

CENTRO DE SERVIÇOS COMPARTILHADOS

Termo de Referência 25/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
25/2026	170607-CENTRO DE SERVIÇOS COMPARTILHADOS	GUILHERME SOUTO DA CUNHA LEITE ARAUJO	05/05/2026 15:16 (v 0.5)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		12600.004297/2025-69

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 12600.004297/2025-69)

TERMO DE REFERÊNCIA

1.1. A presente licitação tem como objeto a cessão de uso de áreas e instalações próprias do Ministério da Gestão e da Inovação em Serviços Públicos, a título oneroso, necessárias à exploração, por parte de empresa especializada, de serviços de restaurante do tipo self-service com grelhados, lanchonete e café colonial , conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	LOCAL	ÁREA DISPONIBILIZADA
1	Serviço de restaurante e lanchonete	Esplanada dos Ministérios - BLOCO K - Brasília/DF	680m²
2	Serviço de restaurante e lanchonete	Esplanada dos Ministérios - BLOCO C - Brasília/DF	594m²

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

1.2. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como **comuns**, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.3. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que corrobora para o bom funcionamento do Ministério e cuja interrupção causará transtornos aos servidores, colaboradores e demais usuários.

Prazo de vigência

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 36 (trinta e seis) meses contados da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado, por igual período ou inferior, desde que não ultrapasse o limite máximo de 120 (cento e vinte) meses, de acordo com o interesse do Ministério da Gestão e Inovação em Serviços Públicos, nos termos do art. 110, inciso I, da Lei nº 14.1333, de 2021, mediante termo aditivo, mantidas as condições de habilitação

## **2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.3. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026.

## **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO**

### **3. Descrição da solução como um todo**

3.1. Os serviços deverão ser executados:

3.1.1. ITEM 1 - BLOCO K : no 9º andar do Bloco K na Esplanada dos Ministérios, Brasília/DF, cuja área a ser cedida é de, aproximadamente, 680m<sup>2</sup> (seiscentos e oitenta metros quadrados).

3.1.2. ITEM 2 - BLOCO C: : no subsolo do Bloco C, na Esplanada dos Ministérios, Brasília/DF, cuja área a ser cedida é de, aproximadamente, 594m<sup>2</sup> (quinhentos e noventa e quatro metros quadrados).

3.2. Os serviços oferecidos compreendem, obrigatoriamente, refeições no sistema self service com grelhados e sobremesas, café colonial e lanchonete. Os horários para a prestação dos serviços pela empresa ocorrerão no decurso de 08:00 às 18:00 horas, nos dias úteis em que haja expediente normal no Ministério, da seguinte forma:

a) As refeições do restaurante serão fornecidas nos intervalos de 11:00 às 14:30 horas;

b) O café colonial será servido nos intervalos de 08:00 às 10:30 e 15:00 às 17:30 horas;

c) A lanchonete atenderá no horário compreendido entre 08:00 às 18:00 horas.

3.3. O horário de funcionamento do restaurante e da lanchonete, bem como a programação básica do cardápio, poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pelo MGI, desde que previamente acordada entre as partes.

3.4. O restaurante terá atendimento prioritário aos servidores e colaboradores em exercício no Ministério da Gestão e Inovação, e a critério da Administração, poderá ser adotado horário diferenciado para atendimento ao público externo. Quando da ocorrência de eventos externos que comprometam a segurança interna do prédio (como por exemplo manifestações), a Administração poderá restringir o funcionamento do restaurante para o público externo.

3.5. A execução dos serviços poderá ser temporariamente interrompida, em função de fatos extraordinários ou pela reali

3.6. A Cessionária deverá manter nos dias de serviços, diariamente e de forma fixa, no mínimo:

a) Nutricionista com registro ativo no Conselho Regional de Nutrição (CRN), responsável técnico pelos serviços de alimentação, devendo atuar durante todo o período de funcionamento do restaurante e da lanchonete, assegurando que os serviços executados observem rigorosamente as normas, códigos e regulamentos sanitários e profissionais aplicáveis.

b) Profissional chefe de cozinha, com formação em gastronomia e experiência prévia comprovada na função, devidamente registrada em carteira de trabalho, o qual será responsável pela execução operacional da produção das refeições, pela organização e supervisão da equipe de cozinha, pela padronização e preparo dos pratos conforme o cardápio previamente aprovado pela nutricionista responsáv

3.7. A Cessionária deverá apresentar, no início da prestação dos serviços, documentação referente ao nutricion

3.8. Os alimentos deverão ser preparados observando padrões higiênicosanitários adequados, em conformidade com as normas brasileiras de manipulação e preparação de alimentos, compreendendo, dentre outras: a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), atualizada conforme legislação sanitária aplicável; a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor); e demais normas federais, distritais ou municipais pertinentes à vigilância sanitária e à segurança alimentar.

3.9. O pagamento das despesas realizadas será efetuado diretamente pelo usuário à Cessionária, no caixa, em moeda c

3.10. A Cessionária cobrará o preço por quilograma de acordo com o valor ofertado na licitação, podendo cobrar preço diferenciado para fornecimento de refeição, desde que o alimento servido seja somente carne ou outra preparação que justifique preços diferenciados, aprovados anteriormente pela Cedente, devendo proceder a prévia divulgação desses valores.

3.11.A Cedente não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários do restaurante e lanchonete.

3.12. A Cessionária deverá manter, em local visível, tabela de preços impressa, em formato de cartaz, contendo, no mínimo, o valor por quilograma da refeição, da sobremesa e do café colonial. Para os itens comercializados na lanchonete, deverá ser disponibilizado, no balcão, o respectivo cardápio com os preços praticados.

3.13. A tabela de preços e o cardápio deverão ser previamente aprovados pela Cedente, sendo vedada a inclusão de quaisquer taxas adicionais nos valores divulgados, bem como a cobrança de valores não expressamente previstos nos referidos instrumentos.

3.14. A Cessionária deverá dispor de equipamentos e mobiliários necessários ao bom funcionamento do restaurante /lanchonete. Exemplo: forno elétrico, freezer, pista quente, pista fria, estufa, micro-ondas e outros que se fizerem necessários, podendo a Cedente determinar o aumento desse quantitativo, desde que justificadamente.

3.15. A Cedente disponibilizará cadeiras, mesas e estantes na situação em que se encontram, caso esses equipamentos não sejam considerados satisfatórios pela Cessionária, a mesma deverá promover a substituição às suas expensas. Os itens que a Cessionária não tiver interesse serão recolhidos para os depósitos do MGI, segue quadro demonstrativo dos bens.

LOCAL	MESAS	CADEIRAS	ESTANTES
BLOCO K	38	129	8
BLOCO C	30	113	4

3.16. Além dos produtos a serem elencados no Termo de Referência, a Cessionária é obrigada a disponibilizar os seguir

3.17. Será servido, nos períodos da manhã e da tarde, café colonial com precificação por quilograma. A lanchonete funcionará no período das 8h às 18h, com atendimento por demanda, conforme especificado neste ETP e no Termo de Referência.

**3.18. Serviço do Restaurante**

3.18.1. As refeições deverão ser servidas imediatamente após o preparo, no sistema de self-service por peso, devendo ser disponibilizadas, diariamente, no mínimo 07 (sete) opções de preparações proteicas, compreendendo: 1 (um) preparo de carne bovina, 1 (um) preparo de carne suína, 1 (um) preparo de ave, 1 (um) preparo de pescado, 1 (um) preparo vegetariano e na chapa, 1 (uma) opção de carne bovina em bifes e 1 (uma) opção de carne de ave em filé de peito.

3.18.2. Todas as preparações deverão permanecer disponíveis durante todo o período de almoço, das 11h às 14h30.

3.18.3. Os tipos de proteína admitidos no preparo dos pratos principais deverão corresponder, no mínimo, aos especificados a seguir, não sendo aceitos cortes ou matérias-primas de qualidade inferior aos ali indicados.



INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO (PRATO PRINCIPAL)

PROTEÍNAS	TIPO DE CORTE/PREPARO
AVES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peito de frango sem osso;</li> <li>• Filé de peito de frango (grelhado, parmegiana, ao catupiry, à Kiev, à romana, estrogonofe);</li> <li>• Coxa e sobrecoxa desossada empanados, grelhados ou assados.</li> </ul>
PESCADOS	<p>Filé ou posta, não devendo apresentar espinhas de tamanhos pequenos. A Cessionária deverá oferecer diariamente 01 (um) tipo de pescado, dentre os seguintes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• robalo (conforme iniciativa da cessionária);</li> <li>• pescada amarela (conforme iniciativa da cessionária);</li> <li>• surubim (conforme iniciativa da cessionária);</li> <li>• badejo (conforme iniciativa da cessionária);</li> <li>• Saint Peter (conforme iniciativa da cessionária);</li> </ul> <p>Os pescados relacionados abaixo deverão ser ofertados de forma alternada, assegurando-se a frequência mínima de 2 (duas) vezes por semana.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salmão;</li> <li>• Bacalhau;</li> <li>• Camarão tamanho médio;</li> </ul>
BOVINA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrafilé;</li> <li>• Alcatra;</li> <li>• Coxão Mole;</li> <li>• Lagarto;</li> <li>• Fraldinha;</li> <li>• Baby beef;</li> <li>• Cupim;</li> </ul> <p>Os cortes bovinos relacionados abaixo deverão ser ofertados de forma alternada, assegurando-se a frequência mínima de 01 (uma) vez por semana:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Picanha;</li> <li>• Filé Mignon</li> </ul>
SUÍNO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lombo;</li> <li>• Costelinha;</li> <li>• Bisteca;</li> <li>• Filé Suíno;</li> </ul>
VEGETARIANO	<p>Proteínas de origem vegetal provenientes de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leguminosas (feijão, lentilha, grão-de-bico, ervilha seca, fava)</li> <li>• Soja (em grão e tofu)</li> <li>• Cereais (quinoa, amaranto, aveia, centeio)</li> <li>• Oleaginosas (amendoim, castanhas, nozes, chia e linhaça)</li> </ul>

3.18.4. Preparações à base de vísceras, tais como fígado, dobradinha, sarapatel, entre outras, bem como outros pratos proteicos com elevado teor de gordura, a exemplo de costela e rabada, poderão ser incluídos no cardápio, desde que não impliquem a supressão de nenhum dos itens previstos no quadro acima.

### Feijoada

3.18.5. A Cessionária deverá ofertar feijoada completa às sextas-feiras, observada a seguinte composição:

- Uma cuba/panela de feijão preto;
- Uma cuba/panela de feijoada com paio, calabresa (linguiça toscana), carne de charque;
- Uma cuba/panela de feijoada com miúdos suínos (pé, orelha, rabo e toucinho);
- Uma cuba/recipientes com molho de feijão com pimenta.

3.18.6. A Cessionária deverá disponibilizar, durante todo o período do almoço, os acompanhamentos tradicionais da feijoada, tais como: couve refogada, torresmo, laranja descascada em rodela e farinha de mandioca.

### Acompanhamentos

3.18.7. Diariamente deverão ser ofertados arroz branco, arroz integral e uma terceira opção de arroz com preparo diferenciado, bem como 2 (duas) opções de feijão, conforme especificado a seguir:

INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO (ACOMPANHAMENTO)	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO
ARROZ	Arroz branco cozido, Tipo 1, de 1ª qualidade;
	Arroz integral cozido; de 1ª qualidade;
	Arroz com variação (carreteiro, com brócolis, piemontese, à grega, baião de dois, galinhada e etc).
FEIJÃO	Feijão simples, Tipo 1, de 1º qualidade;
	Feijão preto (duas vezes por semana deverá ser substituído por feijão elaborado ou outras variedades de feijão, tais como: feijão tropeiro, tutu de feijão, feijão de corda, feijão verde, e etc)

### Guarnição

3.18.8. A Cessionária deverá oferecer, diariamente, no mínimo 3 (três) guarnições, conforme estabelecido no quadro abaixo, de modo que não haja repetição na mesma semana.

INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO (GUARNIÇÃO)
<ul style="list-style-type: none"><li>• Suflês de: queijo, alho poró, espinafre, cenoura, chuchu, couve flor</li><li>• Tortas de: frango, palmito, camarão, carne</li><li>• Quiches de: queijo, brócolis, legumes, tomate seco, cebola, batata doce</li><li>• c/ frango</li><li>• Omeletes de: legumes, queijos e outros;</li><li>• Panquecas de: frango, carne, camarão, legumes</li><li>• Legumes gratinados e à parmegiana</li><li>• Lasanha vegetariana, frango, carne, camarão</li><li>• Batata frita, gratinada, corada, sauté</li><li>• Purê (mandioquinha, batatas, abóbora)</li><li>• Empadão de frango, palmito, camarão</li><li>• Creme de espinafre, milho, aspargos e brócolis</li><li>• Polenta</li><li>• Cogumelo shitake</li><li>• Outros do mesmo padrão</li></ul>

3.18.9. A Cessionária deverá oferecer, diariamente, uma opção de massa, tais como: talharim, penne, espaguete, rondeli, ravióli ou nhoque, bem como uma opção de farofa, assegurando-se a variação dessas preparações, de modo que não haja repetição na mesma semana.

### Salada

3.18.10. Durante todo o período de almoço, a Cessionária deverá disponibilizar, no balcão de serviço refrigerado e em adequada apresentação, no mínimo 13 (treze) variedades de saladas, bem como 2 (dois) tipos de molhos, observada a variação estabelecida a seguir:

INDICADORES BÁSICO PARA O CARDÁPIO (SALADA)
ESPECIFICAÇÃO
02 - tipos de alfaces, variando entre um tipo e outro na forma de apresentação (folha inteira, rasgada ou picada). 01 - tipo de folhoso cru, que deve ser variado diariamente entre acelga, agrião, rúcula, mostarda e chicória. 02 - tipos de hortaliça preparado no vapor ou refogado, entre couve, brócolis, repolho, couve-flor, berinjela, espinafre, etc. 01 - tipo de leguminosa em forma de salada (grão-de-bico, lentilha, feijões, etc.). 01 - tipo de tomate, variando a apresentação diariamente. 02 - tipos de tubérculos (batatas, beterraba, cenoura, inhame, cará, batata baroa, etc.) preparados no vapor ou refogados. 01 - tipo de salada de maionese ou salpicão. 03 – tipos de saladas compostas (reunindo-se 2 ou mais ingredientes).
MOLHOS
<ul style="list-style-type: none"><li>• molho caesar;</li><li>• molho agridoce;</li><li>• molho de ervas frescas;</li><li>• molho de iogurte;</li><li>• molho de hortelã;</li><li>• molho de gergelim;</li><li>• molho de manjerição;</li><li>• molho de mostarda e mel;</li><li>• molho shoyu;</li><li>• molho pesto.</li></ul>

3.18.11. Os vegetais e hortaliças utilizados no preparo das saladas deverão apresentar-se frescos, com folhas íntegras, sem sinais de deterioração e livres de aparas.

3.18.12. As opções de vegetais servidas nas saladas e guarnições deverão ser variadas, não sendo admitida a repetição de preparações em dias consecutivos.

3.18.13. As saladas poderão ser compostas exclusivamente por vegetais ou por combinações de vegetais e frutas, podendo ainda incluir ingredientes, como: presunto, queijo e molhos, desde que observados os padrões de qualidade e apresentação.

### Sobremesa

3.18.14. A Cessionária deverá oferecer, diariamente, no mínimo 7 (sete) tipos de sobremesa, conforme disposto a seguir:

INDICADORES BÁSICO PARA O CARDÁPIO (SOBREMESA)
ESPECIFICAÇÃO
02 (duas) – Frutas da estação 02 (dois) - Doces elaborados, do tipo: pavês, tortas, pudins, entre outros; 02 (dois) - Doces simples, do tipo: gelatina, frutas em calda, doce de leite, goiabada com queijo,

entre outros; e  
01 (uma) - Sobremesas dietéticas, devendo ser ofertadas com variações ao longo do período, de modo a evitar repetição excessiva

Bebidas

3.18.15. A Cessionária deverá oferecer, diariamente, opções de bebidas, quais sejam:

- Sucos de frutas in natura e polpas congeladas, em variedade semelhante à apresentada no mercado e servidos em copos de vidro de 300 ml, além de opções industrializadas de suco em lata e na versão em "caixinha".
- Refrigerantes tradicionais em latas de 310 ml, garrafa pet de 600ml, nos sabores cola, laranja, guaraná, uva e limão, bem como refrigerantes "diet", "light" e "zero".

3.18.16. Os preços das bebidas deverão ser os mesmos praticados na lanchonete.

3.18.17. Em atendimento à lei nº 9.294, de 15 de julho de 1996, é terminantemente proibida a comercialização de bebidas com teor alcoólico ou cigarros, cigarrilhas, charutos, cachimbos ou qualquer outro produto fumígeno, derivado ou não do tabaco.

3.18.18. A Cessionária deverá disponibilizar à clientela refeição do tipo “Prato Feito”, servida em embalagem do tipo marmitex, comercializada em duas versões de peso aproximado, sendo 570 g (quinhentos e setenta gramas) e 370 g (trezentos e setenta gramas), com valores fixos, respectivamente, de R\$20,00 (vinte reais) e R\$ 16.67 (dezesseis reais e sessenta e sete centavos), conforme pesquisa de preços (anexo I ) e com a seguinte composição mínima:

COMPOSIÇÃO BÁSICA (MARMITEX)	PORÇÃO MÍNIMA	
	MARMITA MAIOR	MARMITA MENOR
Carne (vermelha ou branca)	140g	110g
Guarnição (farofa/purê/suflê/etc)	120g	90g
Arroz branco ou integral	120g	70g
Feijão	80g	50g
Salada com 2 (dois) itens de legumes e/ou vegetais	110g	50g
PESO TOTAL	570g	370g
PREÇO MÁXIMO UNITÁRIO	R\$20,00	R\$16,67

3.19. Compete à Cessionária

3.19.1. Utilizar, no restaurante self service, pratos de louça branca de boa qualidade, não sendo admitido utensílios danificados. Manter palitos em sachês, guardanapos de papel (acondicionados apropriadamente) e sachês de sal, açúcar e adoçantes sobre todas as mesas.

3.19.2. Manter, diariamente, sobre os balcões de buffet térmico do restaurante:

- Azeite de oliva extravirgem, aceto balsâmico, shoyu light e molho de pimenta. Estes itens deverão ser mantidos em sua embalagem original, que, sempre que possível, deverá ser dotada de bico dosador.
- 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.

3.19.3. Apresentar o cardápio ao gestor/fiscal do contrato designado pelo Ministério da Gestão e Inovação até, no máximo, quinta-feira da semana anterior à sua execução, para que a sua adequação e exequibilidade possam ser avaliadas e, se necessário, sejam realizadas as devidas alterações.

3.19.4. O cardápio aprovado deve ser seguido rigorosamente. Caso haja necessidade de alguma mudança na composição do cardápio, esta deverá ser informada ao gestor/fiscal do Contrato com, no máximo, 24 horas de antecedência, ficando essas alterações também sujeitas à aprovação por parte da Cedente.

3.19.5. Todos os itens programados no cardápio (inclusive bebidas e sobremesas) devem ser oferecidos até o último minuto do horário previsto para o atendimento, fazendo-se as reposições necessárias de modo a não alterar a composição inicial do mesmo. Caso isso não ocorra, a Cessionária poderá ser penalizada.

3.19.6. Refazer ou substituir os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelo fiscal/gestor impróprios

ao consumo tanto pelas características organolépticas, ou seja, características de cor, brilho, odor, sabor e textura, bem como pelo padrão de qualidade e apresentação.

3.19.7. Servir os alimentos em ilhas de distribuição (Buffet térmico), organizadas de acordo com os tipos de alimento e refrigeração necessários.

3.19.8. Recolher as mesas os utensílios (pratos, talheres, copos, bandejas e etc.) utilizados pelos usuários, mantendo assim, o ambiente sempre limpo.

3.19.9. Afixar nos balcões de distribuição placas informando o nome de cada preparação, valor calórico correspondente ao consumo de 100 gramas e, se for o caso, contendo os dizeres “contém glúten” e /ou “contém lactose”.

3.19.10. Servir em balcão frigorífico os variados tipos de saladas, assim como as sobremesas, e deverão estar dispostas de modo que o cliente possa compor seu prato conforme sua preferência.

3.19.11. Não será permitido, em hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da(s) refeição(ões) preparada(s) e não servida(s).

3.19.12. Utilizar em todas as mesas toalhas (em tecido de boa qualidade) e/ou sousplat (jogo americano). Caso a Cessionária opte pela utilização de toalhas, estas deverão ser higienizadas com a frequência necessária, de modo a se apresentarem sempre limpas e em condições adequadas de uso.

3.19.13. Substituir, sempre que houver necessidade, todas as toalhas, sendo a lavagem efetuada por conta da cessionária e, obrigatoriamente, fora das dependências da cedente.

3.19.14. A elaboração do cardápio diário e semanal do restaurante deverá ser realizada pela nutricionista e pelo chefe de cozinha, ambos residentes, e apresentada à fiscalização do MGI, semanalmente, para aprovação prévia e posterior divulgação interna.

3.19.15. Deverão ser fornecidas embalagens descartáveis de isopor ou outro material apropriado, para transporte das refeições por quilo e tipo prato feito (marmite), com opção de talheres e guardanapos descartáveis.

3.19.16. A embalagem para transporte de refeições será cobrada à parte e seus custos deverão ser informados aos clientes em local visível e de forma clara e objetiva, devendo o preço cobrado ser compatível com a média praticado no mercado.

3.19.17. As embalagens deverão ser apresentadas em formato redondo ou retangular ( com divisões). Os valores das embalagens deverão ser aprovadas pela fiscalização do Contrato previamente.

3.19.18. Disponibilizar talheres embalados individualmente em sacos de papel ou plástico apropriados, dispostos em local de fácil acesso aos usuários, de modo a permitir que sejam retirados e levados às mesas.

### 3.20. Serviço de Café Colonial

3.20.1. O café colonial deverá ser comercializado diariamente no sistema self service opção "por quilo".

INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO
<ul style="list-style-type: none"><li>• Miini salgados (entre assados e fritos)</li><li>• pães (integral, branco e com recheio)</li><li>• torta salgada</li><li>• bolo ( simples e confeitado)</li><li>• Opções de frios (peito de peru, blanquet de peru, presunto, queijo minas, muçarela, frescal, dentre outros)</li><li>• Salada de frutas</li><li>• Ovos mexidos e omeletes</li><li>• Molho para cachorro quente</li><li>• Leite (Desnatado/Integral)</li><li>• Café (sem açúcar)</li><li>• Frutas (conforme iniciativa da empresa)</li><li>• Mel e geléias</li><li>• Manteiga e margarina</li><li>• Requeijão (normal e light)</li></ul>

3.20.2. Os leites devem ser fluidos, oferecendo as opções quentes (em garrafas térmicas).

3.20.3. Os queijos e embutidos devem ser servidos fatiados em bandejas nos balcões refrigerados.

3.20.4. A Cessionária deve colocar à disposição dos usuários, em cada mesa, em recipientes apropriados e



embalagens tipo sachê, sal de cozinha, açúcar, adoçante dietético, maionese, ketchup , palitos embalados individualmente e guardanapos.

3.20.5. Devem estar disponíveis talheres descartáveis (garfo, faca e colher) gratuitamente.

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

3.21. Serviços da Lanchonete

3.21.1. O serviço de lanchonete deverá ser disponibilizado diariamente, sendo os produtos comercializados por meio de preços unitários previamente tabelados, conforme o quadro abaixo.

ITENS DO CARDÁPIO
Pão com manteiga na chapa Pão com ovo Pão com queijo Misto quente
Tapioca com manteiga + queijo + presunto + ovo + frango desfiado + bacon + leite condensado com coco
Cuscuz simples com manteiga + queijo + presunto + ovo + frango desfiado + bacon
Omeletes (02) dois ovos + ovo + queijo + presunto + ovo + frango desfiado + bacon + tomate + cebola + ervas + salada (a parte)
Vitaminas 1 fruta 2 frutas + granola + aveia + semente (chia, linhaça e etc)
Sucos Da fruta natural 300ml Da polpa 300ml
Bebidas prontas Água s/gás 500ml Água c/gás 500ml Refrigerante 350ml Suco de caixinha Suco de lata

3.21.2. Os lanches deverão ser preparados e servidos de acordo com o cardápio básico descrito acima, sendo admitida a disponibilização de outros tipos de produtos, a substituição dos que estejam em falta no mercado ou a suspensão do fornecimento dos que não tenham aceitação dos clientes, desde que haja prévia autorização do gestor do contrato, em quaisquer dos casos;

3.21.3. A Cessionária também deverá disponibilizar canudos sustentáveis em embalagens individuais sem custos adicionais.

### 3.22. Disque Lanche

3.22.1. O serviço de disque-lanche compreende a entrega de qualquer produto ofertado na lanchonete, sem acréscimo no preço, em quaisquer unidades administrativas do Ministério da Gestão e Inovação, instaladas no Bloco K e Bloco C, devendo ser disponibilizado aos clientes em condições adequadas para o consumo, durante todo o horário de funcionamento da lanchonete.

3.22.2. O serviço de entrega também deverá ser oferecido para entrega de marmiteix, durante do horário de funcionamento do restaurante.

3.22.3. O telefone para pedidos deverá constar em local visível no interior da área cedida. A divulgação do número em área externa dependerá de aprovação prévia da administração predial e da fiscalização do contrato.

3.22.4. O conteúdo da entrega deverá estar acondicionado em embalagem adequada, devendo a CESSIONÁRIA responsabilizar-se por todo e qualquer incidente que porventura ocorra no interior dos elevadores.

### 3.23. Do material de limpeza

3.23. A Cessionária deverá fornecer sabonete líquido para assepsia das mãos, com comprovada eficácia, efeito residual e fácil aplicação, bem como todo o material necessário à limpeza, higiene e conservação dos utensílios, equipamentos e instalações utilizados no preparo e na distribuição das refeições, devendo ser utilizados produtos adequados e compatíveis com essa finalidade, conforme exemplificado abaixo:

- desinfetante à base de quaternário de amônio, para limpeza leve e desinfecção de equipamentos, utensílios, geladeiras, ralos e azulejos;
- desinfetante à base de hipoclorito de sódio líquido e incolor, para limpeza de bancadas e superfícies contaminadas; desinfetante para lavagem de
- louças: líquido, transparente, incolor e inodoro;
- produtos específicos para restaurante industrial, quando necessário;
- pano de fibra de viscose, absorvente e higiênico para limpeza em geral (louças e utensílios).

### 3.24. Da higiene ambiental

3.24.1. A CESSIONÁRIA deverá prevenir o acesso e/ou desenvolvimento de roedores e insetos (ratos, moscas, baratas, formigas, etc.) dentro da área de prestação do serviço de alimentação

3.24.2. Manter a desratização e dedetização em acordo com o preconizado pela Zoonose, e que o serviço seja realizado no mínimo mensalmente, e/ou sempre que necessário, e fora do horário de funcionamento do restaurante /lanchonete, devendo o comprovante de realização dos serviços ser encaminhado à fiscalização.

3.24.3. Destinar os resíduos orgânicos e recicláveis em observância à legislação pertinente, cabendo à empresa a responsabilidade pela correta destinação dos resíduos, bem como pela aquisição e disponibilização de contêineres próprios para cada tipo de resíduo.

3.24.4. Recolher o lixo pelo menos duas vezes por dia ou quando se fizer necessário, sempre com o auxílio de luvas.

3.24.5. Acondicionar os resíduos em lixeira providas de pedal.

3.24.6. Recolher as bandejas com restos alimentares e lavá-las na copa e os restos colocados em sacos de lixo.

3.24.7. Proceder, diariamente, à lavagem geral e completa dos pisos internos, devendo os ralos permanecer fechados durante a remoção de resíduos. É vedada a varrição a seco. Deverão ser realizadas, ainda, a desinfecção e a higienização adequadas do ambiente, incluindo superfícies, bancadas, equipamentos e demais áreas utilizadas.

3.24.8. Designar um empregado para o manuseio de todo o material descartável em área reservada para este fim.

3.24.9. Usar obrigatoriamente luvas, máscara e gorro/toucas.

- 3.24.10. Manusear os copos descartáveis, os quais deverão ser biodegradáveis, preferencialmente, por meio de suporte apropriado.
- 3.24.11. Efetuar, em qualquer momento, antes, durante e depois do horário das refeições, a limpeza do local, por empregado especializado e específico e que não exerça outras atividades.
- 3.24.12. Proceder, após o término do horário de almoço, diariamente à limpeza de pias, sifões, torneiras, registros, trincos das portas e demais metais, cromados, utilizando produtos específicos para cada tipo de material.
- 3.24.13. Higienizar os panos de prato em local apropriado que permita a sua esterilização.
- 3.24.14. Lavar os panos de chão em local apropriado para esse fim.
- 3.24.15. Não será permitido o uso de panos para secagem das mãos, devendo ser utilizadas exclusivamente toalhas de papel. Os respectivos porta-papéis deverão ser instalados na cozinha e em locais próximos aos lavatórios.
- 3.24.16. Não será permitido o uso de esponja de aço. Para a limpeza e o polimento de utensílios de alumínio, deverão ser utilizados exclusivamente agentes de polimento apropriados, compatíveis com esse tipo de material.
- 3.24.17. Quando necessário dar brilho ou retirar manchas em utensílios de inox, usar agentes químicos específicos.
- 3.24.18. Para sanitização deverá ser usado álcool a 70° GL, friccionando 3 (três) vezes, no sentido unidirecional, com auxílio de pano esterilizado. Caso o álcool usado seja de 95° GL, será necessário adicionar água destilada, filtrada ou mineral, para chegar a 70° GL.
- 3.24.19. Deverá ser feita a manutenção com limpeza mensal dos filtros do sistema de exaustão e substituição destes quando necessário.
- 3.24.20. Deverão ser observadas as demais normas vigentes sobre o assunto.
- 3.25. Dos procedimentos básicos de higiene exigidos

### **3.25.1. Higiene Pessoal**

- apresentar Carteira de Saúde na pré-admissão;
- os manipuladores que apresentarem lesões cutâneas devem ser afastados da área de manipulação de alimentos.

### **3.25.2. Uniformes**

- Os empregados que trabalham na área interna da cozinha devem usar uniformes de cor branca. Para os que trabalham nas demais áreas deverá ser utilizada cor diferenciada;
- Luva descartável de látex ou outro procedimento de desinfecção de mãos devidamente comprovado;
- Uso obrigatório de máscara no manuseio de alimentos prontos para o consumo;
- Uso obrigatório de toucas ou redes de proteção para os cabelos;
- Uso obrigatório de calçado emborrachado fechado.

3.25.3. As pessoas que trabalham na área de alimentação devem dispor de alguns cuidados ao manusear os alimentos, a fim de evitar contaminação, tais como:

- lavar constantemente as mãos utilizando sabão e água em abundância;
- não tocar nos alimentos se estiver com algum ferimento nas mãos;
- lavar as verduras e frutas manualmente e de forma a retirar as impurezas (defensivos agrícolas, agrotóxicos e microrganismos) em água corrente e, após, colocar em solução clorada para desinfecção e posterior enxágue em água corrente;
- manter os alimentos sempre cobertos;
- cozinhar adequadamente os alimentos;
- não falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos;
- não utilizar, em hipótese alguma, alimentos com prazo de validade vencido.

3.25.4. Para evitar a contaminação dos utensílios e equipamentos, deverá ser diariamente observado o aspecto de higiene de todo o material utilizado durante o dia, sendo rigorosamente proibida a reutilização de utensílios anteriormente utilizados e não lavados, entre outras medidas, conforme abaixo:

- lavar os utensílios que caírem no chão;
- manter os utensílios limpos sempre cobertos;
- utilizar espátula ou esponja para retirar restos de alimentos dos pratos sujos, evitando o contato das mãos nos utensílios, nos quais os alimentos são colocados;
- retirar de uso os pratos, travessas, copos, bandejas e demais itens, que estiverem lascados, trincados ou manchados; higienizar pratos, talheres e bandejas, com álcool, após a lavagem;

- os lanches entregues aos usuários deverão ser devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados ou envolvidos em embalagens especiais;
- diariamente proceder à limpeza geral dos móveis, equipamentos e eletrodomésticos (mesas, cadeiras, carrinhos, balcões térmicos, fogões, cubas, mesa de inox, etc.), bem como dos utensílios de cozinha (talheres, pratos, copos e bandejas) com produtos adequados.

3.26. Da equipe profissional

- 3.26.1. A CESSIONÁRIA deverá manter quadro de pessoal compatível com a demanda existente no restaurante para a sua correta execução.
- 3.26.2. O número de atendentes no caixa e demais locais passíveis de filas deverá ser compatível com o público do local.
- 3.26.3. O uso de uniforme completo pelos funcionários é obrigatório, cabendo à CESSIONÁRIA o seu fornecimento em quantidades suficientes.
- 3.27. Instalações físicas
- 3.27.1. A Cessionária deverá receber e devolver as instalações do restaurante/lanchonete, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo de vistoria próprio.
- 3.27.2. As medidas impostas pelos órgãos de fiscalização serão de responsabilidade da cessionária, exceto despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, os quais ficarão a cargo do Ministério da Gestão e Inovação.
- 3.27.3. Realizar as benfeitorias que julgar necessária no ambiente cedido, somente mediante autorização do MGI, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista a empresa o direito de retenção ou indenização sob qualquer título.
- 3.27.4. A Cessionária deverá manter o laudo de estanqueidade do gás sempre dentro do prazo de validade, podendo o MGI solicitar a qualquer momento documentação comprobatória.
- 3.27.5. Comunicar ao MGI sobre qualquer equipamento que será instalado nas dependências do restaurante e lanchonete, informando suas respectivas capacidades (potência) a fim de promover uma avaliação comparativa com a rede elétrica deste Ministério.

3.28. Rateio das despesas

- 3.28.1. Todas as despesas concernentes ao consumo de energia elétrica e de água serão ressarcidas ao erário pela cessionária e corresponderão ao efetivamente medidos por meio de equipamentos individualizados (hidrômetro e wattímetro) para o atendimento exclusivo do restaurante/lanchonete. Ademais, todas as despesas inerentes ao funcionamento do restaurante/lanchonete serão de inteira responsabilidade da cessionária, sobretudo no que diz respeito aos seus funcionários.
- 3.28.2. Para fins informativo, segue, abaixo, a média das referidas despesas no ano de 2025.

LOCAL	DESPESAS	CUSTO MÉDIO MENSAL
BLOCO K	ÁGUA	R\$ 3.585,51
	ENERGIA	R\$ 5.106,94
BLOCO C	ÁGUA	R\$ 3.428,58
	ENERGIA	R\$ 5.633,18

- 3.28.3. O ressarcimento das despesas de energia elétrica e de água deverá acontecer em até 10 dias úteis, a contar do recebimento da cobrança por parte do MGI, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), devendo a empresa apresentar o comprovante de pagamento ao fiscal do contrato.
- 3.28.4. A Cessionária deverá arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, assim como se houver problema técnico a ser resolvido. Quando do abastecimento deverá ser acionada a equipe de brigada de incêndio do MGI para acompanhamento, sob pena de não realização do serviço.
- 3.28.5. As despesas referentes à limpeza e conservação do espaço serão de obrigação da Cessionária.

3.29. Taxa de uso

- 3.29.1. Para que o processo de contratação não se torne inviável economicamente, e, considerando o interesse da Administração em oferecer alimentação de menor custo possível a seus servidores/colaboradores, para efeitos de contrapartida financeira, a taxa de uso será de 0,001 (um milésimo) do valor do imóvel (proporcional à área ocupada),

nos termos do art. 16 da Lei nº 8.025/1990 com redação dada pela Lei nº 11.490/2007 e conforme estipulado no Documento de Formalização da Demanda . Apresenta-se, a seguir, o cálculo proporcional adotado para a definição do valor mensal da taxa de ocupação;

• ITEM 1 - BLOCO K

O valor do imóvel situado na Esplanada do Ministérios Bloco K é de R\$ 32.898.413,08, conforme dados extraídos do Spiunet - Anexo II, que por sua vez, resultou em um valor mensal devido de R\$ 1.292,13 ( Um mil duzentos e noventa e dois e treze centavos), conforme memória de cálculo abaixo:

17.313,14 m² (Total da área construída) ----- R\$ 32.898.413,08 (Valor do Imóvel)  
680 m² (Área cedida a empresa) ----- X (valor da área cedida)  
Valor da área cedida = R\$ 1.292.135,38  
Valor da taxa de ocupação = Valor da área cedida R\$ 1.292.135,38 \* 0,001  
Valor da taxa de ocupação = R\$ 1.292,13

• ITEM 2 - BLOCO C

O valor do imóvel situado na Esplanada do Ministérios Bloco C é de R\$ 43.860.239,46, conforme dados extraídos do Spiunet - Anexo II, que por sua vez, resultou em um valor mensal devido de R\$ 1.504,80 (um mil quinhentos e quatro e oitenta centavos), conforme memória de cálculo abaixo:

17.313,14 m² (Total da área construída) ----- R\$ 43.860.239,46 (Valor do Imóvel)  
594 m² (Área cedida a empresa) ----- X (valor da área cedida)  
Valor da área cedida = R\$ 1.504.809,77  
Valor da taxa de ocupação = Valor da área cedida R\$ 1.504.809,77 \* 0,001  
Valor da taxa de ocupação = R\$ 1.504,80

- 3.29.2. O pagamento deverá ser efetuado independente de notificação, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU) até o 5º dia útil do mês subsequente, devendo apresentar o comprovante de pagamento ao fiscal do contrato.
- 3.29.3. O valor da taxa de ocupação será atualizado, a partir do decurso dos primeiros 12 (doze) meses de sua vigência, pela variação apurada do IPCA ALIMENTAÇÃO FORA DO DOMICÍLIO, no período considerado.
- 3.29.4. O não pagamento das despesas e da taxa de uso, ensejará a abertura de processo de penalidade.

3.30. Pesquisa de opinião pública

- 3.30.1. A pesquisa de satisfação será realizada, a critério da Cedente, em datas não conhecidas previamente pela cessionária.
- 3.30.2. A pesquisa será coordenada pelos fiscais técnicos do contrato.
- 3.30.3. Os participantes responderão a pesquisa de forma escrita ou eletrônica.
- 3.30.4. O modelo apresentado poderá sofrer alterações pela fiscalização técnica.

Modelo a ser utilizado na pesquisa de satisfação

Dados Pessoais (opcional)					
Nome:					
E-mail:					
Telefone:					
Tipos de Avaliação	Itens de Avaliação	MUITO SATISFEITO	SATISFEITO	INSATISFEITO	MUITO INSATISFEITO
Avaliação Específica	Qualidade das refeições				
	Qualidade das sobremesas				
	Variedade dos alimentos				
	Apresentação dos alimentos				
	Variedade das bebidas				
	Temperatura das preparações				
	Disponibilidade de Azeite, sal,				

	molhos e etc.				
	Identificação das preparações				
	Reposições de preparações /utensílios				
Avaliação Geral	Atendimento ao cliente (cordialidade e presteza dos funcionários no atendimento)				
	Apresentação dos funcionários (uniforme, utilização de toucas, máscaras , luvas e higiene pessoal)				
	Ambiente de realização das refeições (condições das mesas, cadeiras, ventilação e etc)				
	Organização				
	Limpeza				
	Disponibilidade da nutricionista da empresa contratada para esclarecimentos				
	Condições de pagamento (flexibilidade na forma de pagamento)				
TOTAL					
Sugestões / Críticas / Elogios:					

3.31. Avaliação Técnica

- 3.31.1. Será aplicada, ainda, sempre que julgar necessário, pelo fiscal técnico do contrato ou por outro representante designado, Lista de Verificação (Checklist), com itens referentes ao regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação e especificações do contrato do restaurante e, no que couber, ao café colonial e lanchonete.
- 3.31.2. Será entregue à Cessionária, uma cópia do checklist preenchido e assinado pelo avaliador.
- 3.31.3. O Checklist pode ser alterado a qualquer momento, de acordo com a legislação vigente e com o interesse da Cedente.

Modelo a ser utilizado na Avaliação Técnica

ITENS AVALIADOS	Conforme	Não conforme
Estado de conservação dos utensílios, pratos, copos, talheres.		
Cardápio elaborado para todas as refeições (desjejum/almoço)		
Cardápio elaborado e assinado por Nutricionista		
Cumprimento do cardápio		
Organização de ambientes/áreas		
Apresentação de lista atualizada de nomes dos funcionários com as respectivas funções		
Preços cobrados nos itens do restaurante de acordo com o edital		
Comunicação antecipada de alteração de cardápio		
Cumprimento dos horários e abertura e fechamento dos refeitórios		
Eficiência na reposição das preparações durante as refeições		
Uso de uniformes limpos		
Uso de máscaras e luvas em locais críticos		
Limpeza adequada de equipamentos/pisos/paredes		
Produtos embalados e armazenados adequadamente		
Presença de nutricionista durante o expediente		
Descarte correto do óleo de cozinha utilizado		

Descarte e separação do lixo de acordo com as normas vigentes		
Coleta adequada de amostra		
Higienização adequada de hortaliças e frutas		
Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas adequadas		

- 3.31.4. Não haverá limites de supervisões a serem realizadas.
- 3.31.5. O modelo apresentado poderá sofrer alterações pela fiscalização técnica.
- 3.32. Materiais a serem disponibilizados
- 3.32.1. O Ministério da Gestão e Inovação disponibilizará a CESSIONÁRIA a relação de materiais e utensílios, que ficarão sob sua responsabilidade, inclusive quanto ao dever de conservá-los e manutenções.
- 3.32.2. A Cessionária deverá complementar com materiais e equipamentos julgados necessários ao devido funcionamento do restaurante e lanchonete, devendo ser observada a qualidade e quantidade dos mesmos.
- 3.32.3. Os utensílios e equipamentos utilizados na limpeza e higienização devem ser próprios para a atividade e estarem conservados, limpos e disponíveis em número e quantidade suficientes e guardados em local reservado para essa finalidade.
- 6.32.4. A Cessionária deverá declarar, além da Declaração de Vistoria, expressamente em termo próprio, o recebimento das instalações e dos equipamentos de propriedade do CEDENTE, discriminados no INVENTÁRIO DE BENS E EQUIPAMENTOS.
- 3.32.5. A Cessionária deverá repor no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas a contar da notificação encaminhada pelo MGI, com qualidade idêntica ou semelhante, o bem patrimonial desaparecido ou com defeito insanável, decorrente do uso inadequado ou por falta de manutenção, que esteja sob sua guarda e responsabilidade.
- 3.32.6. A Cessionária somente poderá retirar quaisquer bens móveis, equipamentos ou utensílios que estejam sob a sua guarda e responsabilidade, mediante autorização expressa do CEDENTE.
- 3.32.7. As balanças eletrônicas destinadas ao peso das refeições servidas pelo cliente deverão estar lacradas e devidamente aferidas pelo órgão competente

## 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

### Descrição dos requisitos da contratação

- 4.1. A Cessionária deverá fornecer mão de obra qualificada e experiente, bem como os demais itens estabelecidos neste Termo de Referência e no Estudo Técnico Preliminar.
- 4.2. A Cessionária deverá realizar o serviço objeto da contratação de forma completa, com atendimento de todos os requisitos, sem que haja a descontinuidade nem a necessidade desta pasta realizar quaisquer contratações adicionais.
- 4.3. Os profissionais que comporão o quadro fixo da Cessionária deverão ter perfil e competências compatíveis com as tarefas que lhe serão atribuídas, de modo que garantam o andamento da prestação dos serviços conforme o cronograma e a metodologia a serem firmados com a empresa e validados pela fiscalização contratual.
- 4.4. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Cessionária e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.
- 4.5. A Cessionária deverá estar apta a comprovar que atende aos requisitos mínimos de habilitação econômico-financeira, jurídica e técnico-operacional previstos no Edital, bem como deve manter-se habilitada durante toda a execução dos serviços.
- 4.6. A presente contratação será realizada por meio de processo licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, cujo critério de julgamento será o menor preço global.
- 4.7. Não poderão participar do Pregão as empresas que estejam reunidas em consórcio, tal vedação deve-se pelo fato de que o objeto não apresenta alta complexidade técnica que impossibilite a participação de empresas de forma

individual, nem tampouco de grande vulto, não sendo necessária a junção de empresas para sua perfeita execução, ampliando sobremodo a competitividade do certame.

4.8. Não será aceita a participação de cooperativa nos termos do art. 10, inciso I da Instrução Normativa 05/2017, tendo em vista a inviabilidade técnica de parcelamento dos serviços e a necessidade de coordenação única da execução.

4.9. O pagamento das despesas realizadas será efetuado diretamente pelo usuário à Cessionária, no caixa, em moeda corrente, PIX, cartão de débito ou tíquete-refeição e em cartão de crédito. No caso do tíquete-refeição, fica vedado qualquer desconto em relação ao seu valor facial. Para o troco, a Cessionária deverá manter dinheiro fracionado em quantidade suficiente.

4.10. O objeto a ser contratado enquadra-se na categoria de concessão de bens públicos, de que trata a Lei nº 9.636, de 15/05 /1998 e Decreto nº 3725, de 10/01/2001. A cessão de uso de área será realizada a título oneroso, isto é, haverá a obrigação de o cessionário realizar o pagamento pela utilização do espaço público, de instalações do Ministério da Gestão e Inovação em Serviços Públicos, além do pagamento pelo rateio de uso de água e energia elétrica. O recolhimento de resíduos orgânicos produzidos será de inteira responsabilidade da Cessionária, devendo inclusive providenciar container próprio.

### **Natureza do objeto**

4.11. Trata-se de serviço continuado que corrobora para o bom funcionamento do Ministério da Gestão e Inovação em Serviços Públicos e cuja interrupção causará transtornos aos servidores, colaboradores e demais usuários.

4.12. Os serviços de alimentação (restaurante e lanchonete) que serão prestados pela Cessionária deverão ser de forma ininterrupta e continuada, em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas. O MGI adota estas prerrogativas visando a melhoria do ambiente de trabalho, além de zelar pelo conforto e comodidade dos servidores e colaboradores.

### **Critérios e práticas de sustentabilidade**

4.13. O Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União, **8ª Edição (2025)**, traz orientações gerais e específicas acerca das licitações sustentáveis, desde a avaliação da necessidade de contratação, passando pelo planejamento da contratação com a inclusão de critérios, práticas e diretrizes de sustentabilidade, até a promoção do desenvolvimento sustentável por meio da contratação pública. O manual atualizado considera, entre outros aspectos, a nova Lei de Licitações e Contratos (Lei nº 14.133/2021) e suas implicações para a incorporação de critérios socioambientais nos processos de contratação. As contratações de serviços de alimentação também devem observar a Resolução RDC Anvisa nº. 216/2004 alterada pela RDC Anvisa nº 52/2014.

4.14 De forma genérica, em atendimento ao Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012 e a Instrução Normativa STLI /MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, que versam sobre a promoção de contratações sustentáveis na Administração Pública e os critérios de sustentabilidade na contratação de serviços, respectivamente, a empresa contratada deverá cumprir as seguintes obrigações:

- Evitar o desperdício de água tratada.
- Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber,
- Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;



- Prever a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 401, de 04/11/2008.
- Orientar os empregados da CESSIONÁRIA a realizar a separação consciente do lixo, para reciclagem;
- Seguir as normas técnicas de saúde, higiene e de segurança do trabalho, de acordo com as normas do Ministério do Trabalho;
- Não manter relação de emprego/trabalho, de forma direta ou indireta, com menores de 18 (dezoito) anos de idade em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e qualquer trabalho a menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz a partir dos 14 (quatorze) anos.

## **Vistoria**

4.15 A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível e recomendável para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda a sexta-feira, das 10 horas às 12 horas e das 14 às 18 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone (61) 2020-4587. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

4.16. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

## **Vigência Inicial do Contrato**

4.17 O prazo de vigência do contrato será de 36 (trinta e seis) meses contados a partir da data de sua assinatura, podendo, no interesse da Administração, ser prorrogado por até 10 anos, nos termos do art. 110, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021, após a verificação da real necessidade e quando comprovadamente vantajoso para a Administração, desde que a instrução contemple:

- Estar formalmente demonstrado que a forma de prestação de serviços tem natureza continuada;
  - a) Relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações essenciais 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 o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;
  - d) Manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;
  - e) Comprovação de que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

## **Início da Execução dos Serviços**

4.18. A previsão para início da execução do objeto será:

- **ITEM 1 - BLOCO K** : após assinatura do contrato, sendo a data efetiva alinhada em reunião com a empresa, levando em consideração o prazo de logística necessária.
- **ITEM 2 - BLOCO C**: após encerramento do contrato vigente atual, previsto para 22/10/2026, sendo a data efetiva alinhada em reunião com a empresa , levando em consideração o prazo de logística necessária.

## **Subcontratação**

4.19 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## **Garantia da contratação**

4.20. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, podendo o

Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a **1% (um por cento)** do valor total anual estimado de refeições self service, tomando por base o quantitativo estimado informado.

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

4.21.1. A apólice de seguro-garantia permanecerá em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

4.21.2. Caso o adjudicatário não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, ocorrerá a preclusão do direito de escolha dessa modalidade de garantia.

4.21.3. A apólice de seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

4.21.4. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvados os períodos de suspensão contratual.

4.21.5. Caso o adjudicatário não opte pelo seguro-garantia ou não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou títulos de capitalização.

4.22. Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

4.23. 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 competente.

4.24. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

4.25. Na hipótese de opção pelo título de capitalização, a garantia deverá ser custeada por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regulamente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal.

4.25.1. O título de capitalização deverá ser apresentado ao Contratante juntamente com as condições gerais e o número do processo administrativo sob o qual o plano de capitalização foi aprovado pela Susep (art. 8º, III, da Circular SUSEP nº 656, de 11 de março de 2022).

4.26. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, sob pena de não aceitação, o pagamento de:

4.26.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

4.26.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

4.26.3. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo Contratado.

4.27. A apólice do seguro-garantia ou a fiança bancária deverá ter cobertura para o pagamento direto ao empregado das verbas devidas em razão da inadimplência do Contratado.

4.27.1 O pagamento direto não pode estar condicionado ao trânsito em julgado de decisão judicial, sendo suficiente decisão definitiva em processo administrativo, que apure o montante devido.

- 4.28 No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contado da data de assinatura do termo aditivo ou da emissão do apostilamento, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 4.29. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.
- 4.30. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da data em que for notificada.
- 4.31. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 4.31.1. O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 4.31.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.
- 4.32. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da carta fiança, autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia ou anuência ao resgate do título de capitalização, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.
- 4.32.1. A extinção da garantia na modalidade seguro-garantia observará a regulamentação da Susep.
- 4.32.2. A Administração deverá apurar se há alguma pendência contratual antes do término da vigência da apólice.
- 4.33. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.
- 4.34. O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência.
- 4.35. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.
- 4.36. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista neste Termo de Referência.

## 5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

### Condições de execução

#### 5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

- 5.1.1. Para o **ITEM 1 - BLOCO K** : o início da execução do serviço será de imediato, após assinatura do contrato, sendo a data efetiva previamente alinhada entre a equipe de gestão do contrato e a empresa, considerando o prazo de logística.
- 5.1.2 Para o **ITEM 2 - BLOCO C**: o início da execução do serviço será após encerramento do contrato atual, previsto para 22/10/26, sendo a data efetiva previamente alinhada entre a equipe de gestão do contrato e a empresa.

### Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço informado no item 1.1 do TR.

5.3 Os serviços serão prestados no horário informado na descrição da solução.

**Rotinas a serem cumpridas**

5.3.1. A execução contratual observará as rotinas estabelecidas no item da descrição da solução.

5.3.2 Deverão ser cumpridas, juntamente com o que está estipulado neste Termo de Referência, todas as normas inerentes à Cessão, assim como todas as normas relacionadas ao preparo de alimentos.

5.3.4 A entrega das áreas e dos bens, por parte do MGI para a empresa, para fins de início da execução do serviço, será realizada por meio de assinatura de termo de recebimento, onde serão registradas as condições de entrega, por meio de vistoria.

5.3.4 Ao final da vigência do contrato, a Cessionária deverá entregar as áreas cedidas e os bens utilizados, em perfeito estado de funcionamento, conforme condições atestadas no termo de recebimento acima citado.

**Materiais a serem disponibilizados**

5.4. A Cedente disponibilizará apenas cadeiras, mesas e estantes, na situação em que se encontram. Caso esses equipamentos não sejam considerados satisfatórios pela cessionária, a mesma deverá promover a substituição às suas expensas. Os itens que a cessionária não tiver interesse serão recolhidos para os depósitos do MGI, segue quadro demonstrativo dos bens.

LOCAL	MESAS	CADEIRAS	ESTANTES
Bloco K	38	129	8
Bloco C	30	113	4

5.5 Para a perfeita execução dos serviços, o Contratado deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade necessárias à perfeita execução do serviço, promovendo sua substituição sempre que necessário.

5.6 Os utensílios e equipamentos utilizados na limpeza e higienização devem ser próprios para a atividade e estarem conservados, limpos e disponíveis em número e quantidade suficientes e guardados em local reservado para essa finalidade.

5.7 As balanças eletrônicas destinadas ao peso das refeições servidas pelo cliente deverão estar lacradas e devidamente aferidas pelo órgão competente.

**6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

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

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

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

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato, o órgão ou entidade poderá convocar 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 plano complementar de execução do Contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

### **Preposto**

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

6.7. O Contratado não necessitará manter preposto da empresa no local da execução do objeto, mas deverá estar acessível por meios de comunicação previamente informados pela Cedente à equipe de fiscalização e gestão do contrato.

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

### **Rotinas de Fiscalização**

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

### **Fiscalização Técnica**

6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.11. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.12. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas apazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.15. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

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

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

### **Gestor do Contrato**

6.18. Cabe ao gestor do contrato:

6.18.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.18.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

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

6.18.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.18.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.18.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

## **7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

7.1 O Cessionário deverá efetuar o pagamento mensal, referente à cessão de uso das áreas, até o quinto dia útil do mês subsequente ao mês de competência, por meio de GRU – Guia de Recolhimento da União.

7.1.1. No caso de atraso do pagamento pelo CESSIONÁRIO, os valores devidos ao CEDENTE serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA ALIMENTAÇÃO FORA DO DOMICÍLIO de correção monetária.

7.1.2 Será cobrada multa de mora, calculada à taxa de 0,33% (trinta e três centésimos por cento), por dia de atraso, até o limite de 20% (vinte por cento); e

7.1.3 Juros de mora equivalentes à taxa referencial do Sistema Especial de Liquidação e de Custódia (Selic) para títulos federais, acumulada mensalmente, do primeiro dia do mês posterior ao vencimento até o mês anterior ao efetivo pagamento, acrescida de 1% (um por cento) relativo ao mês do pagamento. (PORTARIA/SPU Nº 11.190, DE 1º DE NOVEMBRO DE 2018).

7.1.4 Ressarcir mensalmente ao MGI, em até 10 (dez) dias, a contar da notificação feita pelo fiscal do contrato, o valor correspondente às despesas com energia elétrica, água e esgoto da área cedida, aferidas a partir das faturas emitidas pelas respectivas concessionárias e medidores instalados. Devendo apresentar cópias das Guias de Recolhimento da União (GRU) ao fiscal do contrato.

7.1.5. Manter o mobiliário nas mesmas condições em que lhe foi entregue pela Administração e devolvê-lo, ao término do contrato, nas mesmas condições de uso e conservação, ressalvado o desgaste natural decorrente da utilização regular.

7.1.6. Utilizar equipamentos em bom estado de conservação, sem promover alterações no layout do espaço.

7.1.7. A Cessionária deverá manter um padrão de atendimento de qualidade, cuja aferição será realizada por meio da aplicação periódica de formulários de satisfação aos clientes, conforme critérios definidos pela Administração.

7.2. A avaliação da execução do objeto utilizará a pesquisa de opinião pública para aferição da qualidade da prestação dos serviços, conforme previsto no ETP.

7.2.1 A utilização da pesquisa de opinião não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

## **Reajuste**

7.3. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano.

7.4 Após o interregno de um ano, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, do índice IPCA ALIMENTAÇÃO FORA DO DOMICÍLIO, considerando:

- para o valor pago pela cessão de uso - reajuste anual, a partir da data de assinatura do contrato
- para os preços do cardápio - reajuste anual, a partir da data da pesquisa de preços realizada pela Administração.

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

7.6 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

7.7 Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

7.8 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.

7.9 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, o CEDENTE elegerá novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.10 Os valores relativos a energia elétrica e água/esgoto serão atualizados conforme as variações tarifárias das concessionárias de serviço público, com aplicação a partir da vigência regulatória e reflexo nas cobranças subsequentes.

7.11 O reajuste será formalizado por simples apostilamento.

## **8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração 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 nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

8.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

8.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.2.Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2. 3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

8.2.4. Multa:

8.2.4.1. 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor total do cardápio do contrato em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

8.2.4.2. 5% (cinco por cento) sobre o valor total do cardápio, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

8.2.4.2.1. 15% (quinze por cento) sobre o valor total do cardápio, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

8.2.4.3. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor total do cardápio, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

8.2.4.4. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do cardápio por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

8.2.4.5 as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

8.5.4.6 Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as **tabelas 1 e 2**:

TABELA 1

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

TABELA 2

--	--



INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	5
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento	4
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	3
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	2
5	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;	3
6	Utilizar as dependências do MGI para fins diversos do objeto do Contrato de Cessão;	4
7	Armazenar inadequadamente gêneros alimentícios in natura, pré-preparados (refrigerados e à temperatura ambiente), descartáveis e de limpeza, em qualquer área do restaurante e da lanchonete	5
8	Servir alimento contaminado ou deteriorado	5
9	Servir bebida alcoólica nas dependências do MGI	5
	<b>Para os itens a seguir, deixar de:</b>	
10	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	2
11	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	1
12	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	3
13	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	1
14	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA;	1
15	Manter nutricionista e chefe de cozinha nas dependências da área cedida;	2

16	Providenciar a organização, limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação da fiscalização e no prazo que foi fixado;	5
17	Manter empregado qualificado para responder perante o MGI;	4
18	Coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por dia;	5
19	Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo;	5
20	Prestar a manutenção aos equipamentos no prazo definido em contrato ou concedido pela fiscalização, contado da detecção do defeito, ou comunicar à fiscalização as razões que impossibilitarão a realização do reparo no prazo estipulado.	1

8.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

8.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

8.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

8.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

8.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

8.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

8.8.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

8.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

8.9.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

8.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

8.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência 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 Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

8.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (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.

8.12.1. . As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

8.13. 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 nº 14.133, de 2021.

8.14. Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

## **9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO**

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

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

### **Regime de Execução**

9.2. O regime de execução do objeto será de empreitada por preço global.

### **Exigências de habilitação**

9.3. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

9.4 Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estarão previstos no edital.

9.5 Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

9.5.1 Licença de funcionamento expedida pelo órgão competente da vigilância sanitária;

9.5.2 Declaração da licitante de que apresentará, no ato da assinatura do Contrato, os documentos que comprovem que possui em seu quadro permanente profissional habilitado e qualificado, com experiência no desenvolvimento das atividades de assistência alimentar a elaboração dos cardápios diários abrangendo: requisição, produção e distribuição, acompanhamento do preparo da refeição, controle do acondicionamento dos alimentos. Entende-se por quadro permanente o vínculo empregatício, de trabalho, de prestação de serviço ou societário.

9.5.2.1 A comprovação do vínculo far-se-á por documento como cópia do livro ou da ficha de registro de empregados, carteira profissional, contrato de trabalho ou de prestação de serviços, entre outros, ou declaração de contratação futura do profissional detentor do atestado de responsabilidade técnica apresentado.

9.5.2.2 No caso de vínculo societário a prova far-se-á por meio de Contrato Social e suas alterações, devidamente arquivado na Junta Comercial.

9.5.3 O registro da licitante no módulo “Qualificação Técnica” do supre a exigência de registro ou inscrição na entidade competente.

9.5.4 Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, declarando ter a licitante executado ou estar executando a prestação de serviços similares ao objeto desta licitação, que comprove ter capacidade para atender a um mínimo de:

- 200 refeições/dia, para o ITEM 1 - BLOCO K, sendo aceito o somatório de atestados.
- 150 refeições/dia, para o ITEM 2 - BLOCO C, sendo aceito o somatório de atestados.

9.6. A empresa deverá apresentar ainda:

9.6.1 Declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação dos serviços.

9.6.2 Declaração do responsável pela empresa quanto à disponibilidade de equipamentos e pessoal técnico especializado e outros considerados essenciais para o cumprimento do objeto da presente licitação;

## 10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. Para aferir os valores máximos de cada item foi realizada pesquisa de mercado, conforme Anexo.

10.2. Foi anexada, ainda, a planilha com todos os valores obtidos para a comparação dos preços. Para cada item foram considerados aqueles valores que se mostraram homogêneos, motivo pelo qual foi adotada como metodologia de cálculo a média aritmética.

10.3 Na intenção de equilibrar os preços da proposta aos valores de cada item contratado foram colocados pesos conforme a demanda, os quais deverão ser multiplicados pelo preço unitário para compor o valor de cada item e que, somados, totalizam, o valor total global.

10.4 Considerando que não é possível averiguar com exatidão a proporção, separadamente, de almoço, sobremesa e marmita, foi separado de forma a manter o valor maior ao item “Almoço” e os outros itens, de forma equilibrada.

10.5 Nesse contexto, elenca-se abaixo a tabela com os valores máximos unitários aceitáveis:

RESTAURANTE				
Unidade de Medida	ITEM/ESPECIFICAÇÃO	Valor Máximo unitário aceitável	Peso	Valor x peso
Kg	Serviço de fornecimento de refeição	R\$ 72,04	4	R\$288,16
Kg	Serviço de fornecimento de café colonial	R\$ 49,27	2	R\$98,54

Kg	Serviço de fornecimento de sobremesa	R\$ 49,27	1	R\$49,27
unid.	Prato feito (marmitex) 370g	R\$ 16,67	1	R\$16,67
	Prato feito (marmitex) 570g	R\$ 20,00	1	R\$20,00

LANCHONETE				
------------	--	--	--	--

Unidade de Medida	ITEM/ESPECIFICAÇÃO	Valor Máximo Unitário	Peso	Valor x peso
unid.	Pão com manteiga na chapa	R\$3,80		
unid.	Pão com ovo	R\$6,33		
unid.	Pão com queijo	R\$6,73		
uni	Misto quente	R\$8,70		
uni	Tapioca com manteiga	R\$5,93		
uni	+queijo	R\$8,80		
uni	+presunto	R\$8,63		
uni	+ovo	R\$8,80		
uni	+frango desfiado	R\$9,90		
uni	+bacon	R\$9,40		
uni	+leite condensado com coco	R\$10,63		
uni	Cuscuz simples com manteiga	R\$7,27		
uni	+queijo	R\$10,20		
uni	+presunto	R\$10,07		
uni	+ovo	R\$10,20		

uni	+frango desfiado	R\$11,30
uni	+bacon	R\$10,77
uni	Omeletes 02 (dois) ovos	R\$8,60
uni	+ovo	R\$11,53
uni	+queijo	R\$11,47
uni	+presunto	R\$11,30
uni	+frango desfiado	R\$12,40
uni	+bacon	R\$12,10
uni	+tomate	R\$10,80
uni	+cebola	R\$10,80
uni	+ervas	R\$10,80
uni	+salada (a parte)	R\$13,23
Vitaminas		
uni	1 fruta	R\$9,13
uni	2 frutas	R\$10,90
uni	+granola	R\$12,30
uni	+aveia	R\$12,57
uni	+semente (chia, linhaça e etc)	R\$13,83
Sucos		
uni	Da fruta natural 300ml	R\$8,63

1

R\$370,02

uni	Da polpa 300ml	R\$7,83		
Bebidas				
uni	Água s/gás 500ml	R\$3,83		
uni	Água c/gás 500ml	R\$4,47		
uni	Refrigerante 350ml	R\$6,37		
uni	Suco de caixinha	R\$5,60		
uni	Achocolatado em caixinha	R\$6,47		
uni	logurte natural	R\$7,60		

**TOTAL GERAL DO CARDÁPIO = R\$842,66**

**11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

11.1. Não se aplica.

**12. DISPOSIÇÕES FINAIS**

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

## 13. ANEXO I

### ANEXO I

#### 1. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

##### 1.1. São obrigações do Contratante:

1.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;

1.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

1.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

1.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

1.1.5. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Termo de Referência;

1.1.6. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

1.1.2. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução contratual, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

1.1.2.1. A Administração terá o prazo de 30 dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

1.1.2.2. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 30 dias.

1.1.2.3. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

1.1.2.4. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

1.1.2.8. Previamente à expedição da ordem de serviço, verificar pendências, liberar áreas e/ou adotar providências cabíveis para a regularidade do início da sua execução.



1.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto contratual, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## **2. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO**

2.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Termo de Referência e deste Anexo, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

2.1.1. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal contratual ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

2.1.2. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das disposições do Termo de Referência e deste Anexo, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

2.1.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

2.1.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, 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;

2.1.5. Efetuar comunicação ao Contratante, assim que tiver ciência da impossibilidade de realização ou finalização do serviço no prazo estabelecido, para adoção de ações de contingência cabíveis.

2.1.6 Não contratar, durante a vigência da contratação, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do Contratante ou do fiscal ou gestor contratuais, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

2.1.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização contratual, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

2.1.7.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

2.1.7.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

2.1.7.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado;

2.1.7.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

2.1.7.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT; [A13]

2.1.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pela contratação, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

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

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

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

2.1.12. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência contratual.

2.1.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

2.1.14. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

2.1.15. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;

2.1.16. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;

2.1.17. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação;

2.1.18. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;

2.1.19. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;

2.1.20. Manter, durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para a qualificação, na contratação direta;

2.1.21. Cumprir, durante todo o período de execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

2.1.22. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela fiscalização contratual, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

2.1.23. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto;

2.1.24. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

2.1.25. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

2.1.26. Manter os empregados nos horários predeterminados pelo Contratante.

2.1.27. Apresentar os empregados devidamente identificados por meio de crachá.

2.1.28. Apresentar ao Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão no órgão para a execução do serviço.

2.1.29. Observar os preceitos da legislação sobre a jornada de trabalho, conforme a categoria profissional.

2.1.30 Atender às solicitações do Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pela fiscalização contratual, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito nas especificações do objeto.

2.1.31. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas do Contratante.

2.1.32. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executarem atividades não abrangidas na contratação, devendo o Contratado relatar ao Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

2.1.33. Instruir os seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas do Contratante.

2.1.34. Adotar as providências e precauções necessárias, inclusive consulta nos respectivos órgãos, se necessário for, a fim de que não venham a ser danificadas as redes hidrossanitárias, elétricas e de comunicação.

2.1.35 Obter junto aos órgãos competentes, conforme o caso, as licenças necessárias e demais documentos e autorizações exigíveis, na forma da legislação aplicável.

### **3. DOS CASOS OMISSOS**

3.1. 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.

14. ANEXO II

ANEXO II  
TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Não se aplica.

15. Responsáveis

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

**FERNANDA MARQUES DE SOUSA**

integrante técnica



Assinou eletronicamente em 05/05/2026 às 14:38:03.

**BRUNO DA SILVA SOEIRO**

integrante técnico



Assinou eletronicamente em 05/05/2026 às 15:16:19.

**ALYSSON VITOR SOARES DE MORAIS**

Requisitante



Assinou eletronicamente em 05/05/2026 às 14:59:05.

**GUILHERME SOUTO DA CUNHA LEITE ARAUJO**

Integrante administrativo



*Assinou eletronicamente em 05/05/2026 às 14:32:17.*