junto à CONTRATADA, a assinatura do Termo de Responsabilidade referente aos bens de sua propriedade (instalações, móveis, equipamentos e utensílios) concedidos para uso na prestação dos serviços.

19.1.12. Permitir o acesso dos empregados da CONTRATADA aos locais onde os serviços serão executados.

1. A unidade competente do CONTRATANTE, mediante solicitação do Gestor do Contrato, deverá fornecer cartões de acesso às dependências do Tribunal aos empregados da CONTRATADA.

2. para obtenção dos cartões de acesso, a CONTRATADA deverá encaminhar lista nominal de seu quadro de empregados ao Gestor do Contrato.

19.1.13. Os cartões de acesso são individuais, sendo sua guarda e uso de responsabilidade de cada usuário. Em caso de perda ou extravio do cartão de acesso, a unidade competente do CONTRATANTE cobrará taxa para emissão de segunda via.

19.1.14. Realizar reformas ou adaptações ou modificações estruturais no edifício do restaurante, aquisição de novos equipamentos motivados pela CONTRATADA e os serviços de alvenaria, hidráulica, pintura e elétrica a serem realizados na estrutura do restaurante.

19.1.14.1. O CONTRATANTE julgará a conveniência e oportunidade para realizar aquisições, adaptações, e reformas à estrutura do restaurante que vierem a ser motivadas pela CONTRATADA.

19.1.15. Repor diariamente o sabonete líquido, papel toalha e papéis higiênicos dos sanitários dos clientes dos restaurantes autosserviço e a la carte.

19.1.16. acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pela CONTRATADA;

20. FORMA DE COBRANÇA E RECEBIMENTO DA CESSÃO DE USO

- 20.1. As refeições servidas no restaurante autosserviço e os itens servidos na lanchonete autosserviço serão pesados em balança eletrônica de propriedade da CONTRATADA.
- 20.2. A CONTRATADA deverá disponibilizar na caixa registradora troco em espécie suficiente para atender a clientela.
- 20.3. A CONTRATADA, na cobrança de seus serviços, deverá operar com máquinas registradoras aprovadas pelo órgão competente do Distrito Federal, entregando o cupom fiscal a todos os usuários.
- 20.4. Para o serviço de restaurante *à La carte* o pagamento poderá ser realizado diretamente ao garçom, mediante a entrega da nota fiscal.
- 20.5. A CONTRATADA deverá adquirir e colocar em funcionamento **sistema de cobrança informatizado e integrado** para viabilizar o pagamento, por parte dos usuários, de todos os produtos comercializados pela CONTRATADA.
- 20.5.1. O sistema deverá ter funções para que os usuários, ao acessar as dependências do restaurante ou da lanchonete, recebam cartão de consumo magnético ou numericamente identificado, sobre o qual será procedida a inclusão dos produtos consumidos, de modo que, ao chegar ao caixa, o valor devido já esteja automaticamente calculado.
- 20.5.2. O sistema deverá estar sincronizado à emissão das notas fiscais, a fim de que o recebimento do pagamento desencadeie, automaticamente, a emissão da nota correspondente.
- 20.5.3. O sistema requererá da CONTRATADA a aquisição/manutenção e funcionamento de, no mínimo: 01 (um) computador, licença e mensalidade de software desenvolvido por empresa do ramo para este fim, 03 (três) impressoras fiscais (01 (um) no restaurante *à La carte* e 02 (dois) no caixa o restaurante autosserviço), 06 (seis) terminais de cobrança conjugados a

impressoras **não** fiscais 02 (dois) ao lado das balanças do autosserviço, 01 (um) no balcão de sobremesa autosserviço, 02 (dois) no balcão da lanchonete, 01 (um) no restaurante à *La carte*) e outros componentes necessários ao funcionamento do sistema.

20.5.4. A CONTRATADA deverá disponibilizar cartões pré-pagos a todos os clientes interessados em fazer uso deste modo de pagamento, cuja finalidade é assegurar a celeridade no modo de cobrança e minimizar a formação de filas de pagamento junto aos caixas.

20.6.A CONTRATADA deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito, sem acréscimo no valor cobrado, através de pelos menos duas bandeiras de cartões de crédito.

20.7.A CONTRATADA deverá disponibilizar máquina para o recebimento de ticket refeição, procurando priorizar as operadoras adotadas pelas empresas prestadoras de serviço no STJ.

20.8.É de responsabilidade da CONTRATADA a instalação, bem como a operação de equipamentos de pesagem e máquinas registradoras, aferidos pelo órgão competente.

20.8.1.O número mínimo de balanças eletrônicas digitais a serem instaladas para atendimento no restaurante autosserviço será de: 02 (duas) para a pesagem de refeições e 01 (uma) para sobremesas.

20.9.As refeições de caráter institucional serão pagas à CONTRATADA, conforme demanda inicial motivada formalmente pela Administração do STJ e pagas mediante envio de nota fiscal, conforme item [2.7.](#), deste termo de referência.

21.INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

21.1. Sem prejuízo da incidência de outras disposições previstas no instrumento convocatório, na hipótese de falha na execução do contrato, a CONTRATADA fica sujeita à:

21.1.1. **Advertência**, quando a CONTRATADA der causa à inexecução parcial de obrigação contratual principal ou acessória de pequena relevância, caso não se justifique a imposição de penalidade mais grave, nos termos do art. 156, § 2º, da Lei 14.133/2021.

21.1.2. **Multa moratória**:

21.1.2.1. de **0,5%** por dia de atraso na execução do objeto contratado, da assistência técnica no período de garantia e da substituição do produto defeituoso dentro do período de validade/garantia, se cabível, sobre o valor da parcela executada em desconformidade com o prazo previsto no contrato ou instrumento equivalente, até o limite de trinta dias;

21.1.2.2. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas.

21.1.3. Além da multa moratória prevista acima, a CONTRATADA estará sujeita às penalidades detalhadas na Tabela de Multas, conforme gravidade (grau da tabela 1) e detalhamento das infrações, conforme as tabelas 1 a 4, descritas abaixo:

Tabela 1: Gradação de gravidade para multas

Grau	% da multa em relação ao valor do contrato
01	0,10%
02	0,15%
03	0,25%

04	0,5%
05	1%

Tabela 2: Detalhamento de infrações - **ações inadequadas**

<i>Infração</i>	<i>Grau</i>
1.Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia.	05
2. Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas, por vez.	02
3. Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente ou como ingrediente para outra preparação, por vez.	01
4. Utilizar as dependências sob sua responsabilidade para fins diversos do objeto do contrato, por vez.	03
5. Servir alimento contaminado, por vez.	03

Tabela 3: Detalhamento de infrações - **deixar de fazer:**

6. Manter nutricionista responsável por todo expediente, por dia.	03
7 .Providenciar a limpeza, higienização desinfecção e controle de pragas das áreas e instalações utilizadas, no prazo contratual, por vez.	04
8. Coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por dia.	02
9.Refazer ou substituir, no todo ou parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia.	04

10. Apresentar o Manual de Boas Práticas, POPs e 04 planilhas diárias de controle em até 30 (trinta) dias após início das atividades, por ocorrência.

11. Apresentar o Manual de Boas Práticas, POPs e 02 planilhas diárias de controle, por semana, após 30 (trinta) dias de início das atividades, por ocorrência.

12. Prestar manutenção aos equipamentos, instalações, 01 utensílios e móveis, após constatação do defeito ou após 15 dias formalização do órgão fiscalizador do CEDENTE, por item e por dia.

13. Apresentar, quando solicitado, documento legal de 03 comprovação do pagamento das taxas e impostos, por vez.

14. Remover o lixo, por dia. 04

15. Apresentar Plano de Manejo de Resíduos conforme com 04 as diretrizes da Lei Distrital 5.610/2016 em até 60 (sessenta) dias após o início da execução dos serviços, por ocorrência

16. Apresentar o Plano de Manejo de Resíduos, por 02 semana, após 60 dias de início das atividades, por ocorrência.

17. Cumprir horário de funcionamento estabelecido no 03 contrato para os serviços de lanchonete e restaurantes, por vez.

18. Desenvolver ações e programas voltados para o uso 03 racional de energia elétrica e água entre seus funcionários, tais como: campanhas educativas com funcionários, estímulos e premiações.

19. Deixar de instalar e atuar com o pleno funcionamento 05 do sistema tecnológico de cobrança, após 30 dias do início do contrato, por semana de descumprimento. Após 90 dias sem atendimento desta obrigatoriedade o contrato será rescindido.

20. Deixar de limpar a caixa de gordura por meio de 03 empresa especializada.

Tabela 4: Detalhamento de infrações - permitir inadequações:

21. Presença de funcionário mal uniformizado, mal 02 apresentado, por empregado/dia.

22. Utilizem adornos, por ocorrência, durante a manipulação 02 de alimentos

23. Permitir que funcionário da contratada realize limpeza 02 da caixa de gordura.

21.1.4. Multa compensatória:

21.1.4.1. de **20%** sobre o **valor da parcela não cumprida**, no caso de inexecução parcial do objeto, caso haja interesse do CONTRATANTE na continuidade da execução do contrato, observado que o valor final apurado para a multa não poderá ser inferior a 0,5% do valor total do contrato, nos termos do § 3º do art. 156 da Lei n. 14.133/2021;

21.2. de **30%** sobre o **valor total do contrato**, no caso de **inexecução parcial ou total do objeto, caso não haja interesse do CONTRATANTE** na continuidade da execução do contrato em razão de descumprimento pela CONTRATADA de qualquer das condições avençadas, o que ensejará a extinção do contrato, conforme dispõe o inciso I do art. 138 da Lei n. 14.133, de 2021.

22. MODELO DE GESTÃO DA CONTRATAÇÃO

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

22.2. As comunicações entre o CONTRATANTE e a CONTRATADA devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal

formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

22.3. Após a assinatura do contrato, o CONTRATANTE poderá convocar, a critério da equipe de gestão do contrato, o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

22.4. O CONTRATANTE poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

22.5. A equipe de gestão do CONTRATANTE será composta por gestor e fiscais técnicos e gestor administrativo designados pelo Secretário de Administração do STJ, os quais adotarão as orientações do Manual de Fiscalização e Gestão de Contratos do STJ.

22.5.1. A fiscalização técnica caberá à substituta da Seção de Assistência Nutricional e a Gestão administrativa caberá ao Coordenador de Serviços Gerais. A gestão técnica caberá ao Chefe da Seção de Assistência Nutricional.

22.6. **PREPOSTO**

22.6.1. A CONTRATADA designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, para atuar como seu representante e interlocutor autorizado a receber, encaminhar e responder questões técnicas, legais e administrativas referentes ao contrato.

22.6.2. O CONTRATANTE poderá solicitar a substituição do preposto indicado que não atenda satisfatoriamente às necessidades da execução contratual.

22.7. **GESTOR**

22.7.1. O gestor coordenará a fiscalização da execução do contrato, da avaliação da qualidade e dos resultados obtidos, bem como do registro de informações atualizadas que viabilizem a tomada de decisão relacionada à formalização dos procedimentos relacionados à prorrogação, ao reequilíbrio, à alteração, ao pagamento, à eventual aplicação de sanções e à extinção dos contratos.

22.7.2. Caberá ao gestor, além das demais atribuições estabelecidas no Manual de Fiscalização e Gestão de Contratos do STJ:

22.7.2.1. emitir ordens de fornecimento e solicitar à contratada a correção de pendências constatadas na execução do contrato;

22.7.2.2. avaliar eventuais atrasos nos prazos de entrega ou ocorrências que possam gerar dificuldades à conclusão do objeto contratado e submetê-las à autoridade superior para deliberação;

22.7.2.3. zelar pelo fiel cumprimento do objeto contratado sob sua supervisão e, sempre que requerido, submeter previamente à deliberação da Secretaria de Administração pedido de alteração na forma ou prazo de fornecimento ou no tipo de insumo ou matéria prima para produção de refeições ou lanches, que deverá ser encaminhado com a justificativa da contratada, mediante apresentação de documento comprobatório dos fatos alegados, e a manifestação do gestor;

22.7.2.4. devolver, mediante justificativa e notificação formal, nota fiscal apresentada pela contratada quando for observada irregularidade que inviabilize o ateste e pagamento do serviço/fornecimento prestado;

22.7.2.5. acompanhar os resultados alcançados em relação à execução da obrigação do contrato para receber e atestar as notas fiscais e encaminhá-las à unidade competente para pagamento, após conferência completa da documentação exigida no contrato;

22.7.2.6. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e de pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais;

22.7.2.7. informar à Secretaria de Administração, tempestivamente, o descumprimento contratual por parte da contratada e sugerir a aplicação das sanções previstas no instrumento convocatório e/ou no contrato, conforme orientações contidas na Instrução Normativa STJ/GDG n. 10/2023;

22.7.2.8. elaborar o relatório final para divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

22.7.2.9. confeccionar e assinar o termo de recebimento definitivo, com base nas informações produzidas no recebimento provisório, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais no prazo estabelecido no instrumento convocatório, quando não for designada comissão de recebimento.

22.8. FISCAL TÉCNICO

22.8.1. O fiscal técnico realizará o acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato em seus aspectos técnicos, a quem caberá, além das demais atribuições estabelecidas no Manual de Fiscalização e Gestão de Contratos do STJ:

22.8.1.1. A supervisão contínua do contrato realizada pela Seção de Assistência Nutricional verificará o cumprimento das cláusulas do presente contrato e a comunicação formalizada à CONTRATADA por meio de livro ata ou ao Gestor Administrativo, conforme o caso.

22.8.1.2. verificar se na execução do objeto a especificação, o valor unitário ou total, a quantidade e os prazos estão de acordo com o estabelecido neste termo de referência, em especial

os requisitos higiênico-sanitários, os requisitos nutricionais descritos no contrato e a interlocução com o preposto para o bom funcionamento do serviço;

22.8.1.3. anotar em processo específico, quando autuado para esse fim, todas as ocorrências relativas à execução do contrato, com a indicação do que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados;

22.8.1.4. monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar eventuais incorreções, devendo intervir para requerer à contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas;

22.8.1.5. registrar e informar ao gestor as atividades desempenhadas e todas as pendências constatadas na execução do contrato;

22.8.1.6. confeccionar e assinar o termo de recebimento provisório mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico referente às aquisições e aos serviços de acordo com as regras contratuais;

22.8.1.7. informar ao gestor sobre eventual incapacidade técnica da empresa na execução contratual;

22.8.1.8. propor ao gestor, na hipótese de descumprimento contratual, a aplicação de sanções à contratada, de acordo com as regras estabelecidas no ato convocatório e/ou contrato, observando os procedimentos estabelecidos na Instrução Normativa STJ/GDG n. 10/2023;

22.8.1.9. elaborar, quando exigido, relatórios, laudos e pareceres das atividades de fiscalização técnica da execução do contrato;

22.8.1.10. realizar vistorias, atestando o cumprimento das orientações técnicas e indicações de segurança;

22.8.1.11. auxiliar o gestor do contrato com as informações necessárias, na elaboração do documento comprobatório da avaliação realizada na fiscalização do cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado.

22.9. FISCAL ADMINISTRATIVO

22.9.1. O fiscal administrativo realizará o acompanhamento dos aspectos administrativos contratuais quanto às obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas e quanto ao controle do contrato no que se refere a revisões, reajustes, repactuações e providências tempestivas nas hipóteses de inadimplemento, a quem caberá, além das demais atribuições estabelecidas no Manual de Fiscalização e Gestão de Contratos do STJ:

22.9.1.1. prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato, com a realização das tarefas relacionadas ao controle dos prazos relacionados ao contrato e à formalização de apostilamentos e termos aditivos, ao acompanhamento do empenho, do pagamento, das garantias e glosas;

22.9.1.2. verificar a manutenção das condições de habilitação da contratada, com a solicitação dos documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário;

22.9.1.3. atuar tempestivamente na solução de eventuais problemas relacionados ao descumprimento das obrigações contratuais e reportar ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

22.9.1.4. participar da atualização do relatório de riscos durante a fase de gestão do contrato, em conjunto com o fiscal técnico e, se houver, com o setorial;

22.9.1.5. auxiliar o gestor do contrato com as informações necessárias, na elaboração do documento comprobatório da avaliação realizada na fiscalização do cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado;

22.9.1.6. realizar o recebimento provisório do objeto do contrato, em conjunto com o fiscal técnico, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.

23. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

23.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados ao Superior Tribunal de Justiça no Orçamento Geral da União.

23.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

1. Gestão/Unidade: 50001;
2. Fonte de Recursos: 100000000;
3. Programa de Trabalho: 02.061.0033.4236.0001;
4. Natureza de Despesa: 33.90.39.

23.3. A existência de créditos orçamentários vinculados à contratação será atestada pelo STJ a cada exercício financeiro.

24. VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

24.1. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:

- 24.1.1.
1. Permitir a exploração dos espaços destinados a restaurante e lanchonete, nos dias de expedientes do Superior Tribunal de Justiça, para atender ao público interno e externo do Tribunal.
 2. Atender ao Programa de Saúde do STJ, que inclui disponibilizar meios, à sua clientela interna, de ter acesso a um padrão de alimentação adequado às necessidades nutricionais, bem aliar-se ao objetivo de promover saúde e prevenir doenças crônicas não transmissíveis.

24.2. VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

24.2.1. O valor da despesa foi estimado com base na multiplicação de cinco vezes o valor anual da verba destinada às refeições institucionais, do contrato em vigor, no valor de **R\$ 595.663,20** (quinhentos e noventa e cinco mil, seiscentos e sessenta e três reais e vinte centavos), considerando que a vigência do contrato será de 60 meses, conforme documento [4042594](#) aba "*Almoços institucionais*".

24.2.2. O valor estimado mensal para a Cessão de uso foi estimado em **R\$ 33.291,77** (trinta e três mil, duzentos e noventa e um reais e setenta e sete centavos) com base no detalhamento constante no item [18.10.5](#), totalizando, ao longo de toda vigência do contrato (60 meses), **R\$ 1.997.506,20** (um milhão, novecentos e noventa e sete mil, quinhentos e seis reais e vinte centavos).

24.3. SOMATÓRIO (FÓRMULA)

24.3.1. Será considerada vencedora da licitação a concorrente que obtiver ao **MENOR somatório** resultante da fórmula a seguir:

$$\text{Somatório: } (1,5 \times \text{Item A}) + (1,0 \times \text{Item B}) + (1,7 \times \text{Item C})$$

link para planilha para formulação das propostas de preços [4042594](#)

24.4. IDENTIFICAÇÃO DOS ITENS QUE CONSTITUEM O SOMATÓRIO

24.4.1. **ITEM A (RESTAURANTE A LA CARTE)**: refere-se ao preço cotado para os pratos individuais do restaurante à La carte preparados com uma das seguintes carnes: FILÉ MIGNON BOVINA e PICANHA BOVINA

24.4.2. ITEM A + 20% (vinte por cento) - pratos com SALMÃO

24.4.3. Até 80% (oitenta por cento) do ITEM A: pratos com filé de ROBALO ou PESCADA AMARELA

24.4.4. Até 60% (oitenta por cento) do ITEM A: pratos com filé SURUBIM ou SAINT PETER.

24.4.5. Até 60% (sessenta por cento) do ITEM A: pratos com MASSAS e OMELETES.

24.4.6. Até 50% (sessenta por cento) do ITEM A: pratos com FILÉ DE FRANGO.

24.4.7. Até 25% do ITEM A - SALADA DE ENTRADA (consumo exclusivo de salada) disposta no bufê do restaurante à

La carte;

24.5. ITEM B (RESTAURANTE AUTOSSERVIÇO) : refere-se ao preço do quilo (Kg) consumo da refeição

24.5.1. Até **90%** (noventa por cento) do ITEM B: preço do quilo da lanchonete autosserviço

24.5.2. **2 x ITEM B** - refeições institucionais com 02 (duas) opções proteicas dentre FILÉ MIGNON, PICANHA, ROBALO, PESCADA AMARELA, FRANGO, SURUBIM E CORTES SUÍNOS + acompanhamentos e 02 (duas) opções de sobremesas.

24.5.3. **Igual** ao valor cotado para o ITEM B: preço por pessoa do bufê do restaurante à La carte (serviço com consumo livre das porções)

24.5.4. **2,5 x ITEM B** - refeições institucionais com 02 (duas) opções proteicas se uma delas incluir CAMARÕES (médios ou grandes), PALETA OU RAGU DE CORDEIRO, FILÉ DE SALMÃO OU DE PIRARUCU, PAELLA COM FRUTOS DO MAR + acompanhamentos e 02 (duas) opções de sobremesas.

24.5.5. Até **60%** do preço do quilo da lanchonete autosserviço: Bufê de frutas no serviço da lanchonete autosserviço.

24.5.6. Sopa/Caldo (350mL): preço unitário de até **25%** do quilo da lanchonete autosserviço;

24.5.7. Sopa/Caldo (450mL): preço unitário de até **30%** do quilo da lanchonete autosserviço;

24.6. ITEM C (LANCHONETE): refere-se à soma dos preços cotados para os itens básicos da LANCHONETE (SUCO NATURAL SIMPLES + VITAMINA RECEITAS 1 a 6 + SALGADO + PÃO DE BATATA + EMPADA + SANDUÍCHE QUENTE + SANDUÍCHE NATURAL + SANDUÍCHE PÃO SÍRIO/WRAPS).

24.6.1. SUCO NATURAL ESPECIAIS: Até **15%** (quinze por cento) acima do suco natural simples.

24.6.2. SUCO NATURAL SIMPLES: conforme **item 4**, do anexo I, deste termo.

24.6.2.1. Até **40%** (quarenta por cento) acima do suco natural simples: SALADA DE FRUTAS embaladas, comercializadas no ambiente da lanchonete. OBS.: também devem ser fornecidas no ambiente do restaurante autosserviço com o preço cotado para o serviço de lanchonete;

24.6.2.2. SUCO DE POLPA SIMPLES (com polpa de frutas não incluídas no SUCO DE POLPA ESPECIAL): Até **15%** (quinze por cento) acima do suco natural simples

24.6.2.3. SUCOS DE POLPA ESPECIAL (sucos de polpa de açaí, graviola cupuaçu, cajá e maracujá): Até **50%** (cinquenta por cento) acima do suco natural simples

24.6.3. SUCO MISTO: Até **25%** (vinte e cinco por cento) acima do suco natural simples

24.6.3.1. SUCOS REFRIGERADOS E EMBALADOS: Até **25%** (vinte e cinco por cento) acima do suco natural simples: de 300mL

24.6.4. VITAMINA SIMPLES conforme **item 4**, do anexo I, deste termo;

24.6.4.1. VITAMINA RECEITAS 1 a 6: **Mesmo valor** cotado para a vitamina simples:

24.6.4.2. VITAMINA RECEITAS 7 a 12: Até **15%** (quinze por cento) acima da vitamina simples:

24.6.5. SALGADO/PÃO DE QUEIJO: conforme **item 4**, do anexo I, deste termo;

24.6.6. PÃO DE BATATA, conforme **item 4**, do anexo I, deste termo;

24.6.7. EMPADA: conforme **item 4**, do anexo I, deste termo;

- 24.6.8. SANDUÍCHE QUENTE (misto quente, presunto quente ou queijo quente)
- 24.6.8.1. SANDUÍCHE BAURÚ: Até **10%** (dez por cento) acima do SANDUÍCHE QUENTE:
- 24.6.9. SANDUÍCHE NATURAL: conforme **item 4**, do anexo I, deste termo;
- 24.6.10. SANDUÍCHE SÍRIO/WRAP: conforme **item 4**, do anexo I, deste termo;

ANEXO I DO TERMO DE REFERÊNCIA - DAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

1. Cardápio dos serviços, periodicidade, relação de preços - [3763781](#)

ANEXO II DO TERMO DE REFERÊNCIA - RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS

1. Relação de utensílios [3763785](#)

ANEXO III DO TERMO DE REFERÊNCIA - TABELA DE MULTAS

1. Tabela de multas [3763791](#)

ANEXO IV DO TERMO DE REFERÊNCIA - GUARNIÇÕES RESTAURANTE AUTOSSERVIÇO

1. [3763793](#)

ANEXO V DO TERMO DE REFERÊNCIA - CONTROLE DE SÓDIO NAS PREPARAÇÕES

1. [3763795](#)

ANEXO VI DO TERMO DE REFERÊNCIA - RECEITAS DE MOLHOS PARA SALADA

1. [3763798](#)

ANEXO VII DO TERMO DE REFERÊNCIA - PESQUISAS DE PREÇOS

1. Pesquisa I - [3727638](#)

Pesquisa com comparativo - [3727643](#)

Pesquisa II - [3763831](#)

ANEXO VIII DO TERMO DE REFERÊNCIA - CHECK LIST DE VERIFICAÇÃO

1. check list - [3763840](#)

ANEXO IX DO TERMO DE REFERÊNCIA - RELAÇÃO DE BENS

1. [3767159](#)

ANEXO II DO EDITAL - ESTIMATIVA DE PREÇOS

Razão Social -		CNPJ -
CNPJ do estabelecimento responsável pelo faturamento dos serviços:		
Endereço -		
Telefone -		Fax -
email -		
Banco -	Agência -	Conta -
Validade da Proposta -		
Prazo de entrega -		Garantia -

Preços limites relacionados ao ITEM A		Valor (R\$)
ITEM A - PRATOS INDIVIDUAIS DO RESTAURANTE À LA CARTE preparados com uma das seguintes carnes: FILÉ MIGNON ou PICANHA bovinas.		49,70
1	Pratos à <i>La carte</i> com ROBALO OU FILÉ DE PESCADA-AMARELA (até 80% do valor do ITEM A)	39,76
2	Pratos à <i>La carte</i> com FILÉ DE SURUBIM e FILÉ DE SAINT PETER (até 60% do valor do ITEM A)	29,82
3	Pratos à <i>La carte</i> com FILÉ DE SALMÃO (até 20% acima do valor do ITEM A)	59,64
4	Pratos à <i>La carte</i> com MASSAS E OMELETES (até 60% do valor do ITEM A) para ITEM A)	29,82
5	Pratos <i>fit</i> com FILÉ DE FRANGO (até 50% do valor para o ITEM A)	24,85

6	SALADA DE ENTRADA (consumo exclusivo de salada) disposta no bufê do restaurante à La carte (até 25% do valor para o ITEM A)	12,43
Preços limites relacionados ao ITEM B		Valor (R\$)
ITEM B - preço do quilo (Kg) do RESTAURANTE AUTOSSERVIÇO		47,96
1	Preço do quilo LANCHONETE AUTOSSERVIÇO (até 90% do valor para o ITEM B)	43,16
2	Preço do quilo do BUFÊ DE FRUTAS DA LANCHONETE AUTOSSERVIÇO (até 60% do preço do quilo da lanchonete autosserviço, item acima)	28,78
3	SOPA/CALDO (350 mL) (até 25% do quilo da lanchonete autosserviço)	11,99
4	SOPA/CALDO (450 mL) (até 30% do quilo da lanchonete autosserviço)	14,39
5	Preço por pessoa do BUFÊ DO RESTAURANTE À LA CARTE - serviço com consumo livre das porções (igual ao valor cotado para o ITEM B)	47,96
6	SOBREMESA (kg)	41,60
Preços limites relacionados ao ITEM C		Valor (R\$)
ITEM C - refere-se à soma dos preços cotados para os itens básicos da LANCHONETE (SUCO NATURAL SIMPLES + VITAMINA RECEITAS 1 a 6 + SALGADO + PÃO DE BATATA + EMPADA + SANDUÍCHE QUENTE + SANDUÍCHE NATURAL + SANDUÍCHE PÃO SÍRIO/WRAPS).		37,84
1	SUCO NATURAL SIMPLES (laranja, abacaxi, goiaba, laranja, limão, mamão, maracujá ou melancia)	3,56
2	SALADA DE FRUTAS (200 mL) embaladas, comercializadas no ambiente da lanchonete balcão e autosserviço e no restaurante autosserviço (até 40% acima do valor para o <u>suco natural simples</u>)	4,98

3	SUCO NATURAL ESPECIAL (com hortaliças ou frutas não incluídas no suco natural simples) comercializado na lanchonete balcão (até 15% acima do valor para o <u>suco natural simples</u>)	4,09
4	SUCO DE POLPA SIMPLES (com polpa de frutas não incluídas no suco de polpa especial) comercializado na lanchonete balcão até 15% acima do valor para o <u>suco natural simples</u>	4,09
5	SUCO DE POLPA ESPECIAL (sucos de polpa de açaí, graviola cupuaçu, cajá e maracujá) comercializado na lanchonete balcão até 50% acima do valor para o <u>suco natural simples</u>	5,34
6	SUCO MISTO (combinação de fruta, polpa e/ou hortaliça) comercializado na lanchonete balcão até 25% acima do valor para o <u>suco natural simples</u>	4,45
7	VITAMINA SIMPLES	4,36
8	VITAMINA RECEITAS <u>1 a 6</u> (mesmo valor cotado para a Vitamina SIMPLES)	4,36
9	VITAMINA RECEITAS <u>7 a 12</u> (até 15% acima do valor para a Vitamina SIMPLES)	5,01
10	SANDUÍCHE QUENTE (misto quente, presunto quente ou queijo quente)	4,61
11	SANDUÍCHE BAURÚ até 10% acima do valor para o <u>sanduíche QUENTE</u>	5,07
12	PÃO DE BATATA (100g) (valor igual ao salgado/pão de queijo)	3,97
13	EMPADA (120g) (valor igual ao salgado/pão de queijo)	3,97
14	SALGADO/PÃO DE QUEIJO (80g)	3,97
15	SANDUÍCHE NATURAL	6,70
16	SANDUÍCHE SÍRIO/WRAP	6,70

Será considerada vencedora da licitação a concorrente que obtiver ao MENOR somatório resultante da fórmula a seguir, de acordo com o item 24.3.1 do Termo de Referência:

Somatório: $(1,5 \times \text{Item A}) + (1,0 \times \text{Item B}) + (1,7 \times \text{Item C})$

$(1,5 \times 49,70) + (1,0 \times 47,76) + (1,7 \times 37,84)$

$(74,55) + (47,76) + (64,328) = 186,64$

Valor Estimado para fins de Lance: 186,64.

Almoço institucionais					
	2 x o valor do ITEM B	quantidade de almoços tipo 1 por mês	Valor mensal estimado	Valor total anual estimado	Valor total 60 meses
Almoço institucional (tipo 1)	R\$ 95,92	46	R\$ 4.412,32	R\$ 52.947,84	R\$ 264.739,20
	2,5 x o valor do ITEM B	quantidade de almoços tipo 2 por mês	Valor mensal estimado		
Almoço institucional (tipo 2)	R\$ 119,90	46	R\$ 5.515,40	R\$ 66.184,80	R\$ 330.924,00
Total			R\$ 9.927,72	R\$ 119.132,64	R\$ 595.663,20

Valor Total Estimado: R\$ 595.663,20 (quinhentos e noventa e cinco mil, seiscentos e sessenta e três reais e vinte centavos).

ANEXO III DO EDITAL - TERMO DE CESSÃO

PROCESSO n. STJ 28205/2023

TERMO DE CESSÃO DE USO STJ N. [[numero]]

DADOS SOBRE A EMPRESA CESSIONÁRIA		
CESSIONÁRIA:		
CNPJ/MF:		
ENDEREÇO:		
CIDADE:	UF:	CEP:
TELEFONES:		FAX:
BANCO:	AGÊNCIA:	C/C:
REPRESENTANTE:		
CPF:	RG:	

DADOS SOBRE O TERMO
OBJETO: Cessão, a título precário e oneroso, do uso das dependências e instalações do Superior Tribunal de Justiça para exploração dos serviços contínuos de restaurante e lanchonete.
FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: Lei n. 9.636, de 15 de maio de 1998, Decreto n. 3.725, de 10 de janeiro de 2001 e Lei n. 14.133, de 1º de abril de 2021.

MODALIDADE: Pregão Eletrônico 90024/2024
VIGÊNCIA:
UNIDADE FISCALIZADORA: Seção de Assistência Nutricional e Coordenadoria de Serviços Gerais
OBSERVAÇÕES: Termo de Referência - versão x (protocolo SEI xxx), proposta de preços (protocolo SEI XXXXX)

PROCESSO n. STJ 28205/2023**TERMO DE CESSÃO DE USO STJ N. [[numero]]**

Cessão, a título precário e oneroso, do uso das dependências e instalações do Superior Tribunal de Justiça para exploração dos serviços contínuos de restaurante e lanchonete.

O Superior Tribunal de Justiça, órgão integrante do Poder Judiciário da União, inscrito no CNPJ sob o n. 00.488.478/0001-02, com sede no SAF Sul, Quadra 6, Lote 01, Brasília-DF, neste ato representado por sua Secretária de Administração, ALESSANDRA CRISTINA DE JESUS TEIXEIRA, nomeada pela Portaria n. 384, de 25 de agosto de 2022, publicada no DOU de 31 de agosto de 2022, doravante denominado CEDENTE, e a _____, inscrita no CNPJ sob o n. _____, sediada no _____, ____/____, doravante designada CESSIONÁRIA, neste ato representada por seu _____, _____, conforme os poderes constantes nos atos constitutivos da empresa e/ou procuração apresentada nos autos (**A DEPENDER DO CASO CONCRETO**), tendo em vista o que consta no Processo STJ/SEI n. 28205/2023 e em observância às disposições da Lei n. 9.636, de 15 de maio de 1998, no Decreto n. 3.725, de 10 de janeiro de 2001, Lei n. 14.133, de 1º de abril de 2021 e demais legislações aplicáveis, **RESOLVEM CELEBRAR** o presente termo de cessão de uso, decorrente do PREGÃO ELETRÔNICO 90024/2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

- 1.1. Constitui objeto deste termo a cessão de uso das dependências e instalações do Superior Tribunal de Justiça para exploração dos serviços contínuos de restaurante e lanchonete.
- 1.2. A CESSIONÁRIA assume, inclusive para efeitos de Código de Defesa do Consumidor - Lei n. 8.078/1990, toda e qualquer responsabilidade pela atividade exercida na Cessão de Uso e pelos serviços contratados, sem quaisquer ônus para o CEDENTE.
- 1.3. Faz parte deste termo, independentemente de transcrição, o disposto no Termo de Referência - versão x (xxx) e no Edital de Pregão Eletrônico 90024/2024.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA DESCRIÇÃO DOS ESPAÇOS FÍSICOS

- 2.1. O espaço cedido objeto desse Termo está localizado nas dependências do CEDENTE, no Setor de Administração Federal Sul - SAFS, Quadra 6, Lote 01, Brasília-DF, conforme quadro a seguir:

DESCRIÇÃO	LOCALIZAÇÃO	ÁREA (m²)
Restaurante	Bloco "H" - Prédio do Restaurante	1.037,24
Depósito de Alimentos	Subsolo do edifício da Administração	36,62
Frigorífico	Subsolo do edifício da Administração	33,27
Vestiário Feminino	Subsolo do edifício da Administração	36,19
Vestiário Masculino	Subsolo do edifício da Administração	36,61

TOTAL	1.179,93
--------------	-----------------

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

- 3.1. Ao receber a área objeto deste ajuste, a CESSIONÁRIA assinará Termo de Recebimento elaborado pelo CEDENTE que integrará este Termo de Cessão de Uso para todos os efeitos.
- 3.2. Ocorrendo a necessidade da realização de obras de adaptação, a CESSIONÁRIA poderá continuar em funcionamento, de forma precária.

CLÁUSULA QUARTA - DA VIGÊNCIA

- 4.1. O presente Termo de Cessão de Uso vigorará por 60 (sessenta) meses, a contar de _____ (data a ser informada pelo gestor do ajuste), podendo ser prorrogado sucessivamente por até dez anos, na forma prevista nos artigos 106 e 107 da Lei n. 14.133/2021, desde que cumpridos requisitos periódicos de renovação especificados no Contrato e segundo o interesse do CEDENTE.

CLÁUSULA QUINTA - DO VALOR DA TAXA DE UTILIZAÇÃO

- 5.1. A CESSIONÁRIA deverá ressarcir ao CEDENTE, a título de taxa de utilização, o valor mensal de R\$ 14.116,93 (quatorze mil, cento e dezesseis reais e noventa e três centavos).

5.2. A CESSIONÁRIA poderá descontar mensalmente da taxa de utilização o valor referente a 138,71kg de gás GLP encanado, relativo à média de consumo mensal do CEDENTE, até que este providencie medidores de consumo de gás que possam aferir de forma objetiva a quantidade utilizada. Após a instalação dos medidores, a CESSIONÁRIA descontará da taxa de utilização o valor referente ao efetivo consumo de gás do CEDENTE.

5.2.1. O valor do quilo do gás GLP deverá ser comprovado pela CESSIONÁRIA por meio de nota fiscal.

CLÁUSULA SEXTA - DO REAJUSTE

6.1. A taxa de utilização a ser paga pela CESSIONÁRIA, a título de remuneração mensal pelo uso das dependências do CEDENTE, será fixa e irrevogável no prazo de um ano contado da data de apresentação do orçamento estimado.

6.1.1. Considera-se a data do orçamento estimado o mês de junho de 2023, conforme indicado na alínea "a" do item 18.10.5 do Termo de Referência - versão 11 ([4078831](#)).

6.2. Após o interregno de um ano, a taxa de utilização poderá ser reajustada mediante negociação entre as partes tendo como limite a variação acumulada do IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

6.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

6.4. No caso de atraso ou não divulgação do IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, o reajustamento poderá ser calculado pela última variação conhecida (aferição parcial), aplicando-se a diferença correspondente tão logo seja divulgado o(s) índice(s) definitivo(s).

6.5. Nas aferições finais, o reajuste terá como limite a variação acumulada definitiva do IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo do período.

6.6. O reajuste será calculado a partir da variação apurada pelo fator de correção monetária (FCM), considerando-se as seguintes fórmulas:

6.6.1. $Pr = P + (P \times I)$, onde: Pr = preço reajustado (após o reajuste); P = preço atual (antes do reajuste); I = índice de preços acumulado no período, de forma que $(P \times I)$ significa o acréscimo ou decréscimo de preço decorrente do reajuste.

6.6.2. $I = (FCM - 1)$, onde: I = índice de preços acumulado no período; FCM = fator de correção monetária acumulado no período, calculado, por sua vez, mediante as seguintes fórmulas:

a. $FCM = (f1 \times f2 \times \dots \times fn)$, onde: f1 a fn correspondem aos fatores de correção monetária do mês de início da apuração (f1) até o mês final da apuração (fn);

b. $f = (1 + i)^n$, onde: f = fator de correção mensal; i = percentual do índice de correção divulgado para o mês dividido por 100; n = quantidade de dias, considerando o mês comercial;

c. $n = (Qa/Qt) \times 30$, onde: n = quantidade de dias, considerando o mês comercial; Qa = quantidade de dias no mês que fazem parte do período de apuração; Qt = quantidade total de dias no mês.

6.7. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

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

6.9. O reajuste, se cabível, será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO PELA CESSIONÁRIA

7.1. Mensalmente serão cobrados os valores referentes à taxa de utilização e às despesas de:

7.1.1. Energia elétrica, água e esgoto conforme consumo apurado por medidor específico do espaço cedido;

7.1.2. Telefone, conforme consumo apurado com ligações externas realizadas nos aparelhos instalados nas dependências do restaurante, conforme relatório a ser apresentado pela Coordenadoria de Serviços Gerais do CEDENTE.

7.1.3. Insumos utilizados nos banheiros existentes no restaurante, tais como sabonete, álcool em gel, papel higiênico e papel toalha,

conforme rateio das despesas proporcional à área total desses ambientes, que totaliza 46,90 m².

7.2. A CESSIONÁRIA deverá efetuar o pagamento em moeda corrente nacional até o quinto dia útil após o recebimento da Guia de Recolhimento da União (GRU) emitida pelo CEDENTE.

7.3. Os comprovantes de recolhimento deverão ser apresentados ao gestor do Contrato no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do primeiro dia após a data limite para o referido recolhimento.

7.4. A reposição do gás utilizado, bem como o descarte dos resíduos orgânicos e inorgânicos gerados no restaurante e na lanchonete serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

8.1. Além das demais obrigações expressamente previstas neste Termo de Cessão de Uso, no Contrato e de outras decorrentes da natureza do ajuste, deverá a CESSIONÁRIA:

a. cumprir os prazos determinados neste Termo de Cessão e, ainda, observar em relação a benfeitorias, conservação e mobiliários as seguintes normas:

a.1. qualquer alteração do espaço físico das áreas objeto deste Termo de Cessão de Uso, como reformas/alterações de leiaute, será realizada pela CESSIONÁRIA mediante prévio e expresse consentimento do CEDENTE;

- a.2. não será permitida a fixação de placas, painéis identificadores ou cartazes nas paredes da área cedida, sem prévio consentimento do CEDENTE;
- a.3. o CEDENTE poderá exigir que a CESSIONÁRIA entregue a área nas mesmas condições que recebeu, conforme Termo de Recebimento a ser firmado entre as partes que passará a integrar o termo para todos os efeitos;
- a.4. a guarda, conservação e manutenção de todo mobiliário utilizado no interior do recinto será de responsabilidade da CESSIONÁRIA;
- b. assumir todas as despesas e providências necessárias à legalização e ao funcionamento da atividade de ajuste (licença, alvarás, autorizações, etc.);
- c. efetuar o pagamento de tributos e eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal, relacionadas à atividade explorada;
- d. usar as áreas objeto deste Termo de Cessão exclusivamente para a instalação de unidade administrativa necessária aos serviços, sendo proibido emprestá-la, cedê-la, no todo ou em parte, sem prévio expresso consentimento do CEDENTE;
- e. manter a área cedida em perfeitas condições de asseio, com todas as suas instalações em funcionamento e ressarcir o CEDENTE de qualquer dano decorrente do uso inadequado;
- f. respeitar as normas regimentais e regulamentares do CEDENTE, acatando prontamente as instruções fornecidas;

- g. identificar os funcionários em serviço com uso permanente de crachá;
- h. informar a Secretaria de Segurança do Tribunal a quantidade e os dados pessoais dos funcionários que trabalharão na área cedida para fins de cadastramento;
- i. responder pelos danos e/ou prejuízos causados ao CEDENTE ou a terceiros, seja por omissão, seja por dolo ou culpa, ou em decorrência da execução por seus funcionários e/ou prepostos, ou ainda, decorrente de atividades desvinculadas das atribuições previstas neste Termo de Cessão de Uso;
- j. cumprir as normas de segurança interna, inclusive quanto ao acesso e controle do seu pessoal às dependências do CEDENTE, prestando informações sobre toda e qualquer ocorrência ou anormalidade que possa comprometer a segurança de bens e pessoas;
- k. orientar seus profissionais quanto à responsabilidade pela guarda do crachá de identificação pessoal fornecido pelo CEDENTE;
- k.1. no caso de dano ou extravio do crachá de identificação referido no item anterior, o fato deverá ser comunicado imediatamente à área de segurança do CEDENTE e implicará o ressarcimento, por parte do usuário responsável, do custo de reposição de novo instrumento, em favor de CONTA ÚNICA DO TESOURO NACIONAL, por meio de guia de Recolhimento da União (GRU);
- l. comunicar imediatamente ao gestor da cessão de uso, a ocorrência de qualquer acontecimento extraordinário envolvendo danos às áreas ocupadas, suas instalações e equipamentos;

- m. assumir, de forma exclusiva, todos os ônus advindos de relação empregatícia, pois não haverá qualquer solidariedade entre o CEDENTE e a CESSIONÁRIA quanto ao cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias de seus empregados;
- n. prever a instalação, exclusivamente dentro do espaço delimitado, dos equipamentos, totens de sinalização e mobiliários necessários ao seu funcionamento; e
- o. manter, durante todo o período de vigência do Termo, todas as condições que ensejaram a contratação.

8.2. Poderá o CEDENTE, a qualquer tempo, exigir da CESSIONÁRIA a comprovação das condições referidas na alínea [o](#) do item acima.

8.3. O CEDENTE não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da CESSIONÁRIA para outras entidades.

8.4. Além das demais obrigações previstas neste Termo de Cessão de Uso e de outras decorrentes da natureza do ajuste, deverá o CEDENTE:

- a. proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução das obrigações contratuais, inclusive permitir o acesso de representantes, prepostos ou empregados da CESSIONÁRIA às dependências do CEDENTE, observadas as normas de segurança institucional.
- b. colocar à disposição da CESSIONÁRIA os espaços destinados à execução dos serviços, bem como os móveis, equipamentos e utensílios relacionados no Anexo II do contrato anexo a este termo

- c. realizar obras, reformas, serviços de alvenaria, hidráulica, elétrica e pintura no edifício do restaurante, bem como adquirir novos equipamentos solicitados pela CESSIONÁRIA e aprovados pelo CEDENTE.

CLÁUSULA NONA - DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. A CESSIONÁRIA será responsabilizada nos termos da Lei n. 14.133/2021 pelas seguintes infrações administrativas:

- a. dar causa à inexecução parcial do Termo de Cessão de Uso que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- b. dar causa à inexecução do Termo de Cessão de Uso;
- c. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para a execução do Termo de Cessão de Uso;
- d. praticar ato fraudulento na execução do Termo de Cessão de Uso;
- e. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - e.1. agir em desconformidade com a lei;
 - e.2. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do ajuste;
 - e.3. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n. 12.846/2013.

9.2. Serão aplicadas à CESSIONÁRIA que incorrer nas infrações descritas na [CLÁUSULA NONA, ITEM 1](#) as seguintes sanções:

- a. advertência, quando à CESSIONÁRIA der causa à inexecução parcial de obrigação principal ou acessória de pequena relevância pactuada no ajuste, caso não se justifique a imposição de penalidade mais grave, nos termos do art. 156, § 2º, da Lei 14.133/2021;
 - a.1. considera-se pequena relevância o descumprimento de obrigações ou deveres instrumentais, ou formais que não impactem objetivamente a execução do ajuste e não causem prejuízos à administração.
- b. multa moratória de 1% sobre o valor da parcela inadimplida por dia de atraso injustificado no não recolhimento das taxas de utilização e dos rateios no prazo previsto na [CLÁUSULA SÉTIMA, ITEM 2](#) deste ajuste, até o limite de 5%.
- c. multa moratória de 1% sobre o valor da taxa mensal de utilização, a partir do primeiro dia útil após a data fixada para a respectiva execução contratual ou prazo estipulado em Notificação de Regularização do CEDENTE, pelo atraso injustificado na execução do Termo de Cessão de Uso ou descumprimento de qualquer um dos itens deste Termo, até o limite de 5%.
- d. multa compensatória de 20% sobre o valor total da taxa de utilização correspondente ao período de vigência do ajuste, no caso de inexecução total ou parcial do objeto, caso não haja interesse do CEDENTE na continuidade da execução do ajuste em razão de descumprimento pela CESSIONÁRIA de qualquer das condições avençadas, o que ensejará a rescisão unilateral do ajuste, conforme dispõe o inciso I do art. 138 da Lei n. 14.133, de 2021.

- e. impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas [a](#) e [b](#) da [CLÁUSULA NONA, ITEM 1](#), sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito União, pelo prazo máximo de dois anos;
 - f. declaração de inidoneidade para licitar e contratar pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas [c](#), [d](#) e [e](#) da [CLÁUSULA NONA, ITEM 1](#), bem como nas alíneas [a](#) e [b](#), que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.
- 9.3. Na hipótese de o limite máximo de atraso, previsto nas alíneas [b](#) e [c](#) da [CLÁUSULA NONA, ITEM 2](#), ser atingido, o gestor deve se manifestar o interesse na cessão do espaço.
- 9.4. A aplicação de multa de mora não impedirá que o CEDENTE a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do ajuste com a aplicação cumulada de outras sanções previstas neste contrato.
- 9.5. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei n. 14.133/21.
- 9.6. Todas as sanções previstas neste ajuste poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.
- 9.7. A aplicação das sanções previstas neste ajuste não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao CEDENTE.
- 9.8. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10

dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

9.9. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa à CESSIONÁRIA, observando-se a [Instrução Normativa STJ/GDG n. 10 de abril de 2023](#) e o procedimento previsto no *caput* e parágrafos do art. 158 da Lei n. 14.133/2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

9.10. Na aplicação das sanções serão considerados:

- I - o direito ao contraditório e à ampla defesa;
- I - o direito ao contraditório e à ampla defesa;
- II - os princípios da proporcionalidade, razoabilidade e da vedação ao bis in idem;
- III - as causas excludentes de culpabilidade;
- IV - a natureza e a gravidade da infração cometida;
- V - as peculiaridades do caso concreto;
- VI - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- VII - os danos que dela provierem para o Tribunal;
- VIII - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle;
- IX - o custo e benefício da instrução do processo em relação à sanção a ser aplicada.

- 9.10.1. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle e as diretrizes da Resolução CNJ n. 410, de 23 de agosto de 2021.
- 9.11. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei n. 14.133/2021, ou em outras leis de licitações e contratos da administração pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei n. 12.846/2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.
- 9.12. A personalidade jurídica da CESSIONÁRIA poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste ajuste ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o CEDENTE, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.
- 9.13. O CEDENTE deverá, no prazo máximo quinze dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA EXTINÇÃO DO TERMO DE CESSÃO DE USO

10.1. Além das previsões contidas no contrato anexo a este termo, poderá ocorrer a extinção deste termo:

10.1.1. Para atender interesse público que não permita a continuidade da atividade desempenhada pela cessionária ou, ainda, na superveniência de norma legal, regimental ou regulamentar que o torne material ou formalmente inexecutável.

10.1.2. Por interesse de quaisquer das partes, mediante expresso aviso, com antecedência de 120 (cento e vinte) dias.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

11.1. A Seção de Assistência Nutricional será responsável pela gestão técnica; a Coordenadoria de Serviços Gerais pela gestão administrativa e a substituta da Seção de Assistência Nutricional pela fiscalização técnica e serão responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização da execução do presente ajuste, procedendo ao registro de eventuais ocorrências e adotando as providências necessárias ao seu fiel cumprimento.

11.2. A ação de fiscalização não exonera a CESSIONÁRIA de suas responsabilidades contratuais.

11.3. Incumbirá ao CEDENTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133/2021, bem como no seu Portal de Transparência.

11.4. Para dirimir as questões oriundas do presente Termo de Cessão de Uso, fica eleito o Foro da Justiça Federal - Seção Judiciária

do Distrito Federal.

E, para firmeza e como prova de assim haverem entre si ajustado, é lavrado o presente instrumento no Sistema Eletrônico de Informações do Superior Tribunal de Justiça (SEI/STJ), após lido e assinado eletronicamente pelas partes.

ASSINATURA - REPRESENTANTE DO STJ

ASSINATURA - REPRESENTANTE DA EMPRESA

ANEXO I DO CONTRATO - MINUTA DE CONTRATO

PROCESSO n. STJ 28205/2023

CONTRATO STJ n. [[nContrato]]

DADOS SOBRE A EMPRESA CONTRATADA		
CONTRATADA: [[RAZÃOSOCIAL]]		
CNPJ: [[cnpj]]		
ENDEREÇO: [[endereço]]		
CIDADE: [[cidade]]	UF: [[UF]]	CEP: [[cep]]
TELEFONES: [[fone]]		
E-MAIL: [[e-mail]]		
REPRESENTANTE: [[REPRESENTANTE]]		

DADOS SOBRE O CONTRATO
OBJETO: Prestação de serviços de restaurante e lanchonetes.
FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: Lei n. 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei Complementar n. 123, de 14 de dezembro de 2006, e Decreto n. 8.538, de 06 de outubro de 2015.
MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO n. 90024/2024
VALOR DO CONTRATO: [[valorcontrato]] ([[valorcontratoextenso]])

OBSERVAÇÕES: A CONTRATADA entregará ao CONTRATANTE garantia contratual, nos termos definidos na CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA .
Documentos referenciados e seu protocolo SEI: Termo de Referência - versão x (protocolo SEI xxx) e proposta de preços (protocolo SEI xxx)

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA					
Nota de Empenho	Data	Programa de Trabalho	Natureza da Despesa	Tipo	Valor (R\$)
[[ne]]	[[datane]]	[[programadetrabalho]]	[[nd]]	[[tipo]]	[[valorne]]

SUMÁRIO

PRIMEIRO DO OBJETO
SEGUNDO DA EXECUÇÃO
TERCEIRO DA SUBCONTRATAÇÃO
QUARTO DOS PRAZOS
QUINTO DO RECEBIMENTO DO OBJETO
SEXTO DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO
SÉTIMO DA POLÍTICA DE SUSTENTABILIDADE
OITAVO DA VIGÊNCIA E DA PRORROGAÇÃO
NONO DO PREÇO
DÉCIMO DO REAJUSTE
DÉCIMO DO VALOR DO CONTRATO E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
PRIMEIRO
DÉCIMO DO FATURAMENTO, DA LIQUIDAÇÃO E DO PAGAMENTO
SEGUNDO
DÉCIMO DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA
TERCEIRO
DÉCIMO DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE
QUARTO
DÉCIMO DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS
QUINTO
DÉCIMO DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
SEXTO
DÉCIMO DA GARANTIA DE EXECUÇÃO
SÉTIMO
DÉCIMO DA EXTINÇÃO CONTRATUAL
OITAVO
DÉCIMO DAS ALTERAÇÕES
NONO
VIGÉSIMO DA CESSÃO FIDUCIÁRIA DE DIREITOS CREDITÍCIOS
VIGÉSIMO DA PUBLICAÇÃO
PRIMEIRO
VIGÉSIMO DO FORO
SEGUNDO
VIGÉSIMO DAS DISPOSIÇÕES FINAIS
TERCEIRO
ANEXO

- | | |
|----|--|
| I | DECLARAÇÃO DE DESCARACTERIZAÇÃO DE DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA |
| II | RELAÇÃO DE BENS E EQUIPAMENTOS SOB A GUARDA E CONSERVAÇÃO DA CESSIONÁRIA |

PROCESSO n. STJ 28205/2023**CONTRATO STJ n. [[nContrato]]**

CONTRATO ADMINISTRATIVO N.
[[nContrato]], QUE FAZEM ENTRE SI A
UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO
SUPERIOR TRIBUNAL DE JUSTIÇA, E
[[RAZÃOSOCIAL]]

O Superior Tribunal de Justiça, órgão integrante do Poder Judiciário da União, inscrito no CNPJ sob o n. 00.488.478/0001-02, com sede no SAF Sul, Quadra 6, Lote 01, Brasília-DF, neste ato representado(a) por seu secretário de Administração, nome xxxx, nomeado(a) pela Portaria n., de de de 20..., publicada no DOU de de de, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) [[RAZÃOSOCIAL]], inscrito(a) no CNPJ/MF sob o n. [[cnpj]], sediado(a) na [[endereço]], [[cidade]]/[UF], doravante designado CONTRATADA, neste ato representado(a) por (nome e função no contratado), conforme os poderes constantes nos atos constitutivos da empresa **E/OU** procuração apresentada nos autos (A DEPENDER DO CASO CONCRETO), tendo em vista o que consta no Processo STJ/SEI n. STJ 28205/2023 e em observância às disposições da Lei n. 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislações aplicáveis, **RESOLVEM CELEBRAR** o presente termo de contrato, decorrente *do* PREGÃO ELETRÔNICO 90024/2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. Constitui objeto deste contrato a prestação de serviços de restaurante e lanchonetes, conforme condições dispostas neste contrato e no Termo de Referência.

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.2.1. o Edital de Licitação - Protocolo SEI (xxx);

1.2.2. o Termo de Referência n. 0394/2023 - versão x - Protocolo SEI (xxx);

1.2.3. a Proposta da CONTRATADA - Protocolo SEI (xxx);

1.2.4. eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA EXECUÇÃO

2.1. A execução do objeto consistirá em disponibilizar refeições e lanches na sede do Superior Tribunal de Justiça produzidos e distribuídos nas instalações disponibilizadas pelo órgão, nos dias úteis em que ocorrerão os expediente de trabalho para exploração dos serviços de alimentação.

2.2. Para garantir que a execução do objeto inicie de forma regular, a Seção de Assistência Nutricional estabelece um prazo de 30 (trinta) dias corridos antes da emissão da ordem de serviço para verificar pendências, liberar áreas ou adotar outras providências cabíveis, conforme o § 2º do art. 92 da Lei n. 14.133/2021.

2.3. A prestação dos serviços deverá ocorrer no prazo máximo de 30 (trinta) dias a contar da assinatura do contrato, no horário das 8h

as 18h30min, na sede do STJ, prédio do restaurante, situado no Setor de Administração Federal Sul - SAFS, Quadra 06, Lote 01, Bloco H, térreo, Brasília-DF, CEP 70095-900, contato por meio do telefone (61) 3319-9469, 3319-9612 ou 3319-9186.

2.4. A CONTRATADA prestará os serviços de preparação e distribuição das refeições e dos lanches de segunda a sexta-feira, ressalvados os dias em que não houver expediente no Tribunal.

2.4.1. O preparo das refeições e lanches deverão ser realizados na cozinha disponibilizada e sua distribuição ocorrerá no restaurante à La carte, no restaurante autosserviço e na lanchonete, conforme a apropriação de cada ambiente.

2.4.2. Os serviços deverão ser prestados nos seguintes horários:

- Das 08h às 18h30min para o serviço de lanchonete balcão.
- Das 8h às 10h e das 16h às 18h para o serviço de lanchonete autosserviço.
- Das 11h às 14h30min para almoço no restaurante autosserviço.
- Das 11h30min às 14h30min para almoço no restaurante à La carte (exceto meses de janeiro e julho).

2.4.3. Nos dias úteis e não feriados do período de 20 de dezembro a 06 de janeiro, o CONTRATANTE poderá solicitar a manutenção dos serviços de lanchonete balcão e restaurante autosserviço entre 09h e 17h.

2.5. A ordem de serviços para prestação das refeições institucionais, descritas no item 2.7 do Termo de Referência, será

providenciada pela Coordenadoria de Serviços Gerais, sempre que necessário, respeitados os quantitativos contratados.

2.6. A clientela é constituída por servidores do quadro de pessoal do CONTRATANTE, empregados das empresas contratadas, estagiários e visitantes.

2.6.1. Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (congressos, visitas etc.), a CONTRATADA 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.

2.7. Quanto ao planejamento de cardápios, os nutricionistas de SEÇÃO DE ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL do CONTRATANTE poderão avaliar e sugerir alterações ao cardápio semanal dos almoços a serem executados no restaurante autosserviço e no Serviço de Bufê no restaurante à La carte, até o último dia útil da semana anterior à execução deles.

2.7.1. O nutricionista Responsável Técnico da CONTRATADA deverá planejar, ao longo da semana anterior, a aquisição de gêneros alimentícios para o cardápio da semana seguinte, considerando o número possível de comensais, de modo a atender a demanda da clientela sem prejuízo da qualidade dos serviços. Vegetais e frutas poderão ser adquiridos no mesmo dia de sua utilização no cardápio.

2.7.2. A recepção e o armazenamento de gêneros alimentícios e outros produtos poderão ser fiscalizados, a qualquer momento pela SEÇÃO DE ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL do CONTRATANTE.

2.8. Em relação às exigências para a produção de refeições nutricionalmente saudáveis (técnica dietética), observar-se-á o

seguinte:

- 2.8.1. A CONTRATADA deverá optar, sempre que possível, sob o aspecto sensorial, a utilização dos fornos combinados ao invés de frituras por imersão em óleos vegetais.
- 2.8.2. A CONTRATADA deverá elaborar e executar iniciativas que contemplem a oferta de alimentos funcionais e/ou alterar fichas de preparação técnicas com o objetivo de produzir refeições saudáveis e/ou voltadas para clientes com restrições alimentares.
- 2.8.3. A CONTRATADA, no processo produtivo de refeições, deverá dar preferência aos gêneros alimentícios que apresentarem até 600mg de sódio por 100g do produto.
 - 2.8.3.1. Todas as preparações servidas nos restaurantes deverão ter teor de sódio controlado e monitorado, conforme parâmetros descritos no ANEXO VI. do Termo de Referência.
 - 2.8.3.2. As carnes usadas no preparo da feijoada (exceto linguiça calabresa) deverão ser submetidas à fervura para dessalga antes de serem agregadas aos demais ingredientes. Para este mesmo fim, a linguiça calabresa deverá ser perfurada e assada no forno, para posterior incorporação à feijoada.
 - 2.8.3.3. A CESSIONÁRIA não poderá fazer uso temperos industrializados completos, caldos industrializados de carne ou frango, molho shoyo (exceto light) e salsichas.
- 2.8.4. Para os temperos das saladas, a CONTRATADA deverá priorizar a oferta de molhos reduzidos em sódio e gordura conforme receitas descritas no ANEXO VI. do Termo de Referência

2.8.5. Os produtos de origem animal (i.e., produtos cárneos, pescados, frutos do mar, aves, ovos, laticínios e mel) usados na produção de alimentos deverão apresentar o carimbo de fiscalização do Ministério da Agricultura e Pecuária (S.I.F.) ou registro em órgão competente do Estado.

2.8.6. A CONTRATADA deverá retirar dos balcões de atendimento os alimentos excedentes ao final do horário de distribuição.

2.8.6.1. É vedado o reaproveitamento de qualquer tipo de alimento que tenha sido preparado e encaminhado à distribuição para reutilização em refeições subsequentes.

2.8.7. A CONTRATADA deverá refazer ou substituir, no todo ou em parte, alimentos e preparações servidos nos restaurantes ou na lanchonete autosserviço considerados pela SEÇÃO DE ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL do CONTRATANTE sem condições para consumo ou em desacordo com as recomendações deste contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA SUBCONTRATAÇÃO

3.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUARTA - DOS PRAZOS

4.1. Na contagem dos prazos estabelecidos, excluir-se-á o dia do começo e incluir-se-á o do vencimento, observando o seguinte:

- 4.1.1. os prazos expressos em dias corridos serão computados de modo contínuo;
- 4.1.2. os prazos expressos em meses serão computados de data a data, exceto se não houver o dia equivalente àquele do início, hipótese na qual se considera como termo o último dia do mês;
- 4.1.3. os prazos expressos em anos serão computados de data a data;
- 4.1.4. nos prazos expressos em dias úteis serão computados somente os dias em que ocorrer expediente administrativo no CONTRATANTE;
- 4.1.5. o prazo será prorrogado até o primeiro dia útil seguinte se o vencimento cair em dia em que não houver expediente no CONTRATANTE, se o expediente for encerrado antes da hora normal ou se houver indisponibilidade da comunicação eletrônica;
- 4.1.6. só se iniciam e vencem os prazos definidos neste contrato e seus anexos em dias de expediente no CONTRATANTE.
- 4.2. O CONTRATANTE responderá o pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro no prazo máximo de 76 dias úteis, a contar da solicitação, conforme roteiro de tramitação especificado na [Instrução Normativa STJ/GDG n. 13/2020](#).
- 4.2.1. O prazo ficará suspenso enquanto a CONTRATADA não apresentar a documentação solicitada pelo CONTRATANTE para a comprovação da força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal

como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato.

CLÁUSULA QUINTA - DO RECEBIMENTO DO OBJETO

5.1. Os prazos e as condições de recebimento do objeto estão detalhadas no Termo de Referência, anexo a este contrato.

CLÁUSULA SEXTA - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

6.1. As regras relativas à gestão e à fiscalização da contratação, e os respectivos responsáveis, estão definidas no Termo de Referência, anexo a este contrato, e no Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos do Superior Tribunal de Justiça.

6.1.1. A fiscalização deste contrato será realizada de forma preventiva, rotineira e sistemática pela equipe de gestão designada pelo secretário de Administração do STJ.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA POLÍTICA DE SUSTENTABILIDADE

7.1. A CONTRATADA declara receber cópia da [Instrução Normativa STJ/GDG n. 4 de 16 de janeiro de 2024](#), ter sido informada sobre a política de sustentabilidade do Superior Tribunal de Justiça e compromete-se a cumprir os requisitos legais e os definidos no normativo, observadas as normas federais e distritais quanto aos critérios de preservação ambiental, quando aplicáveis ao objeto deste contrato.

- 7.2. A CONTRATADA deverá adotar práticas de gestão de resíduos para pleno atendimento do que estabelece a Lei Distrital 5.610/2016. Para tanto, faculta-se a contratação de consultoria para elaboração do Programa de Gerenciamento de Resíduos e da empresa ou parcerias com a finalidade do melhor encaminhamento dos resíduos orgânicos e inorgânicos;
- 7.3. A CONTRATADA deverá adotar práticas de sustentabilidade adequadas ao objeto contratual, em especial na gestão de resíduos, em conformidade com o estabelecido pelos Planos Nacional e Distrital de Resíduos Sólidos.
- 7.4. A CONTRATADA deverá apresentar o seu plano de gerenciamento de resíduos sólidos ao CONTRATANTE no prazo de até 60 (sessenta) dias após o início ao contrato.
- 7.5. Os resíduos e rejeitos deverão ser separados e removidos, quantas vezes for necessário, para local exclusivo, separado da cozinha ou despensa e acondicionados em sacos plásticos diferenciados por cor, em conformidade com as orientações do Serviço de Limpeza Urbana (SLU). Os sacos deverão ser resistentes e fechados, depositados em coletores específicos com tampas, para posterior transporte para as áreas de transbordo e destinação final.
- 7.5.1. Em conformidade com legislação local, os resíduos orgânicos devem ser acondicionados em sacos plásticos na cor preta, de forma a identificar o tipo de resíduo e devem ser dispostos para coleta em container específico, na cor marrom ou cinza. Os resíduos recicláveis secos devem ser acondicionados em sacos plásticos na cor azul e destinados para reciclagem em container devidamente identificado como resíduos recicláveis secos, na cor verde.

7.5.2. Os rejeitos ou resíduos indiferenciados deverão ser acondicionados em sacos plásticos resistentes e fechados, preferencialmente na cor cinza.

7.5.3. Os resíduos gerados devem ser classificados da seguinte forma:

I - Orgânicos: hortaliças cruas ou processadas, resíduos de frutas, restos de alimentos em geral, borra de café palitos de madeira e papéis sujos e/ou engordurados;

II - Recicláveis secos: papéis e papelões limpos, plásticos em geral, metais em geral, embalagens longa vida (tetrapak ®) e isopor;

III - Refeitos ou indiferenciados: vidros, espelhos, porcelanas, papéis higiênicos, fraldas descartáveis e absorventes.

7.5.4. A empresa responsável pelo recolhimento dos resíduos gerados pela CONTRATADA deverá encaminhar a parcela reciclável às cooperativas ou outras formas de associação de catadores de materiais reutilizáveis constituídas por pessoas físicas de baixa renda, de forma a dar a destinação adequadas aos resíduos.

7.6. Os resíduos devem ser removidos da cozinha por local diferente de onde entram as matérias primas e de onde passam alimentos prontos para o consumo, na impossibilidade, determinar horários diferentes para cada atividade.

7.7. O acondicionamento dos resíduos recicláveis (secos) e não recicláveis (orgânicos e indiferenciados) deve ser feito de forma diferenciada, em coletores distintos, aos utilizados pelo CONTRATANTE.

- 7.8. Nas áreas de produção de alimentos, os resíduos devem ser depositados em recipientes com tampas acionadas por pedal, sem contato manual, utilizados até o limite de 2/3 (dois terços) da capacidade dos recipientes.
- 7.9. Fica vedado o acúmulo de resíduos, bem como a reciclagem ou transformação em outros subprodutos, nas dependências do CONTRATANTE.
- 7.10. A CONTRATADA deverá providenciar a limpeza periódica de caixas de gordura, ou quando o CONTRATANTE observar a necessidade de realização.
- a. os detritos e a gordura retirados da caixa de gordura devem ser recolhidos por empresa especializada, com devido encaminhamento do resíduo, sendo vedado o descarte nos containers, sejam do CONTRATANTE ou da CONTRATADA.
- b. Os resíduos que se vierem acumular nas caixas de gordura vinculadas à edificação do restaurante devem ser exclusivamente de natureza orgânica.
- 7.11. A CONTRATADA deve prezar pela utilização de equipamentos que sejam certificados pelo INMETRO quanto a aspectos de segurança (Portaria INMETRO nº 148/2022) e que tenham alta eficiência energética (Etiqueta Nacional de Conservação de Energia - Classe A), o que implicará redução de consumo de energia;
- 7.11.1. A CONTRATADA deve realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões, filtros, e evitar ao máximo o uso de extensões elétricas.

- 7.12. Utilizar produtos de limpeza biodegradáveis adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermicida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulem alimentos.
- 7.13. Utilizar na cozinha e áreas afins toalhas de papel descartáveis e não reciclados para secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim.
- 7.14. Os produtos saneantes usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem ser armazenados em local específico, fora das áreas de preparo e armazenamento de alimentos. Devem também ser registrados/notificados na Anvisa, conforme disposto na Resolução RDC ANVISA nº 59 de 2010.
- 7.15. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários capacitados, utilizando equipamentos de proteção individual adequados e obedecendo as instruções de uso e de segurança recomendadas pelo fabricante dos produtos e disponíveis nas fichas de acompanhamento do produto químico (FISPQ).
- 7.16. A CONTRATADA deverá desenvolver projetos com o foco na sustentabilidade através de ações e campanhas como por exemplo: redução do uso de materiais descartáveis, uso da própria caneca, redução no desperdício de alimentos, coleta seletiva, entre outros.
- 7.17. As garrafas PET de água mineral adquiridas para comercialização deverão ter a redução de 25% (vinte e cinco por cento) no conteúdo plástico disponíveis no mercado ou % mais elevado de redução se houver disponibilidade para aquisição.

- 7.17.1. O oferecimento de água mineral para comercialização pode ser ainda em embalagem "tetrapak®" ou lata de alumínio.
- 7.18. A CONTRATADA fará uso canudos biodegradáveis, que deverão estar disponíveis aos clientes que solicitarem tal acessório e para os quais não se poderá cobrar valor adicional referente ao custo unitário de aquisição.
- 7.19. A CONTRATADA, ao longo da vigência do contrato deverá disponibilizar talheres biodegradáveis (madeira ou outro material) na prestação dos serviços de alimentação para transporte, facultada cobrança do custo dos talheres aos usuários solicitantes.
- 7.20. A CONTRATADA não incluirá refrigerantes em garrafas PET de 600mL (seiscentos mililitros) dentre os produtos a serem ofertados à clientela, com o intuito de privilegiar o consumo das opções embaladas em latas de alumínio, cujo percentual de reciclagem aproxima-se de 97,90% (noventa e sete inteiros e noventa centésimos por cento).
- 7.21. A CONTRATADA não fará uso de sacos plásticos para serviços de entregas (take out) e poderá optar por sacolas ecológicas para realização do serviço.
- 7.22. A CONTRATADA, como método auxiliar para higienização de painéis e utensílios e componentes de equipamentos tanque com detergente/desengordurante biodegradável e não corrosivo e aprovado pela ANVISA, mediante contratação regular, na modalidade de comodato, junto a empresa que atue no ramo de soluções de eficácia socioambiental para cozinhas industriais.

- 7.23. A CONTRATADA deverá disponibilizar embalagens para pratos feitos (marmitex) obrigatoriamente em isopor, na cor branca, uma vez que esse tipo de material é reciclável.

CLÁUSULA OITAVA - DA VIGÊNCIA E DA PRORROGAÇÃO

- 8.1. A vigência do presente contrato é de sessenta meses, contados a partir da data de assinatura, prorrogáveis sucessivamente por até dez anos, na forma dos [artigos 106 e 107 da Lei n. 14.133, de 2021](#).

- 8.2. A prorrogação deve ser materializada pela juntada dos seguintes elementos:

- a. relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- b. justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- c. comprovação de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a administração, permitida a negociação com a CONTRATADA;
- d. manifestação expressa da CONTRATADA informando o interesse na prorrogação;
- e. comprovação de que a CONTRATADA mantém as condições exigidas para a habilitação na licitação;
- f. atestação da existência de créditos orçamentários vinculados à contratação.

- 8.2.1. O CONTRATANTE não poderá prorrogar o contrato quando a CONTRATADA tiver sido penalizada nas sanções de declaração de inidoneidade, suspensão temporária ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

8.2.2. A prorrogação deve ser autorizada pela autoridade competente e promovida mediante celebração de termo aditivo, o qual deverá ser submetido à aprovação da unidade de assessoramento jurídico do CONTRATANTE.

8.2.3. A Administração deverá atestar, no início de cada exercício, a existência de créditos orçamentários vinculados à contratação e a vantagem em sua manutenção mediante o atendimento, pela contratada, ao requisito de obter os percentuais mínimos de atendimento à cada bloco do *checklist* do ANEXO VIII do Termo de Referência.

8.2.3.1. O checklist de verificação técnica será aplicado pela Seção de Assistência Nutricional e a aprovação se confirmará pelo atendimento de todos os blocos do checklist do ANEXO VIII do Termo de Referência.

8.2.3.2. Em caso de não alcance dos % (percentuais) mínimos para aprovação do *checklist* do ANEXO VIII do Termo de Referência, a CONTRATADA poderá dispor de até 30 (trinta) dias corridos para proceder ajustes e adequações e solicitar primeira reavaliação do *checklist* por parte da Seção de Assistência Nutricional e de mais 15 (quinze) dias corridos para a segunda e última reavaliação, a fim de sanar eventuais inadequações remanescentes.

8.3. Será consultada a situação da CONTRATADA no cadastro informativo de créditos não quitados do setor público federal - Cadin, nos termos do art. 6º, III, da Lei n. 10.522/2002.

8.3.1. A CONTRATADA, ainda que inscrita no Cadin, poderá ter o contrato prorrogado na hipótese de ausência de impeditivos à continuidade do contrato.

8.4. O CONTRATANTE terá a opção de extinguir o contrato, sem ônus, quando não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

CLÁUSULA NONA - DO PREÇO

9.1. As partes ajustam que os preços dos serviços são os constantes da Proposta apresentada pela CONTRATADA em [[datadaproposta]], conforme documento SEI xxx:

(planilha no mesmo formato da estimativa de preços)

Item	Especificação	Marca/	Un.	Qtde.	Preço	Preço
	do Objeto	Modelo			Unitário	Total
					(R\$)	(R\$)
-						
TOTAL						

9.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO REAJUSTE

10.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

10.1.1. Considera-se 02/04/2024 a data de orçamento estimado.

10.2. Após o interregno de um ano contado da data do orçamento estimado, os preços iniciais poderão ser reajustados mediante negociação entre as partes tendo como limite a variação acumulada do IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo.

10.2.1. O início da abertura de negociação do reajuste poderá ser realizado tanto pelo CONTRATANTE quanto pela CONTRATADA.

10.2.2. A inércia da CONTRATADA na resposta à negociação implicará na aceitação tácita da variação apurada pelo CONTRATANTE.

10.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

10.4. No caso de atraso ou não divulgação do IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, o reajustamento poderá ser calculado pela última variação conhecida (aferição parcial), aplicando-se a diferença correspondente tão logo seja divulgado o(s) índice(s) definitivo(s).

10.5. Nas aferições finais, o reajuste terá como limite a variação acumulada definitiva do IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo do período.

10.6. O reajuste será calculado a partir da variação apurada pelo fator de correção monetária (FCM), considerando-se as seguintes fórmulas:

10.6.1. $Pr = P + (P \times I)$, onde: Pr = preço reajustado (após o reajuste); P = preço atual (antes do reajuste); I = índice de preços acumulado no período, de forma que $(P \times I)$ significa o acréscimo ou decréscimo de preço decorrente do reajuste.

10.6.2. $I = (FCM - 1)$, onde: I = índice de preços acumulado no período; FCM = fator de correção monetária acumulado no período, calculado, por sua vez, mediante as seguintes fórmulas:

a. $FCM = (f_1 \times f_2 \times \dots \times f_n)$, onde: f_1 a f_n correspondem aos fatores de correção monetária do mês de início da apuração (f_1) até o mês final da apuração (f_n);

b. $f = (1 + i)^n$, onde: f = fator de correção mensal; i = percentual do índice de correção divulgado para o mês dividido por 100; n = quantidade de dias, considerando o mês comercial;

c. $n = (Q_a/Q_t) \times 30$, onde: n = quantidade de dias, considerando o mês comercial; Q_a = quantidade de dias no mês que fazem parte do período de apuração; Q_t = quantidade total de dias no mês.

10.7. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

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

10.9. O direito de reajuste precluirá após dois anos, contados, para o primeiro reajuste, da data estabelecida no orçamento estimado, e, para os demais, da data dos efeitos do último reajuste concedido, caso a CONTRATADA não o requeira dentro do respectivo período aquisitivo.

10.9.1. Ainda que no prazo estabelecido na cláusula [CLÁUSULA DÉCIMA, ITEM 9](#), também ocorrerá a preclusão do direito ao reajuste se o pedido for formulado depois de extinto o contrato.

10.10. O reajuste, se cabível, será realizado por apostilamento.

10.11. O reajuste não interfere no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico dos contratos, com base no disposto no art. 124, inciso II, alínea *d*, da Lei n. 14.133/2021.

10.12. Os preços contratados serão alterados, para mais ou para menos, conforme o caso, se houver, após a data da apresentação da proposta, criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos, ou encargos legais, ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços contratados.

10.13. O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO VALOR DO CONTRATO E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As partes ajustam que o valor do presente contrato fica estipulado (estimado) em [[valorcontrato]] ([[valorcontratoextenso]]).

11.1.1. O valor definido acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

11.2. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

I. Gestão/Unidade: 50001;

II. Fonte de Recursos: 100000000

III. Programa de Trabalho: 02.061.0033.4236.0001

IV. Natureza de Despesa: 33.90.39

V. Nota de Empenho:

11.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO FATURAMENTO, DA LIQUIDAÇÃO E DO PAGAMENTO

12.1. Para efeitos de faturamento, liquidação e pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar documento de cobrança com nome e número do banco, a agência e o número da conta corrente em que o crédito deverá ser efetuado.

- 12.1.1. Os documentos de cobrança deverão ser encaminhados pela CONTRATADA mediante peticionamento eletrônico, conforme [Instrução Normativa STJ/GDG n. 17 de 3 de julho de 2019](#).
- 12.2. O prazo para pagamento à CONTRATADA e as demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato, inclusive as condições quanto ao faturamento e à liquidação.
- 12.3. Em relação aos serviços prestados no mês de dezembro, a CONTRATADA deverá emitir o documento fiscal até o final da primeira quinzena do mês e encaminhá-lo ao gestor do contrato, juntamente com toda a documentação obrigatória, para atesto do período de efetiva prestação de serviços e envio à Secretária de Orçamento e Finanças - SOF para liquidação e pagamento.
- 12.3.1. Excepcionalmente, e desde que o contrato seja continuado, o gestor poderá justificar a ausência de algum documento e encaminhar a nota fiscal para liquidação e pagamento, após regular autorização, sem prejuízo da posterior apresentação daquele.
- 12.3.2. Em janeiro do ano seguinte, o gestor deverá atestar o período restante e encaminhar o processo novamente à SOF, para o pagamento complementar, que deverá ser objeto de liberação somente após a apresentação de toda a documentação exigida mensalmente.
- 12.3.3. A emissão de faturamento parcial poderá ser solicitada ou não pelo STJ, a depender das condições para finalizar o processo da despesa (liquidação e pagamento), não havendo obrigação contratual do pagamento parcial em dezembro.

12.4. A CONTRATADA poderá solicitar alteração do CNPJ do estabelecimento responsável pela execução do objeto da contratação e da respectiva cobrança de pagamento (matriz ou filial) mediante prévia justificativa documental reconhecida pelo CONTRATANTE.

12.4.1. Na hipótese da cláusula [CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA, IT EM 4](#), os valores ajustados no contrato poderão ser revisados para corrigir eventual repercussão fiscal e tributária que proporcione ganho ou compensação a favor da CONTRATADA.

12.5. Ressalvada a exceção prevista no inciso I do § 3º do art. 137 da Lei nº 14.133/2021, a CONTRATADA terá direito à extinção do contrato na hipótese de atraso superior a dois meses, contado da emissão da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, dos pagamentos ou de parcelas de pagamentos devidos pelo CONTRATANTE por despesas de obras, serviços ou fornecimentos.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. A **CONTRATADA** deve cumprir todas as obrigações constantes deste contrato e seus anexos e de outras decorrentes da natureza jurídica do ajuste, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

- a. assumir, com exclusividade, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

- a.1. Somente a CONTRATADA será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.
- a.2. A inadimplência da CONTRATADA em relação aos encargos de que trata o item acima não transferirá ao CONTRATANTE a responsabilidade pelo seu pagamento.
- b. indicar e manter preposto aceito pelo CONTRATANTE no local de prestação do serviço para representá-la na execução do objeto;
- c. fornecer, a qualquer momento, todas as informações pertinentes ao objeto deste contrato que o CONTRATANTE julgue necessário conhecer ou analisar;
- d. atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior, garantindo-lhe o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do objeto;
- e. comunicar ao fiscal do contrato, no prazo de 24 horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços;
- f. paralisar, por determinação do CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada conforme a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;
- g. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à administração ou terceiros, em virtude de dolo ou culpa de seus empregados, quando estiverem nas dependências do CONTRATANTE, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo

CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

- h. guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- i. promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;
- j. submeter seus empregados, durante a permanência nas dependências do CONTRATANTE, aos regulamentos de segurança e disciplina por este instituído, dando-lhes conhecimento formal, em especial, da Política de Prevenção e Combate do Assédio Moral, do Assédio Sexual e de todas as formas de discriminação, disposta na [Instrução Normativa STJ/GP n. 17 de 14 de abril de 2023](#), e das regras constantes do [Código de Conduta do Superior Tribunal de Justiça](#);
- k. vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de ocupantes de cargos de direção e de assessoramento, de membros ou juízes vinculados ao Tribunal, nos termos do art. 3º da Resolução CNJ n. 7/2005;
- l. não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal, ou gestor do contrato, nos termos do art. 48, parágrafo único, da Lei n. 14.133/2021 e da Resolução CNJ n. 7/2005, com a redação que lhe fora conferida pela Resolução CNJ n. 229/2016;

- m. 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;
- n. não possuir, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art.1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- o. cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, conforme o art. 116 da Lei n. 14.133/2021;
- p. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação que ensejaram a contratação;
- q. entregar ao responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços ou quando solicitado pelo CONTRATANTE, os seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores - Sicaf: prova de regularidade relativa à Seguridade Social; certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio, ou sede do contratado, quando for o caso; certidão de Regularidade do FGTS - CRF; e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT;

13.2. Poderá o CONTRATANTE, a qualquer tempo, exigir da CONTRATADA a comprovação das condições referidas na alínea [p](#) desta cláusula.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

14.1. Além de exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, previstas neste contrato e seus anexos, e de outras decorrentes da natureza do ajuste, deverá o **CONTRATANTE**:

- a. proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução das obrigações contratuais, inclusive permitir o acesso de representantes, prepostos ou empregados da CONTRATADA às dependências do CONTRATANTE, observadas as normas de segurança institucional do Tribunal;
- b. emitir decisão sobre reajustamento de preços e reequilíbrio econômico-financeiro, respectivamente, nos prazos de 39 e de 76 dias úteis, e sobre as demais solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente contrato, no prazo de noventa dias corridos, todos os prazos a contar da data do protocolo do requerimento, admitida a prorrogação motivada por igual período, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;
 - b.1. Os referidos prazos ficarão suspensos enquanto a contratada não cumprir as diligências do CONTRATANTE.
- c. acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pela CONTRATADA;
- d. receber o objeto no prazo e nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este contrato;

- e. notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para ser por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- f. efetuar o pagamento à CONTRATADA do valor incontroverso correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, na forma e nas condições estabelecidos no Termo de Referência, anexo a este contrato;
- g. aplicar à CONTRATADA as sanções previstas na lei, no edital de licitação e neste contrato;
- h. cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pela CONTRATADA;
- i. notificar os emitentes das garantias contratuais, quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

- 15.1. As partes envolvidas no presente contrato deverão observar as disposições da Lei 13.709 de 14 de agosto de 2018, Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD, quando do tratamento dos dados pessoais ou dados pessoais sensíveis, em especial quanto à finalidade, boa-fé e demais princípios insculpidos no art. 6º da LGPD.

15.2. O CONTRATANTE figura na qualidade de Controlador de dados quando fornecidos à CONTRATADA para tratamento, sendo esta enquadrada como Operadora dos dados. A CONTRATADA será Controladora dos dados com relação a seus próprios dados e suas atividades de tratamento.

15.3. O tratamento de dados pessoais deverá se limitar ao mínimo necessário para a execução deste contrato, sendo observados:

- a. a compatibilidade com a finalidade especificada;
- b. o interesse público;
- c. a regra de competência administrativa aplicável à situação concreta.

15.4. O CONTRATANTE tratará dados pessoais e dados pessoais sensíveis dos representantes, prepostos e colaboradores da CONTRATADA para viabilizar a prestação dos serviços contratados, bem como o acesso às instalações físicas e aos sistemas de informação essenciais ao desenvolvimento das atividades contratadas, além de cumprir com o dever legal de fiscalização na execução do contrato.

15.4.1. Os dados pessoais dos representantes, prepostos e colaboradores da CONTRATADA, obtidos em razão desse contrato, poderão ser divulgados pelo STJ com a finalidade de cumprir mandamentos legais e jurisprudenciais relacionados à transparência.

15.5. A CONTRATADA está obrigada a guardar sigilo por si, por seus representantes, prepostos e colaboradores, nos termos da LGPD, em relação aos dados, informações ou documentos de qualquer natureza, exibidos, manuseados ou que, por qualquer

forma ou modo, venham tomar conhecimento ou ter acesso em razão do contrato, ficando, na forma da lei, responsáveis pelas consequências de eventual tratamento indevido ou uso em desconformidade com o objeto do contrato.

15.6. A CONTRATADA dará conhecimento formal aos seus empregados das obrigações e condições acordadas neste item, inclusive no tocante à Política de Proteção de Dados Pessoais do STJ, cujos princípios deverão ser aplicados ao tratamento dos dados pessoais e dados pessoais sensíveis.

15.7. A CONTRATADA responderá administrativa e judicialmente por eventuais danos patrimoniais, morais, individuais ou coletivos, aos titulares de dados pessoais tratados, causados em decorrência da prestação dos serviços contratados, por inobservância à LGPD.

15.8. A CONTRATADA fica obrigada a comunicar ao CONTRATANTE qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, para que a CONTRATANTE adote, se for o caso, as providências dispostas no art. 48 da LGPD.

15.9. Extinto o vínculo contratual ou alcançado o objeto que encerre o tratamento de dados pessoais, estes serão eliminados, inclusive toda e qualquer cópia deles porventura existente, seja em formato físico ou digital, autorizada a conservação conforme as hipóteses previstas no art. 16 da LGPD.

15.10. Os casos omissos em relação ao tratamento dos dados pessoais que forem confiados à CONTRATADA, e não puderem ser resolvidos com amparo na LGPD, deverão ser submetidos à fiscalização para que decida previamente sobre a questão.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. A CONTRATADA será responsabilizada, nos termos da Lei n. 14.133/2021, pelas seguintes infrações:

- a. der causa à inexecução parcial do contrato;
- b. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano ao contratante ou ao funcionamento dos serviços públicos, ou ao interesse coletivo;
- c. der causa à inexecução total do contrato;
- d. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n. 12.846, de 1º de agosto de 2013.

16.2. Serão aplicadas à CONTRATADA que incorrer nas infrações descritas na cláusula [CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA, ITEM 1](#) as seguintes sanções:

a. advertência, quando a CONTRATADA der causa à inexecução parcial do contrato de obrigação principal ou acessória de pequena relevância, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

a.1. Considera-se pequena relevância o descumprimento de obrigações ou deveres instrumentais, ou formais que não impactem objetivamente a execução do contrato e não causem prejuízos à administração.

b. multa moratória de 0,5% por dia de atraso na execução do objeto contratado, da assistência técnica no período de garantia e da substituição do produto defeituoso dentro do período de validade/garantia, se cabível, sobre o valor da parcela executada em desconformidade com o prazo previsto neste contrato e no Termo de Referência, até o limite de trinta dias;

b.1. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas.

b.2. Além da multa moratória prevista acima, a CONTRATADA estará sujeita às penalidades detalhadas na Tabela de Multas, conforme gravidade (grau da tabela 1) e detalhamento das infrações, conforme as tabelas 1 a 4, descritas abaixo:

Tabela 1: Gradação de gravidade para multas

Grau	% da multa em relação ao valor do contrato
01	0,10%
02	0,15%
03	0,25%
04	0,5%
05	1%

Tabela 2: Detalhamento de infrações - ações inadequadas

Infração	Grau
1.Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia.	05
2. Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas, por vez.	02
3. Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente ou como ingrediente para outra preparação, por vez.	01
4. Utilizar as dependências sob sua responsabilidade para fins diversos do objeto do contrato, por vez.	03
5. Servir alimento contaminado, por vez.	03

Tabela 3: Detalhamento de infrações - Deixar de:

6. Manter nutricionista responsável por todo expediente, por dia.	03
7 .Providenciar a limpeza, higienização desinfecção e controle de pragas das áreas e instalações utilizadas, no prazo contratual, por vez.	04
8. Coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por dia.	02

9. Refazer ou substituir, no todo ou parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia.	04
10. Apresentar o Manual de Boas Práticas, POPs e planilhas diárias de controle em até 30 (trinta) dias após início das atividades, por ocorrência.	04
11. Apresentar o Manual de Boas Práticas, POPs e planilhas diárias de controle, por semana, após 30 (trinta) dias de início das atividades, por ocorrência.	02
12. Prestar manutenção aos equipamentos, instalações, utensílios e móveis, após constatação do defeito ou após 15 dias formalização do órgão fiscalizador do CEDENTE, por item e por dia.	01
13. Apresentar, quando solicitado, documento legal de comprovação do pagamento das taxas e impostos, por vez.	03
14. Remover o lixo, por dia.	04
15. Apresentar Plano de Manejo de Resíduos conforme com as diretrizes da Lei Distrital 5.610/2016 em até 60 (sessenta) dias após o início da execução dos serviços, por ocorrência	04
16. Apresentar o Plano de Manejo de Resíduos, por semana, após 60 dias de início das atividades, por ocorrência.	02
17. Cumprir horário de funcionamento estabelecido no contrato para os serviços de lanchonete e restaurantes, por vez.	03
18. Desenvolver ações e programas voltados para o uso racional de energia elétrica e água entre seus funcionários, tais como: campanhas educativas com funcionários, estímulos e premiações.	03
19. Deixar de instalar e atuar com o pleno funcionamento do sistema tecnológico de cobrança, após 30 dias do início do contrato, por semana de descumprimento. Após 90 dias sem atendimento desta obrigatoriedade o contrato será rescindido.	05

20. Deixar de limpar a caixa de gordura por meio de empresa especializada.	03
--	----

Tabela 4: Detalhamento de infrações - permitir inadequações:

21. Presença de funcionário mal uniformizado, mal apresentado, por empregado/dia.	02
22.Utilizem adornos, por ocorrência, durante a manipulação de alimentos	02
23. Permitir que funcionário da contratada realize limpeza da caixa de gordura.	02

- c. multa moratória de 0,07%, por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, observado o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;
- c.1. A sanção prevista acima será substituída em impedimento de licitar e contratar com a União, na hipótese de o atraso na assinatura do contrato, decorrente da não entrega do seguro-garantia, provocar a solução de continuidade do objeto, por culpa exclusiva da adjudicatária.
- d. multa compensatória de 20% sobre o valor da parcela não cumprida, no caso de inexecução parcial do objeto, caso haja interesse do CONTRATANTE na continuidade da execução do contrato, observado que o valor final apurado para a multa não poderá ser inferior a 0,5% do valor total do contrato, nos termos do § 3º do art. 156 da Lei n. 14.133/2021;
- e. multa compensatória de 30% sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução parcial ou total do objeto, caso não haja interesse do CONTRATANTE na continuidade da execução do contrato em razão de descumprimento pela CONTRATADA de qualquer das condições avençadas, o que ensejará a extinção do

contrato, conforme dispõe o inciso I do art. 138 da Lei n. 14.133, de 2021;

f. impedimento de licitar e contratar com a União pelo prazo máximo de três anos, observada a dosimetria fixada no art. 10 da [Instrução Normativa STJ/GDG n. 10 de abril de 2023](#), quando praticadas as condutas descritas nas alíneas [b](#), [c](#) e [d](#) da cláusula [CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA, ITEM 1](#), sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

g. declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a administração pública direta e indireta de todos os entes federativos pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, conforme a gravidade da infração e o prejuízo causado em decorrência das irregularidades constatadas, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas [e](#), [f](#), [g](#) e [h](#) da cláusula [CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA, ITEM 1](#), bem como nas alíneas [b](#), [c](#) e [d](#) que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

16.3. A sanção, o índice e a base de cálculo da alínea [b](#) da cláusula [CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA, ITEM 2](#) serão aplicados nos atrasos injustificados dos serviços de assistência técnica, no período de garantia, e da substituição do produto defeituoso dentro do período de validade/garantia, caso previstos neste contrato.

16.4. Na hipótese de o limite máximo de atraso previsto alínea [b](#) da cláusula [CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA, ITEM 2](#) ser atingido, o gestor manifestará sobre o interesse na continuidade da contratação.

16.5. O atraso superior a trinta dias autoriza o CONTRATANTE a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas.

16.6. A aplicação das sanções previstas neste contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados, e realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se a [Instrução Normativa STJ/GD G n.10 de abril de 2023](#) e o procedimento previsto no *caput* e parágrafos do art. 158 da Lei n. 14.133/2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

16.6.1. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei n. 14.133/2021, ou em outras leis de licitações e contratos da administração pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei n. 12.846/2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

16.7. Na aplicação das sanções serão considerados:

- a. o direito ao contraditório e à ampla defesa;
- b. os princípios da proporcionalidade, razoabilidade e da vedação ao *bis in idem*;
- c. as causas excludentes de culpabilidade;
- d. a natureza e a gravidade da infração cometida;
- e. as peculiaridades do caso concreto;
- f. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

- g. os danos que dela provierem para o CONTRATANTE;
- h. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle e as diretrizes da Resolução CNJ n. 410, de 23 de agosto de 2021;
- i. o custo e benefício da instrução do processo em relação à sanção a ser aplicada.

16.8. O valor da multa aplicada, observada a seguinte ordem, será:

- a. desconto dos pagamentos devidos pela Administração;
- b. pago por meio de guia de recolhimento da União - GRU;
- c. desconto do valor da garantia prestada, se for o caso;
- d. cobrado judicialmente.

16.8.1. O CONTRATANTE pode, *ad cautelam*, efetuar a retenção do valor presumido da multa concomitantemente à instauração do regular procedimento administrativo sancionatório, no qual será assegurado à contratada o direito ao contraditório e à ampla defesa.

16.8.1.1. O valor da multa cautelarmente retido será liberado à CONTRATADA no prazo máximo de dez dias úteis, após o provimento do recurso ou da reconsideração da decisão que aplicou a penalidade.

16.8.2. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo

de dez dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

16.8.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo CONTRATANTE à CONTRATADA, além da perda desse valor, a diferença será cobrada mediante GRU, descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

16.8.4. Os débitos da CONTRATADA para com o CONTRATANTE, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo Tribunal decorrentes deste contrato ou de outros firmados com a CONTRATADA, conforme o parágrafo único do art. 161 da Lei n. 14.133/2021, e na forma do art. 8º da Instrução Normativa Seges/ME n. 26/2022.

16.9. A aplicação de multa de mora não impedirá que o CONTRATANTE a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas neste contrato.

16.10. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

16.11. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei n. 14.133/2021.

16.12. A personalidade jurídica da CONTRATADA poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos

previstos neste contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com a CONTRATADA, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

16.13. O CONTRATANTE deverá, no prazo máximo quinze dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

17.1. A CONTRATADA entregará garantia no valor de (), correspondente a 2% sobre o valor total do contrato, calculado com base na vigência de 60 meses, no prazo máximo de dez dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do CONTRATANTE, contados da assinatura do contrato, podendo optar por caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, fiança bancária ou título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.

17.1.1. Será acrescido ao valor da garantia o valor de R\$ _____ referente aos bens arrolados no [ANEXO II](#) deste Contrato, dos quais a CONTRATADA será depositária.

17.2. A garantia, independentemente da modalidade escolhida, terá validade durante a vigência do contrato e assegurará o pagamento de:

- a. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- b. multas moratórias e punitivas aplicadas pelo CONTRATANTE à CONTRATADA;
- c. prejuízos diretos causados ao CONTRATANTE decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- d. indenizações decorrentes do inadimplemento da CONTRATADA.

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

17.4. 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.

17.5. A apólice do seguro-garantia apresentada pela CONTRATADA ao CONTRATANTE permanecerá em vigor mesmo que a CONTRATADA não pague o prêmio nas datas convencionadas.

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

- 17.5.2. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário do contrato, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e que nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto na cláusula [CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA, ITEM 6](#).
- 17.5.3. No caso de renovação, a modalidade seguro-garantia será somente aceita se contemplar todos os eventos indicados na [CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA, ITEM 2](#), observada a legislação que rege a matéria.
- 17.6. Caso opte pela modalidade de garantia caução em dinheiro, a CONTRATADA manterá conta específica para o depósito de valores oferecidos em garantia/caução referentes exclusivamente a contratos firmados com o CONTRATANTE.
- 17.6.1. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do CONTRATANTE, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
- 17.7. 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 Fazenda.
- 17.8. A 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 ao benefício de ordem, a que se refere o art. 827 do Código Civil.

17.9. A CONTRATADA autoriza o contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no Edital e neste Contrato.

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

17.10.1. 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.

17.10.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora dessa 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 n. 662, de 11 de abril de 2022.

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

17.12. A garantia será somente 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.

17.13. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo CONTRATANTE para apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CONTRATADA.

- 17.14. 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.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

- 18.1. O presente contrato poderá ser extinto nas hipóteses estabelecidas nos arts. 137, 138 e 139 da Lei n. 14.133/2021, o que a CONTRATADA declara conhecer.
- 18.2. Na hipótese de a CONTRATADA dar causa à rescisão, fica o CONTRATANTE autorizado a reter, até o limite dos prejuízos experimentados, os créditos a que aquela tenha direito.
- 18.3. Quando a não conclusão do objeto decorrer de culpa da CONTRATADA, esta será constituída em mora, com a consequente aplicação das sanções administrativas cabíveis.
- 18.4. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, caso o pedido da CONTRATADA tenha sido formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DAS ALTERAÇÕES

19.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 a 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

19.2. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da assessoria jurídica do CONTRATANTE, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de um mês.

19.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei n. 14.133/2021.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - DA CESSÃO FIDUCIÁRIA DE DIREITOS CREDITÍCIOS

20.1. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na [Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020](#), conforme as regras deste presente tópico.

20.1.1. As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do CONTRATANTE.

20.2. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

20.3. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte

da CONTRATADA (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o [art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#), nos termos do [Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020](#).

20.4. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (CONTRATADA) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

20.5. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade da CONTRATADA.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DA PUBLICAÇÃO

21.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133/2021, bem como no seu Portal de Transparência.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - DO FORO

22.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal - Seção Judiciária do Distrito Federal para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei n. 14.133/2021.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

23.1. A presente contratação foi precedida da Licitação n. 90024/2024 na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, com fundamento na Lei n. 14.133/2021, na Lei Complementar n. 123/2006, no Decreto n. 8.538/2015, na autorização constante do Processo STJ 28205/2023 e nas condições da Proposta apresentada pela CONTRATADA em [[datadaproposta]], razão pela qual integram este ajuste.

23.1.1. A lavratura deste contrato foi autorizada por meio do ato XXXX.

23.2. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor](#) - e normas e princípios gerais dos contratos.

23.3. A CONTRATADA declara que recebeu, está de acordo e aceita como ANEXO(S) e parte integrante e inseparável deste contrato, para todos os fins e efeitos jurídicos, o(s) link(s) citado(s) neste contrato, que está(ão) individualmente identificado(s) pelo número atribuído pelo sistema eletrônico do CONTRATANTE (SEI) exclusivamente para esse fim.

E, para firmeza e como prova de assim haverem entre si ajustado, é lavrado o presente instrumento no Sistema Eletrônico de Informações do Superior Tribunal de Justiça (SEI/STJ), após lido e assinado eletronicamente pelas partes.

ASSINATURA - REPRESENTANTE DO STJ

ASSINATURA - REPRESENTANTE DA EMPRESA

**ANEXO I DO CONTRATO - DECLARAÇÃO DE
DESCARACTERIZAÇÃO DE DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO
DE OBRA**

I - Declaro, para fins de execução contratual, que os empregados da CONTRATADA não prestarão serviços com dedicação exclusiva e/ou contínua para o STJ, conforme previsto no art. 1º, § 1º, da Resolução CNJ n. 169, de 31 de janeiro de 2013, com a redação introduzida pela Resolução CNJ n. 248, de 24 de maio de 2018.

Brasília, _____ de _____ de 20__.

CARIMBO E ASSINATURA DO
RESPONSÁVEL/REPRESENTANTE DA EMPRESA

Nome legível _____

**ANEXO II DO CONTRATO - RELAÇÃO DE BENS E
EQUIPAMENTOS SOB A GUARDA E CONSERVAÇÃO DA
CESSIONÁRIA**

(INCLUIR QUANDO DA ASSINATURA DO CONTRATO)

ANEXO IV DO EDITAL - TERMO DE VISTORIA

Declaro, para fins de participação no PREGÃO ELETRÔNICO n. 90024/2024, que tomei conhecimento de todas as informações necessárias à execução de seu objeto, e que vistoriei as dependências e os equipamentos/utensílios disponibilizados pelo STJ

Brasília, _____ de _____ de 20__.

**CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL/REPRESENTANTE
DA EMPRESA**

Nome legível _____

CARIMBO E ASSINATURA DO REPRESENTANTE DO STJ

ANEXO V DO EDITAL - CHECK LIST DE VERIFICAÇÃO

Checklist de verificação para Habilitação

	IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA	
Razão Social:		
Nome Fantasia:		
Alvará de funcionamento:		
Inscrição estadual:		
CNPJ:		
Endereço:		
Bairro:		Cidade:
Telefones:		
Ramo de Atividade:		
Número de funcionários:		
Responsável Técnico:		
Responsável Legal/Proprietário:		
Funcionário da empresa:		
Data:		

BLOCO 1

1	Regularidade e Inscrição no CRN1	SIM	NÃO
1.1	Possui Inscrição (Registro ou Cadastro) no CRN1 e CRQ ou CC válida		
1.2	O Quadro Técnico de profissionais é compatível, conforme resolução CFN nº 600/2018		
1.3	Existe instrumento formal de comunicação entre o RT e a direção da empresa.		
TOTAL DE PONTOS DO BLOCO A: 3 (PONTUAÇÃO MÍNIMA NECESSÁRIA 3 PONTOS)			

BLOCO 2			
2	Condições Higienico Sanitárias (Res RDC 216/2004)		
2.1	PARTE A - Edificações e Instalações	sim	não
2.1.1	Área de recepção possui pia e torneira		
2.1.2	Área de recepção possui pia com dispositivos próprios para higienização das mãos (sabonete antisséptico , papel toalha , lixeira com pedal, etc...)		

2.1.3	Área destinada ao armazenamento de produtos possui piso, parede, portas e janelas, de materiais adequados, em bom estado de conservação e limpeza, sem presença de ferrugem, fungos, vetores e pragas.			
2.1.4	Área destinada ao armazenamento de produtos perecíveis e semiperecíveis - refrigeração e congelamento - dispõe de número adequado de câmaras frias, refrigeradores, com temperaturas específicas e em bom estado de conservação e limpeza.			
2.1.5	Área destinada ao armazenamento de produtos possui quantidade suficiente de pallets ou estrados conservados e limpos, dispostos distantes do piso e do teto, afastados das paredes, permitindo higienização, iluminação e circulação de ar adequadas.			
2.1.6	Possui local exclusivo e isolado para armazenamento de produtos de limpeza.			

2.1.7	Áreas para recepção e armazenamento de matérias-primas, ingredientes e outros materiais são distintas da área de produção e consumação.			
	PONTUAÇÃO DO SUBGRUPO: 7 PONTOS			
2.2	Área interna	sim	não	na
2.2.1	A edificação e as instalações possibilitam a implantação de fluxo seguro e ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da pré-preparo e preparo de alimentos.			
2.2.2	As instalações sanitárias são dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos.			
2.2.3	As instalações sanitárias dispõem de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.			
2.2.4	Piso, parede e teto estão íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos.			

2.2.5	A área dispõe de armários individuais para todos os manipuladores.			
2.2.6	Os vestiários são organizados, higienizados e em adequado estado de conservação.			
2.2.7	As operações de pré-preparo e preparo de alimentos ocorrem em ambientes próprios, separados por meio de barreiras técnicas/barreiras físicas e bancadas bem conservadas de forma a evitar a contaminação cruzada.			
2.2.8	Planeja e executa medidas corretivas para não conformidades detectadas nas instalações e edificações			
	PONTUAÇÃO DO SUBGRUPO: 8 PONTO			
2.3	PARTE B - Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios			
	Higienização de Instalações	sim	não	
2.3.1	Existe responsável pela higienização das instalações internas e externas, comprovadamente capacitado.			
2.3.2	Existe POPs ou rotinas impressas que descrevam detalhadamente, o procedimento, a frequência, a indicação dos produtos para			

	os procedimentos higienização das instalações, equipamentos , moveis e utensilios.		
2.3.3	Produtos saneantes estão devidamente identificados e possuem registro no Ministério da Saúde.		
2.3.4	Há disponibilidade de produtos saneantes necessários à realização dos POPs.		
2.3.5	A Diluição dos produtos saneantes, tempo de contato e modo de usar seguem as recomendações dos fabricantes e estão devidamente descritos nos POPs		
2.3.6	Os acessórios (escovas, esponjas e etc) necessários à realização de cada operação, apresentam-se em quantidade adequada e estão em bom estado de conservação.		
2.3.7	Os ralos são sifonados e as grelhas possuem dispositivo que permite seu fechamento ou proteção por telas.		
2.3.8	Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento são de fácil higienização e transporte, são exclusivos e higienizados frequentemente.		

2.3.9	Recipientes para coleta de resíduos são tampados e dotados de pedal para acionamento da tampa		
2.3.10	Lavatório exclusivo para a higiene das mãos, provido de acessórios apropriados à operação.		
2.3.11	Funcionários responsáveis pela higienização têm uniformes apropriados e diferentes daqueles utilizados pelos funcionários da produção.		
	PONTUAÇÃO DO SUBGRUPO A: 11 PONTOS		
2.4	Equipamentos, móveis, utensílios	sim	não
2.4.1	Equipamentos para conservação de alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e etc), são providos de prateleiras para sustentação dos alimentos armazenados distantes do piso.		
2.4.2	Equipamentos para conservação de alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas etc) apresentam-se em bom estado de conservação.		
2.4.3	Equipamentos para conservação de alimentos		

	(refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas etc) são dotados de termômetro em local apropriado à vista.		
2.4.4	Existe registro de temperatura dos equipamentos para conservação de alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas, pass trough, etc) em planilhas e estas estão atualizadas.		
2.4.5	Existe registros que comprovem que os equipamentos passam por manutenção corretiva e preventiva (a cada 6 meses).		
2.4.6	Existem balanças e termômetros em quantidade suficiente para a produção e em bom estado.		
2.4.7	Equipamentos estão dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.		
2.4.8	Superfícies em contato com alimentos são lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização, atóxicas, sem transferir odor e sabor impróprios ao alimento.		
2.4.9	Móveis (excetos das areas administrativas e refeitório) são de materiais apropriados (lisos, sem rugosidades e frestas), estão em condições		

	adequadas e permitem higienização correta.		
2.4.10	Utensílios em materiais apropriados		
2.4.11	Utensílios são armazenados em local próprio, de forma organizada e protegidos de contaminação.		
	Monitorização e Plano de Ação		
2.4.12	Planeja e executa medidas corretivas para não conformidades detectadas na higienização das instalações, móveis equipamentos e utensílios.		
	PONTUAÇÃO DO SUBGRUPO B: 12 PONTO		

2.5	PARTE C- Produção e Transporte de Alimentos			
	Matéria-prima, ingredientes e embalagens	sim	não	na
2.5.1	Os alimentos são inspecionados na recepção onde é verificado e registrado: conferencia da nota fiscal, registros obrigatórios, quantidades - conferir com a balança, validade, temperatura, integridade da embalagens, características			

	organolépticas ideais de acordo com o produto.			
2.5.2	Produtos inadequados são imediatamente devolvidos ou identificados e armazenados em local apropriado para posterior devolução ou descarte			
2.5.3	Rótulos dos produtos atendem à legislação.			
	Fluxo de produção	sim	não	na
2.5.4	Área com controle de circulação e de acesso de pessoal.			
2.5.5	Matérias-primas, ingredientes e embalagens em condições higiênico-sanitárias de acordo com a legislação.			
2.5.6	Alimentos perecíveis são expostos à temperatura ambiente, por um período de tempo controlado. Não exceder 30 minutos.			

2.5.7	Quando os alimentos perecíveis não são utilizados integralmente, são adequadamente acondicionados em recipientes apropriados, identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto data de fracionamento do produto e prazo de validade.			
2.5.8	O tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de no mínimo, 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) ou as alterações organolépticas coprovam a eficácia do tratamento térmico.			
2.5.9	É de 3 (três) dias o prazo de validade de produtos mantidos em temperatura até 4°C (quatro graus Celsius).			
	Monitorização e Plano de Ação	sim	não	
2.5.10	Planeja e executa medidas corretivas para não conformidades detectadas na produção e transporte de alimentos.			
	PONTUAÇÃO DO SUBGRUPO C: 10 PONTO			

2.6	PARTE D - Área de Distribuição		
	Distribuição	sim	não
2.6.1	Áreas destinadas à exposição do alimento preparado e consumação são mantidas em adequadas condições higiênico-sanitárias.		
2.6.2	Equipamentos, móveis e utensílios apresentam-se em adequado estado de conservação.		
2.6.3	Possui equipamentos adequados para exposição de alimentos quentes estes estão em adequado estado de conservação e funcionamento.		
2.6.4	A temperatura dos produtos quentes expostos antes, durante e ao término da distribuição é mantida adequada e monitorada		
2.6.5	Possui equipamentos para exposição de alimentos frios e estes apresentam-se em adequado estado de conservação e funcionamento (alimentos expostos atingem no máximo 10 °C)		
2.6.6	A temperatura dos produtos frios expostos antes, durante e ao término da distribuição é		

	mantida adequada e monitorada		
2.6.7	Equipamentos de exposição apresentam barreira de proteção à contaminação pelo consumidor.		
2.6.8	Utensílios - pratos, talheres, copos, xícaras e outros, são devidamente higienizados e protegidos.		
2.6.9	O sistema de ventilação é projetado de forma a evitar que o ar circule da área contaminada para a área limpa, e é submetido à limpeza e conservação adequadas (verificar existência de registro de limpeza periódica).		
2.6.10	As sobras são identificadas antes de seu armazenamento com data de fabricação, validade e ingredientes.		
2.6.11	As sobras são controladas quanto à temperatura para possível reutilização		
2.6.12	Existe área reservada para recebimento de dinheiro, cartões, dentre outros.		
2.6.13	Monitorização e Plano de Ação - Planeja e executa medidas corretivas para não conformidades detectadas na área de distribuição.		

	PONTUAÇÃO TOTAL DO SUBGRUPO D: 13 PONTOS		
2.7	PARTE E - manipuladores de Alimentos -		
	Controle de saúde e Habitos de Higiene	sim	não
2.7.1	Há comprovações de que o manipulador ao ser admitido recebe treinamento em boas práticas, normas e procedimentos adotados pelo serviço.		
2.7.2	O manipulador contratado apresenta, anualmente, atestado de saúde ocupacional (ASO), segundo a CLT além dos específicos para serviços de alimentação (Hemograma. EPF, EAS).		
2.7.3	O RT possui procedimento registrado de acompanhamento a avaliação anual do estado de saúde dos manipuladores, e procede os encaminhamentos cabíveis.		
2.7.4	São considerados inaptos para manipulação alimentos os funcionarios com afecções cutâneas, feridas, supurações, sintomas gastrointestinais, oculares e infecções respiratórias e estes		

	procedimentos estão registrados.		
2.7.5	O manipulador usa equipamento de proteção individual -epi (calçado fechado e antiderrapante, Luva de aço e avental impermeável no setor de carnes, avental para os trabalhadores da area de cocção, luvas descartaveis, protetores térmicos para acesso a camaras frias, óculos para higienização de coifas) adequado à sua atividade.		
2.7.6	Existe programa de capacitação contínuo relacionado à higiene pessoal, correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene na manipulação de alimentos, com periodicidade mínima mensal. Este treinamento contempla os seguintes aspectos: importancia da lavagem das mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário e de fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticam outros atos que possam contaminar o		

	alimento, durante o desempenho das atividades.		
2.7.7	São afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.		
2.7.8	Manipuladores têm boa apresentação, mãos limpas, unhas curtas e sem esmalte, sem adornos (pulseiras, anéis, relógios, brincos, colares etc), barbeados, cabelos presos e protegidos por rede, touca ou similares e devidamente calçados e estas condições são comprovadas por meio de rotinas implantadas.		
2.7.9	Os uniformes fornecidos aos manipuladores são compatíveis à atividade, trocados diariamente, bem conservados, limpos e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento.		
	Monitorização e Plano de Ação	sim não	
2.7.10	Planeja e executa medidas corretivas para as não conformidades de acordo com o número de funcionários.		

	PONTUAÇÃO TOTAL DO SUBGRUPO E: 10 PONTOS			
2.8	PARTE F - Abastecimento de Água e Esgotamento Sanitário			
	Abastecimento de água e esgotamento sanitário	sim	não	na
2.8.1	Há uma frequência mínima de seis meses para higienização dos reservatórios de água.			
2.8.2	A higienização é feita por empresa especializada ou funcionário qualificado.			
2.8.3	Registros das operações de higienização dos reservatórios de água estão disponíveis em pastas acessíveis.			
2.8.4	Há registro da limpeza periódica das caixas de gordura.			
2.8.5	Monitorização e Plano de Ação - Planeja e executa medidas corretivas para não conformidades detectadas no abastecimento de água e esgotamento sanitário.			
	PONTUAÇÃO TOTAL DO SUBGRUPO F: 5 PONTOS			

2.9	PARTE G - Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas		
	Controle integrado de vetores e pragas urbanas	sim	não
2.9.1	Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos, outros.		
2.9.2	Adoção de medidas preventivas e corretivas para impedir a atração, o abrigo, o acesso e a proliferação de vetores e pragas urbanas		
2.9.3	Existência de comprovante da execução do serviço de desinsetização/desratização por empresa especializada.		
2.9.4	Produto de desinsetização/desratização registrado no Ministério da Saúde.		
2.9.5	A empresa prestadora do serviço estabelece os procedimentos pós-tratamento para evitar a contaminação de alimentos, equipamentos, utensílios		
2.9.6	Equipamentos e utensílios são higienizados antes de uso para remoção de resíduos da desinsetização/desratização.		

2.9.7	Monitorização e Plano de Ação- Planeja e executa medidas corretivas para não conformidades detectadas no Controle Integrado de vetores e pragas urbanas		
	PONTUAÇÃO TOTAL DO SUBGRUPO G: 7 PONTOS		

2.10	PARTE H- Documentação e Registro		
	Documentação e registro	sim	não
2.10.1	Manuais acessíveis aos funcionários e à vigilância sanitária		
2.10.2	O serviço dispõe de Manual de Boas Práticas compatível com a estrutura e atividades realizadas na unidade.		
2.10.3	O serviço dispõe de Manual de Procedimentos Operacionais Padronizados—que possui as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando nome, cargo e/ou a função dos responsáveis pelas atividades, além de aprovados, datados e assinados pelo Responsável Técnico: higienização de instalações, equipamentos e móveis; controle integrado de vetores e pragas urbanas; higiene do reservatório;		

	higiene e saúde dos manipuladores.		
2.10.4	O registro das informações é mantido por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos		
2.10.5	Monitorização e Plano de Ação- Planeja e executa medidas corretivas para não conformidades detectadas na Documentação e Registro .		
	PONTUAÇÃO TOTAL DO SUBGRUPO H: 5 PONTOS		
	TOTAL DE PONTOS DO BLOCO 2: 88 (PONTUAÇÃO MÍNIMA NECESSÁRIA 52 PONTOS)		

BLOCO 3				
3	Atividades Desenvolvidas pelo Nutricionista	Não (0)	Parcialmente (1)	plenamente (2)
3.1	O nutricionista identifica o perfil nutricional da clientela atendida (verificar a existência de registro do perfil nutricional da clientela, realização de avaliação nutricional ou adoção dos seguintes critérios: recomendações da DRI, POF ou Guia do MS) - Instrumento			

	de avaliação do perfil da clientela			
3.2	O nutricionista planeja o cardápio de acordo com o perfil nutricional da clientela (Verificar se possui : VET do cardapio ou Controle de Gordura e Sódio, Fibras, considera distribuição de macronutrientes)			
3.3	Executa o cardapio conforme fichas técnicas implementadas, adequadas nutricionalmente.			
3.4	O nutricionista realiza avaliação da aceitabilidade das preparações (verificar a existencia de questionários aplicados, trabalhos realizados, pesquisas de opinião, registros sistemáticos da observação da aceitação das preparações)			
3.5	Possui e aplica proposta de educação nutricional visando guiar a clientela a realizar escolhas edequada na distribuição dos grupos alimentares. (verficar existencia de projeto/materias e cronograma de atividades)			
3.6	Possui e aplica proposta de educação nutricional visando concientizar a clientela a respeito das diretrizes do Guia			

	Alimentar.(verificar existencia de projeto/materiais e cronograma de atividades)			
3.7	O nutricionista elabora e implanta programas de treinamento/reciclagem (técnico/sanitário) para a equipe (verificar lista de presença, certificados ou outro material que prove).			
	PONTUAÇÃO TOTAL DO SUBGRUPO: 14 PONTOS (PONTUAÇÃO MÍNIMA NECESSÁRIA 7 PONTOS)			

BLOCO 4				
4	SISTEMA DE GESTÃO AMBIENTAL - SGA	SIM	Não	NA
4.1	A organização tem política ambiental documentada/implementada/mantida.			
4.2	Essa política ambiental é comunicada a todos que trabalhem na organização ou que atuem em seu nome.			
4.3	A organização possui política de controle do uso de descartáveis.			
4.4	A organização utiliza produtos de limpeza específicos para			

	cozinhas profissionais e com registro no MS (conforme a RDC 40 e 216).			
	Energia elétrica			
4.5	A organização produz/divulga materiais educativos para utilização consciente de energia elétrica.			
4.6	A organização possui procedimentos para assegurar que equipamentos e instalações sejam desligados ao final do expediente de serviço, quando for o caso.			
	Água			
4.7	A organização produz/divulga materiais educativos para utilização consciente de água.			
4.8	A organização utiliza equipamento de higienização de utensílios e áreas que reduzem o gasto de água (pistolas de mangueira, máquina de lavar roupa, máquina de lavar prato, torneiras com arejador).			
	Manejo de resíduos			
4.9	A organização implementa e mantém política de descarte consciente de óleos e gorduras (RDC 216 - item 4.8.11).			

4.10	Substitui-se a gordura alimentar usada para fritura sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais - aroma, sabor - ou ainda formação de espuma e fumaça. Garantindo que a gordura utilizada não se constitua em fonte de contaminação química.			
4.11	A organização implementa e mantém descarte seletivo de garrafas PET com encaminhamento para reciclagem.			
4.12	A organização implementa e mantém descarte seletivo de latas de alumínio com encaminhamento para reciclagem.			
4.13	A organização implementa e mantém descarte seletivo de papéis com encaminhamento para reciclagem.			
4.14	A organização possui plano formal de descarte de resíduos (Lei 5.610/2016)			
	Responsabilidade e comprometimento			
4.15	A organização possui representante específico indicado para monitorar a SGA.			

4.16	O representante tem função, responsabilidade e autoridade para assegurar que o SGA seja estabelecido, implementado e mantido, inclusive realizando recomendações para melhoria.			
4.17	A organização possui instrumentos que assegurem que o pessoal empregado que realiza as tarefas com potencial de causar impacto ambiental significativo e identificado é comprovadamente capacitado.			
	Treinamentos			
4.18	A organização realiza treinamento que aborde: conscientização em SGA, impactos reais ou potenciais associados ao seu trabalho e ações individuais ou coletivas para a adequação do SGA			
	PONTUAÇÃO TOTAL DO BLOCO 4: 18 PONTOS (PONTUAÇÃO MÍNIMA NECESSÁRIA: 10 PONTOS)			

REFERENCIAS TÉCNICAS:

RESOLUÇÃO - RDC N° 216,
DE 15 DE SETEMBRO DE
2004.

RESOLUÇÃO - RDC N° 275,
DE 15 DE SETEMBRO DE
2002.

Norma ABNT NBR 15635 de
2008

ISO 14000 - Normas de gestão
do ambiente em ambientes de
produção

ISO 22000 - Normas de
sistema de gestão de
segurança alimentar

**ANEXO VI DO EDITAL - DECLARAÇÃO DE COMPOSIÇÃO
SOCIETÁRIA E DE NEPOTISMO**

I - Declaro, para fins de participação no PREGÃO ELETRÔNICO n. 90024/2024, que (empresa), CNPJ_____, não incide no impedimento de contratação previsto no inciso IV do art. 14 da Lei n. 14.133/2021 e nem nas vedações do inciso XI do art. 18 da Lei n. 14.791, de 29 de dezembro de 2023 (LDO de 2024).

II - Declaro também que _____ (a empresa) não possui, em seu quadro societário, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau, inclusive, dos respectivos membros, bem como de servidores ocupantes de cargos de direção, chefia e de assessoramento, vinculados direta ou indiretamente às unidades situadas na linha hierárquica da área encarregada da licitação do órgão celebrante, nos termos da Resolução CNJ n. 7/2005, com a redação que lhe fora conferida pela Resolução CNJ n. 229/2016, nem possui relação de parentesco entre o administrador e sócio com poder de direção da licitante com o detentor de cargo em comissão e função de confiança que atue na área responsável pela demanda e autoridade hierarquicamente superior, conforme previsto no art. 5º do Decreto n. 9.507/2018.

Brasília, _____ de _____ de 20__.

CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL/REPRESENTANTE
DA EMPRESA

Nome legível _____

**ANEXO VII DO EDITAL - DECLARAÇÃO DO RESPONSÁVEL
TÉCNICO**

Eu, o Sr. (a) _____, CPF _____, declaro, para fins de participação no PREGÃO ELETRÔNICO n. 90024/2024 e execução de seu resultante contrato, e em nome da _____ (empresa), CNPJ _____, que possuo pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, sobre as dependências e os equipamentos/utensílios disponibilizados pelo STJ, assumindo total responsabilidade por esta declaração, ficando impedida, no futuro, de pleitear por força do conhecimento declarado, quaisquer alterações contratuais, de natureza técnica e/ou financeira.

Brasília, _____ de _____ de 20__.

CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome legível _____



Documento assinado eletronicamente por **Alexandre Sales de Oliveira, Secretário de Administração - Em Substituição**, em 02/05/2024, às 14:41, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.stj.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4094908** e o código CRC **E5E9CB09**.

028205/2023

4094908v6